ANTIDOTARIVM ROMANVM
Pondera Romana, & Græca.

ANTIDOTARIO ROMANO
Pesi Romani, e Greci.

CHALCVS, qui & areolus pendet granum vnum cum dimidio.

Calco, ouero areolo è vn peso di vn grano, e mezzo.

Ceratium, seu siliqua pendet chalcos duos, & duas tertij partes, idest grana quatuor.

Cerasio, ouero siliqua è vn peso di doi calchi, e doi terzi di calco, cioè quattro grani.

Thermus, seu lupinus pendet ceratia duo, grana videlicet octo.

Termo, ouero Lupino è vn peso di doi ceratij, cioè grani otto.

Obulus pendet thermum vnum cum dimidio, grana videlicet duodecim.

Obolo è vn peso d'vn thermo, e mezzo, cioè grani dodici.

Scrupulus pendet obolos duos, seu grana vigintiquatuor: est enim vigesimaquarta pars vncia.

Scropolo è vn peso di doi oboli, cioè grani 24. & è la 24. parte d'vn'oncia.

Drachma pendet scrupulos tres, qui faciunt grana septuaginta duo, & est octaua pars vncia.

Dramma è vn peso di tre scropoli, che fanno grani 72. & è l'ottaua parte d'vn'oncia.

Denarius argenteus, scilicet apud Galenum, & eo posteriores græcos, idem est quod drachma, sed apud Celsum Scribonium, & Græcos antiquiores, est septima pars vncia vnius, pendens videlicet grana octuaginta duo, & duas septimas grani vnius.

Denaro argento appresso Galeno, & altri Greci è l'istesso, ch'vna drãma, ma secondo Celso Scribonio, & altri Greci antichi è la settima parte d'vn'oncia, cioè grani ottanta doi, e doi settimi d'vn grano.

Sextula pendet drachmam vnam, et tertiam partem alterius, seu scrupulos quatuor, est enim sexta pars vncia.

Sestola è vn peso d'vna dramma, & vn terzo di dramma, cioè scropoli quattro, & è la sesta parte d'vn'oncia.

Sicilicus pendet drachmas duas, cum sit quarta pars vncia.

Scicilico è vn peso di due dramme, cioè la quarta parte d'vn'oncia.

Duella pendet scrupulos octo, seu duas sextulas, cum sit tertia pars vncia.

Duella è vn peso di otto scropoli, ouero doi sestole, è la terza parte d'vn'oncia.

Vncia est duodecima pars libræ, pendet autem drachmas octo, seu scrupules vigintiquatuor, grana vero quingenta septuaginta sex.

Oncia è la duodecima parte d'vna libra, pesa otto drame, ouero 24. scropoli, ouero grani 576.

Deunx pendet vncias vndecim, est enim reliqua pars libræ, cui detracta sit vncia vna.

Deunx pesa 11. oncie, cioè vna libra manco vn'oncia.

Sextans pendet vncias duas, est enim sexta pars integræ libræ.

Sestante è vn peso di doi oncie, cioè la sesta parte d'vna libra.

Dextans pendet vncis decem, est enim reliquum libræ, cui desit sextans.

Destante è vn peso di dieci oncie, cioè vna libra manco vn sestante.

Quadrans pendet vncias tres, cum sit quarta pars libræ vnius.

Quadrante è vn peso di tre oncie, essendo la quarta d'vna libra.

Dodrans pendet vncias nouem, est enim reli-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0031-5
DFG

liquum libræ, cui desit quadrans.

Dodrante è vn peso di noue oncie, cioè vna libra manco vn quadrante.

Triens pendet vncias quatuor, est enim tertia pars libræ vnius.

Triente è vn peso di quattro oncie, essendo la terza parte d'vna libra.

Bes seu octunx pendet vncias octo, cum sit reliquum libræ, post detractum trientem.

Bes, ouero octunx è vn peso di 8. oncie, essendo vna libra manc'vn triente.

Quincunx pendet vncias quinque quemadmodum.

Quincunx è vn peso di 5. onc. si com'è.

Septunx, reliquum videlicet libræ, pendet vncias septem.

Septunx è vn peso di 7. oncie

Semis pendet vncias sex, est enim dimidium libræ vnius.

Semis è vn peso di 6. oncie, cioè mezza libra.

Pondo particula alicui ponderis differentia iuncta, nil aliud significat, quam eandem ponderis speciem cui iungitur. Vnde pondo vnciæ sex drachmæ quinque, pondo libræ centum, nil aliud significant, quam vncias sex drachmas quinque, & libras centum.

Pondo, ouero peso, congionto con vn'altro peso, non significa altro, che l'istesso peso, ilquale è congionto, cioè 6. oncie di peso 5. drâme di peso, 100. libre di peso, non significa altro che 6. onc. 5. dramme, & 100. libre.

Pondo particula absolutè sumpta libram significat.

Pondo assolutamente significa vna libra.

Mina apud Athenienses ante Solonem fuit drachmarum septuaginta quinque; post Solonem, drachmarum centum: & hanc vocant aliqui minam Græcam.

Mina appresso gli Atthenesi, auanti che fosse Solone, era di 75. dramme. Ma dipoi Solone, valse 100. dramme: e questa alcuni la chiamano Mina Greca.

Mina apud Alexandrinos fuit drachmarum centum, & sexaginta, & aliqui ponunt talem etiam Romanam.

Mina appresso gli Alessandrini fù di 170. dramme. Alcuni dicono l'istesso esser la Romana.

Mina Italica apud aliquos, sicut & mina Ptolomeica, ponitur vnciarum decem, & octo, quæ sunt drachmæ centum, & quadraginta quatuor.

Mina Italica secondo alcuni, si come la Mina Ptolomea, è di 18. oncie, che sono dramme 144.

Mina absolutè posita vt plurimum intelligitur vnciarum sexdecim, quæ sunt drachmæ centum, & viginti octo, & aliqui ponunt talem fuisse Aegyptiam.

Mina posta assolutamente s'intende di 16. oncie, che sono dramme 128. & alcuni vogliono, che tale fosse la Mina Egittiaca.

Talentum (loquimur tantum de Attico) paruum constabat minis sexaginta.

Talento, si parla dell'Attico picciolo, valeua mine sessanta.

Talentum magnum constabat minis octuaginta, quæ si pendet centenas drachmas pendet, & ipsum drachmis octo millibus.

Talento magno valeua mine 80. le quali se pesauano 100. dramme, valeua esso talento dramme otto mila.

Mensuræ Romanæ.

Misure Romane.

Cochlearium (vt minores eo mensuras nunc prætereamus) est quarta pars cyathi.

Cochiarora, ò mescolatra, lasciando le misure più minute è la quarta parte d'vn bichiero.

Vinum album, & defecatum, vel aqua pluuia pura, quæ implendo cochleario satis sit, si lance appendatur æquabit obolos viginti quæ sunt drachmæ tres, & tertia pars quarta quo pacto intelligemus, & reliquarum mensurarum pondus, referri videlicet ad aquam puram, vel vinum album defecatum, & purum, quod satis sit implendæ mensuræ de qua agitur.

Vino bianco, e senza feccia, ouero acqua piouana pura quanta ne và in vn cochiaro, se si mette in vn piatto, pesarà 20. oboli, che sono 3. dramme, & vn terzo di dramma. Et à questa maniera intendemo li pesi dell'altre misure referirci all'acqua pura, ouero al vino bianco senza fec-

secce, e puro, il che basti per le misure delle quali si parla.

Ciathus est duodecima pars sextarij, capit cochlearia quatuor, pendet tredecim drachmas, & obolos duos.

Bichiero è la duodecima parte d'vn sestario, è capace di quattro cochiari, e pesa 13. dramme, & 2. oboli.

Acetabulum est octaua pars sextarij, capit cyathum vnum & semis, seu cochlearia sex, pendet vero drachmas viginti.

Acetabulo è l'ottaua parte d'vn sestario, tiene vn bichiere, e mezzo, ouero 6. cochiari, pesa 20. dramme.

Quartarius quarta pars sextarij, capit cyathos tres, seu cochlearia duodecim, pendet drachmas quadraginta, seu quod idem est, vncias quinque.

Quartaro è la quarta parte d'vn sestario capace di tre bichieri, ouero 12. cochiari, pesa quaranta dramme, ouero oncie cinque.

Hemina medietas sextarij, capit cyathos sex, pendet vncias decem.

Hemina è la metà d'vn sestario, capace di 6. bichieri, pesa oncie dieci.

Sextarius, qui est sexta pars congij, capit cyathos duodecim, pẽdet vero vncias viginti.

Sestario, il quale è la sesta parte d'vn congio capace di dodici bichieri, e pesa oncie 20.

Congius, qui est quarta pars vrna, capit sextarios sex, pendet libras decem.

Congio, ch'è la quarta parte d'vn'vrna, capace di 6. sestari, e pesa libre 10.

Modius, quoad continentiam, est tertia pars amphora, capit congios duos, & duas tertias, seu sextarios sexdecim, pendet libras vigintisex, & vncias octo.

Moggio, circa quello che contiene, è la terza parte d'vn'amfora, capace di congi doi, e doi terzi, ouero sedici sestari, pesa libre 26. & oncie 8.

Vrna medietas amphora, capit sextarios vigintiquatuor, seu modium vnum, & semis, vel quatuor congios, pendet libras quadraginta.

Vrna è la metà d'vn' amfora, capace di 24. sestari, ouero vn moggio, e mezzo, ouero 4. congi, pesa libre 40.

Amphora, qua & Quadrantal Romanis dicitur, est vigesima pars culei, capit vrnas duas, seu congios octo, vel sextarios quadraginta octo, pendet libras octuaginta.

Amfora, che dalli Romani si chiama quadrantale, è la 20. parte d'vn culeo, è capace di 2. vrne, ouero congi otto, ouero sestarij 48. pesa libre 80.

Culeus demum, qui est capacissima omnium Romanarum mensurarum, capit amphoras viginti pendet libras mille sexcentas.

Culeo era vna misura la più capace frà tutte le misure Romane, tiene Amfore 20. pesa libre 1600.

Mensuræ Græcæ, quæ sunt in triplici differentia: sunt enim Atticæ omnium minimæ, quæ & Medicæ dicuntur. Georgicæ omnium maximæ, & Hippoiatricæ, seu Veterinariæ, inter illas serè mediæ.

Misure Greche che sono di tre sorte: perche le Attiche sono le minime di tutte, e si chiamano Medice. Le Georgice sono le più grande di tutte, e l'Hippoiatrice, ouero Veterinarie sono quasi mezzane fra queste.

Cochlearium (vt in Græcis ab hac mensura incipiamus, vt fecimus in Romanis) est decima pars cyathi. Atticum pendet drachmam vnam, & grana octo, Hippoiatricum drachmam vnam, obolos duos, grana decem, & duas tertias vndecimi. Georgicum drachmam vnam, & obolos quatuor.

Cochiaro (accioche nelle misure Greche cominciamo da questa misura, come habbiamo fatto nelle Romane) è la decima parte d'vn bichiero. L'Attico pesa vna dramma, & otto grani. L'Hippoiatrico vna dramma, doi oboli, dieci grani, e dui terzi d'vn decimo. Il Georgico vna dramma, & 4. oboli.

Chema est quinta pars cyathi, continet cochlearia duo. Pendet Attica drachmas duas, obolum vnum, & grana quatuor. Hippoiatrica drachmas duas, obolos quinque, grana nouem, & partem tertiam deci-

decimi. Georgica drachmas tres, obolos duos.

Chema è la quinta parte d'vn bichiero, e contiene doi cochiari. L'Attica pesa doi dramme, vn'obolo, e quattro grani; L'Hippoiatrico dramme due, oboli cinque noue graui, e la terza parte d'vn decimo. Georgica tre dramme, e doi oboli.

Mystrum est quarta pars cyathi, continet cochlearia duo, & semis. Atticum pendet drachmas duas, obolos quatuor, & grana octo. Hippoiatricum drachmas tres, obolos duos, grana decem, & duas tertias vndecimi. Georgicum drachmas quatuor, obolum vnum.

Mistro è la quarta parte d'vn bichiero, e contiene doi cochiari, e mezzo. L'Attico pesa dramme doi, quattro oboli, e otto grani. L'Hippoiatrico tre dramme, doi oboli, dieci grani, e doi terzi d'vn grano. Il Georgico 4. dramme, & vn'obolo.

Concha est semicyathus, capit mystra duo, vel cochlearia quinque. Attica pendet drachmas quinque, obolos tres, & grana quatuor. Hippoiatrica drachmas septem, obolos duos, grana quinque, & tertiam partem sexti. Georgica vnciam vnam, & obolos duos.

Concha è vn mezzo bichiero tiene doi mistri, ouero cinque cochiari. L'Attica pesa cinque dramme tre oboli, e quattro grani, L'Hippoiatrica 7. dramme, 2. oboli, cinque grani, e la terza parte d'vn sesto. La Georgica vn'oncia, e doi oboli.

Cyathus duodecima pars sextarij continens conchas duas. Atticus pendet drachmas vndecim, & grana octo. Hippoiatricus drachmas quatuordecim, obolos quatuor, grana decem, & duas tertias vndecimi. Georgicus vncias duas, & obolos quatuor.

Bichiero è la duodecima parte d'vn sestario, che contiene doi conche. L'Attico pesa 11. drãme, & otto grani. L'Hippoiatrico 14. dramme, quattro oboli, 10. grani, e doi terzi d'vn'vndecimo. Il Georgico due oncie, e quattro oboli.

Oxybaphus octaua pars sextarij, continet cyathum vnum, & semis. Atticus pendet vncias duas, & obolos quatuor. Hippoiatricus vncias duas, drachmas sex, obolum vnum, & grana quatuor. Georgicus vncias tres, & drachmam vnam.

Offibafo è l'ottaua parte d'vn sestario, cioè vn bichiero, e mezzo. L'Attico pesa oncie due, & oboli quattro. L'Hippoiatrico oncie due, dramme sei, obolo vno, e grani quattro. Il Georgico oncie tre, e dramma vna.

Semicotylium, vel quartarius, quarta pars sextarij, continet oxybaphos duos, vel cyathos tres. Atticum pendet vncias quatuor, & obolos octo. Hippoiatricum vncias quinque, drachmas quatuor, obolos duos, & grana octo. Georgicum vncias sex, & drachmas duas.

Semicotile, ouero quartaro è la quarta parte d'vn sestario, contiene doi offibafij, ouero tre bichieri. L'Attico pesa oncie quattro, & oboli otto. L'Hippoiatrico oncie 5. dramme 4. oboli 2. e grani otto. Il Georgico oncie sei, e dramme due.

Cotyle, quæ & Trebilium, & Attica hemina est medius sextarius, continens duos quartarios. Attica pendet vncias octo, drachmas duas, & obolos quatuor. Hippoiatrica vncias vndecim, obolos quinque, & grana quatuor. Georgica libram vnam, & vnciam mediam.

Cotyle, che s'addomanda Trebilio, & Attica Hemina, è la metà d'vn sestario, che contiene doi quartarij. L'Attica pesa oncie 8. dramme 2. & oboli 4. L'Hippoiatrica oncie vndeci, oboli 5. e grani quattro. La Georgica libre vna, e mezz'oncia.

Xestes congij pars sexta continens cotylas duas. Atticus pendet vncias sexdecim, drachmas quinque, & obolos duos. Hippoiatricus vncias vigintiduas, obolos decem, & grana octo. Georgicus vncias vigintiquinque.

Xestes, che è la sesta parte d'vn congio, contiene doi cotyli. L'Attico pesa 16. oncie, dramme 5. & oboli doi. L'Hippoiatrico oncie 22. oboli 10. e grani 8. Il Georgico oncie 25.

Chænix (licet sit mensura aridorum tantum) est quarta pars chois, capiens cotylas tres. Attica pendet vncias vigintiquinque. Hippoiatrica vncias trigintatres, duas drachmas, & obolos quatuor. Georgica vncias triginta septem, & semis.

Chenice (ancorche sia misura delle cose aride solamente) è la quarta parte d'vn con-

congio, che tiene tre cotyli. L'Attica pesa oncie 25. L'Hippoiatrica oncie 33. 2. dramme, e 4. oboli. La Georgica oncie 37. e mezza.

Chos, seu congius, est duodecima pars Metretis, seu ceramij, quæ dicitur etiam amphora attica, capiens sextarios sex, seu chenices quatuor. Atticus pendet vncias centum. Hippoiatricus libras vndecim, vnciam vnam, & obolos sexdecim. Georgicus libras duodecim, & semis.

Chos, ouero Congio è la 12. parte d'vn Metro, ouero Ceramio, detto ancora Anfora Attica, e contiene sei sestarij, ouero Chenice 4. L'Attico pesa oncie cento. L'Hippoiatrico libre 11. oncie vna, & oboli 16. Il Georgico libre 12. e mezza.

Medimnus aridorum, sicut cadus liquidorũ, qui dicitur etiam Metretes, & amphora attica, capit xestes septuaginta duos, vel chenices quadraginta octo. Atticus pendet libras centum. Hippoiatricus libras centum, & trigintatres, & vncias quatuor. Georgicus vero libras centumquinquaginta.

Medimno è misura di cose aride, si come il Cado è misura di cose liquide, si chiama Metreto, & ansora attica, e contiene xesti settanta due, ouero Chenici quarant'otto. L'Attico pesa libre 100. L'Hippoiatrico libre 133. & oncie 4. Il Georgico libre 150.

Artaba, mensura Ægyptia.

Artaba, è misura Egittiaca.

Quod si velis liquidorum iuxta pondus scire dimensionem exemplo desumpto ab oleo, melle, & vino, scire debes, quod mel grauius est vino tertia parte, vinum vero nona parte oleum superat. Mel autem ad oleum dimensum, dimidia eius parte ponderosius existit, & sic mel superabit oleum dimidia parte; vt gratia exempli, sit mensura olei libr. nouem, illa vini erit libr. decem, & illa mellis erit libr. tredecim cum dimidia. Et hanc proportionem seruare debes in cæteris alijs liquidorum dimensionibus.

Che se vorrai saper la misura delle cose liquide secondo il peso, pigliando l'essempio dall'olio, mele, e vino, hai da sapere, ch'il mele è vn terzo più greue del vino, & il vino vna nona parte più greue dell'olio. Ma il mele misurato con la misura dell'olio, si trouarà per la metà più greue, e così il mele supera l'olio per metà: come per essempio. Se vna misura d'olio pesa noue libre, quella del vino pesarà 10. libre, e quella del mele 13. e mezzo. Et hai da seruare questa medesima proportione nella dimensione delle cose liquide.

Medicamenta substituta.

Medicamenti che si possono sustituire l'vno per l'altro, che volgarmente si chiamano Succidanei.

Pro Acacia HYpocistis, *aut succus foliorum Rois.*

Per l'Acacia si puol pigliare l'Ippocistide, ouero succo di fronde Rois. Rois s'intende il Sumach.

Amaraco & pro maro. Vtraque maiorana latior videlicet, & tenuior. Pro maro, etiam sisibrium ex Dioscoride.

Per l'Amaraco, e per il Maro l'vna, e l'altra Maiorana, cioè quella di foglie larghe, e quella di foglie strette. Et per il Maro, si può pigliare ancora il sisembro di Dioscoride.

Amomo. Acorus, qui est calamus, Aromaticus vulgaris.

Per l'Amomo. L'Acoro, il quale è il calamo Aromatico volgare.

Aspalatho. Agallocum, aut vbi in eodem medicamento, alias recipitur agallocum, lignum guaicum, aut viticis semen.

Per l'Aspalatho l'Agalloco, ò doue nell'istesso medicamento si riceue l'Agalloco, e l'Aspalto, all'hora se piglia in vece d'esso Agalloco, il Legno santo, ouero il seme d'Agno casto.

Been albo. Radices minoris phu.

Per il Been bianco le radice del Phu, ouero valeriana minore.

Rubro. Radices tormentillæ.

Rubro. Le radice di tormentilla.

Vtroque. Tantum horminij, aut eius dimidium linguæ auis.

Per l'vno, e l'altro Been, si piglia la metà d'horminio, ouero la metà de lingua Auis, cioè se c'entra ana scropolo vno

di

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0035-8 DFG

di Been rosso, e bianco, si piglia scropolo vno di lingua Auis.

Bolo armena. Bolus armenus, orientalis vulgaris, quæ vere est terra lemnia.

Per il Bolo Armeno. Si piglia il Bolo Armeno Orientale volgare, qual'è la terra Lemnia.

Calamo odorato vero. Angelicæ radices, vel acerus verus, idest calamus vulgaris, sed in minori quantitate.

Per il Calamo odorato vero. Radice d'angelica, ò il vero Acoro, cioè Calamo volgare, ma in minor quantità.

Cardamomo. Cardamomum vulgare maius.

Per il Cardamomo Il Cardamomo maggiore ordinario, cioè la Meleghetta.

Carpobalsamo. Cubebæ vulgares contentæ in siliquis, licet ipse forte non sint veræ.

Per il Carpobalsamo, le cubebe ordinarie, che sono nelle scase, quantunque esse non siano vere cubebe.

Cinabari Græcorum. Sanguis draconis in lachryma, quia ipse est vera cinabaris, si vero hæc lachryma desit, substituatur lapis hematithes.

Per il Cinabrio de'Greci. Si piglia il sangue di Drago in lachrima, perche esso è il vero Cinabrio, e se non ci fosse, in loco suo la pietra Hematide.

Cinnamomo vero (quod inter cannella selectiorem etiam nunc reperitur aliquando) duplum ipsius cannellæ.

Per il vero Cinamomo (che alcune volte si troua tra la Canella fina) si piglia il doppio di detta Canella, cioè se entra compositione scropolo vno di Cinamomo vero, all'hora si mette scropoli doi di Canella fina.

Cocco infectorio, seu
Chermes Arabum. Grana tinctorum.

Per il Cocco, ò grana infecta, ouero Chermes de gl'Arabi si piglia la Grana de Tentori.

Costo. Radices Angelicæ in maiori dosi, aut vulgaris Zedoaria.

Per il Costo. Radiche d'Angelica in maggior quantità, ouero la volgare Zedoaria.

Cubebis. Vulgares cubebæ contentæ in siliquis, ipse enim non sunt veræ cubebæ.

Per la Cubebe. Le Cubebe ordinarie contenute nelle scase, quantunque esse non siano le vere Cubebe.

Doronicis, Caryophilli in minori quantitate, idest duæ tertiæ partes.

Per il Doronice, i garofoli in minor quantità, cioè doi terzi.

Glaucio. Quod apud Aromatarios aliquot habetur aduectum ex Syria: quod autem factum est apud nos reijciatur, quia est ex chelidonio herba calida expressum.

Per il Glaucio, quello portato dalla Syria, che si ritroua appresso alcuni Speciali, se pigli. Ma quello ch'è stato fatto ne i nostri paesi non s'hà d'adoperare, perche è fatta de Celidonia herba calida.

Hermodactilo. Agaricus, vel semen Ricini.

Per l'Hermodattilo, si piglia l'Agarico, ouero la sementa de Ricini.

Lapide armeno. Lapis armenus ex metallorum fodinis Germaniæ, è la rocha delle torchine.

Per la pietra Armena: si piglia la pietra Armena delle miniere di metalli di Germania, è la roccha delle turchine.

Lapide Phrygio. Marchesita.

Per la pietra Frigia se piglia la Marchesita.

Lybistico. Quod nuper cognosci cœpit, aduectum ex Montibus Liguriæ, non autem vulgare liuisticum, quod Hipposelinum creditur esse.

Per il Lybistico. Quello che poco fà s'è cominciato à cognoscere, e viene apportato da i monti di Genoua, e non già il volgar Libistico, quale se tiene per l'Ipposelino.

Lyncis lapide. Lapis Iudaicus.

Per la pietra Linci. La pietra Giudaica.

Pro Licio. Rhois decoctum in vase aneo ad mellis crassitiem.

Per il Licio si piglia il decotto di Rois in vn vaso di rame, e bolli tanto, sin che habbi consistentia di mele.

Malabathro. Nardus Indica, vbi autem in eodem medicamento alias recipitur hæc nardus, ponatur nardus celtica pro Malabathro.

Per il Malabatro. Si piglia Nardo d'India, doue poi nell'istesso medicamento s'adopera questo Nardo, all'hora per il Malabathro, s'adopri il Nardo Celtico.

Meo.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0036-4 DFG

Meo. Radices Cyperi, vel radices Imperatoria.

Per il Meo. Radiche di Cyperi, ouero d'Imperatoria.

Mumia. Asphaltum pice mixtum, vel pissasphaltum in exterioribus. Intrinsecus autem myrrha cum rubia.

Per la Mumia, nelli medicamenti esteriori si piglia l'Asfalto mesticato con pece, ouero il Pissasfalto. Ma per di dentro la Myrra con la rubia.

Nitro. Sal purgatus, & vstus.

Per il Nitro. Il sale purgato, & abbrusciato.

Oleo sesamino. Oleum Amygdalarum dulcium, vel oleum Oliuarum dulcium lotum pluries.

Per l'olio Sesamino. L'olio d'Amandole dolci, ouero l'olio d'oliua dolce lauato più volte.

Opobalsamo, Oleum ex seminibus citri, aut balsamum occidentis, non autem balsamum factitium vulgare ex multis compositum. Oleum ex caryophyllis, vel ex nuce myristica, non multum videntur distare à balsamo.

Per l'Opobalsamo. Si piglia l'olio de seme di Cetro, ouero il Balsamo Occidentale, e non il Balsamo manuale volgare composto di molte cose. L'Olio di Garofani, ò di noce moscata s'assimiglia assai al balsamo.

Osse de corde Cerui cornu cerui vstum non vulgare, quo adulterinum est.

Per l'osso de cuor di Ceruo si piglia il corno di Ceruo bruggiato, ma non l'ordinario, il quale è falsificato.

Petroselino Macedonico. Petroselinum vulgare.

Per il Petrosello Macedonico, il Petrosello ordinario.

Seseli Massiliensi. Verum Siser montanum.

Per li Seselli Masilienfi Si piglia il vero Seseli montano.

Sisoni, vel Sisonis. Semen Dauci.

Per il Sisone, il Semento di Dauci.

Smyrnio. Vocati Macerones.

Smirnio sono li Maceroni.

Spodio. Ebur vstum intrinsecus, extrinsecus verum ex fodinis erutum, vt in compositionibus Græcorum.

Per il Spodio. Nelle cose intrinseche l'Elebore brugiato. Nelle estrinseche il Spodio vero cauato dalle miniere, come nelle compositioni de' Greci.

Struthio. Verathri nigri radices.

Per lo Struthio. Si piglia la radica dell'Elelebore negro.

Xylobalsamo. Agallocum, vel ramusculi garyophyllorum, qui vulgo dicuntur fusti, si medicamentum alias agallocum recipiat.

Per il legno di Balsamo. L'Agalloco, ouero i ramusculi di Garofani, che volgarmente si chiamano, fusti, quando nella detta compositione c'entrasse l'Agalloco.

Barbarorum nominum expositio.

Espositione de' nomi Barbari.

Aben idem quod Chist, sextarius.

Aben, ouero Chist, vuol dire sestario.

Acsathi
Acsusi } *Acetabulum.*
Acsunesi

Acsathi, ò Acsusi, ò Acsunesi, vuol dire acettabulo, vaso così detto.

Adar. vncia.

Adar, vuol dir vn'oncia.

Agrimonia vulgare Eupatorium Græcorum.

Agrimonia se chiama Eupotrio da i Grechi.

Alchi. Drachma.

Alchi, vuol dir dramma.

Alchilati. Ceratium.

Alchilati vuol dir Ceratio sorte di peso.

Alhemen
Alheminon } *Mina.*

Alhemen, ò Alheminon vuol dire la mina.

Aldurach. Pondus librarum trium si ponatur absolute.

Aldurach, vuol dire vn peso di tre libre, s'è posto assolutamente, cioè da per se.

Alchautus. Cyatus.

Alchautus, vuol dir vn bichiero.

Alcoanus. Duella.

Alcoano, vuol dir duella sorte di peso.

Alcanzuber. Cnoglossa.

Alcanzuber vuol dir Cynoglossa.

Aldarach Italicum. Amphora Italica.

Aldarach Italica, vuol dire Anfora Italiana.

Almunesi. Cyathus.

Almunesi vuol dire il bicchiero.

Alzannach glutinis. Visci aut ichtyrocolla.

Alza-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0037-0 DFG

Alzanach di Colla, si chiama il vischio, ouero, Itorocolla.
Alsatil. Vncia.
Alsatil, vuol dire vn'oncia.
Anthosath. Obolus.
Anthosat, vuol dire vn'obolo.
Antali. Porcellette marine.
Antali, se chiamano le porcellette marine.
Armie. Scrupulus.
Armie, se chiama vn scropolo.
Assabapha. Nux.
Assabapha, se chiama la noce.
Assathis. Vncia.
Assathis, se chiama vn'oncia.
Atthogochilos. Drachma.
Atthogochile, se chiama la dramma.
Auguen. Vncia.
Auguen, se chiama l'oncia.
Aureus. Scrupuli quatuor.
Aureus, vuol dire quattro scropoli, cioè quattro denari.
Autulus. Ceratium.
Autulus, vuol dir'vn Cerasio sorte di peso.
Bachathes parua. Drachma quinque.
Bacchates, bacchate piccole, sono cinque dramme.
Bachila
Bachileon } *Balanus.*
Bacchila, ò Bacchileon, Balhauo sorte di pesce.
Balsamita. Sisymbrum.
Balsamita, è il Sisimbrio.
Bardana. Arcion personata.
Bardana, arcion personata.
Batolata. Herba sancta Mariæ amara.
Batola, se chiama l'herba di santa Maria amara.
Baurach. Nitrum.
Baurach, vuol dire il nitro.
Bedeguar. Spina alba.
Bedeguar, si chiama spina bianca.
Ben. Glans myrepsica.
Ben, se chiama la ghianda mirepsica.
Betheca. Anguria, idest cucumer vulgaris.
Bethega, se chiama l'Anguria, cioè Cocomero ordinario.
Bimasui. Drachmæ quinque.
Bimasui, sono dramme cinque.
Blatthebizantiæ. Vnguis exquisitè boni odoris.
Blatthebisantie, vuol dire onghie esquisitamente di buono odore.
Bondachathe. Drachma.
Bondachate, vuol dire vna dramma.
Borax. Chrysocolla.
Borax, vuol dire Chryscolla, ò borace.
Branca Vrsina. Achanthus.
Branca Vrsina, vuol dire l'Acanto.
Briala. Cyathus.
Briala, vuol dire il bichiero.
Burungi. Doronicum.
Burungi, vuol dire Doronice.
Calaminaris lapis. Cadmia fossilis.
Calaminaris pietra, vuol dire Cadmia fossile.
Chalix. Phiala media.
Calix, vuol dire mezza caraffa.
Canor. Cyathus.
Canor, vuol dire il bicchiero.
Carnabadium. Carui semen.
Carnebadium, è il seme del Carsolo.
Cathenghit. Ebulus.
Cathengit, vuol dire l'Ebulo herba.
Cerates. Semiobolus.
Cerates, vuol dire mezz'obolo.
Cetrach. Asplenum.
Cetrach, vuol dire Asplena.
Carabe. Succinum.
Carabe, vuol dire il Soccino.
Cheisim. Imperatoria.
Cheisin, vuol dire l'Imperatoria.
Chermes. Coccus infectorius.
Chermes, vuol dire la grana scarlata, ouero Cocco infettorio.
Cherua. Ricinus, minor Latyris.
Cherua, è il ricinio, ò latiri de minor.
Chesmes. Passulæ sine arilis.
Chesmes, vuol dire l'vua passa senz'acili.
Chenica. Chenix.
Cherica, vuol dire le Chenice, sorte di misura.
Choenusum. Cyathi duo.
Choenusum, vuol dire doi bicchieri.
Colananos. Cochlearium.
Colananos, vuol dire il cocchiaro sorte di misura.
Cotzumbri. Styrax calamita.
Cotzumbri, vuol dire storace calamita.
Condisi. Struthium.
Condisi, vuol dire il strutio, ò radicella, sorte d'herba.
Crispula, & Cotula non fœtida. Buphthalmus,
Chrispola, ò Cotula non fetida, è il busalmo.

Cua-

Cuabium. Cyathus.
Cuabium, vuol dire il bicchiero.
Cumulus. Obelus.
Cumulo, vuol dir l'obolo.
Cherfe. Cinnamomum crassius.
Cherfe, vuol dire il Cinnamomo grasso.
Daguanith } *Ceratia duo.*
Danich.
Daguanith, ò Danich, vuol dire due cerasij sorte di peso.
Darchini. } *Drachma.*
Darchimia
Darchimi, ò Darchimie, vuol dir dramma.
Darseni. Cinnamomum.
Darseni, vuol dir Cinamomo.
Dentali. Conchalia marina, quæ vulgo porcellette dicuntur.
Dentali, vuol dir Cocchiglia marina, che volgarmente si chiamano porcellette.
Derach Italica } *Amphora.*
Durach Italicum.
Derach Italica, ouero Durach Italico, vuol dire Anfora, sorte di misura.
Eberie } *Sextarius Romanus.*
Euib
Eberie, & Euib, vuol dire sestario Romano, sorte di misura.
Emphystides. Succus foliorum, & florum cisti, seu barbæ hircinæ.
Emphystides, vuol dire il succo delle foglie di Cisto, ouero barba ircina.
Entali. Porcellette marine, vulgo vocatæ, quæ conchilia marina sunt fere minima.
Entali, vuol dire porcellette marine volgarmente chiamate, le quali s'assimigliano quasi alle conchiglie marine.
Eupatorium Auicennæ. Eupatorium vulgare foliis cannabinis.
Eupatorio d'Auicenna, è l'Eupatorio cõmune di foglia quasi simile alla canepa.
Eupatorium Mesues. Ageratum Dioscoridis.
Eupatorio di Mesue, è l'Aggerato di Dioscoride.
Exagium, scrupuli quatuor.
Exagio, vuol dire quattro scropoli.
Faclanarium } *Cochlearium paruum.*
Falgerim
Faclanario, ò Faglierino, vuol dir cocchiaro piccolo.
Fahaliel. Cochlearium minimum.
Fahaliel, vuol dire cocchiaro piccolissimo.
Gersa. Cerussa.
Gersa, vuol dir la biacca.
Gersa serpentaria. Cerussa ex radicibus serpentariæ, idest radices Ari, vel serpentariæ preparatæ.
Gersa serpentaria, vuol dir biacca di radiche di serpentaria, cioè di radiche d'herba, ò di serpentaria preparata.
Germin } *Scrupulus.*
Guantus
Gormin, ò Guantus, vuol dir scropolo.
Harmel. Semen rutæ sylnestris.
Harmel, vuol dire seme di ruta sylnestre.
Herba crassula. Semperuiuum virumque.
Herba crassula, vuol dire l'vna, e l'altra sempreuiue.
Herba moschata. Geranium latinorum apud Plinium.
Herba moscata, vuol dire Geranio de Latini appresso Plinio.
Herba venti. Non vna est, & in diuersis medicamentis diuersæ herbæ pro ea sumendæ sunt.
Herba di vento non è vna solamente, & in diuersi medicamenti si deuono per essa pigliar diuerse herbe.
Heyl. Cardamomum maius.
Heyli, vuol dire grano di Paradiso, ò Cardamomo maggiore.
Iohem. Congius.
Hiohem, vuol dire congio, misura.
Rararith } *Ceratium.*
Rerath
Rararith, ò Rerath, vuol dire cerasio, sorte di peso.
Rermeth. Scrupulus.
Rermeth, vuol dire scropolo, peso.
Restutph. Calcus.
Restutph, vuol dire calco, sorte di peso.
Risth. Sextarius.
Risth, vuol dire sestario, misura.
Lacca. Cancamum.
Lacca, vuol dire cancamo.
Lingua auis. Semen fraxini.
Lingua d'vcello, vuol dire seme di frasino.
Luf. Serpentaria.
Luf, è la serpentaria.
Missohaos. Semicongius.
Missohaos, vuol dire mezzo congio, peso.
Nabach. Drachma.
Nabach, vuol dire dramma.
Neremisch. Semen, aut flos peoniæ.
Neremisch, vuol dire seme, ò fiori di peonia.

Nigella

Nigella citrina. Melantij species habentis semen citrinum.
Nigella citrina sorte di Melanto, ò di Nigella herba, che ha la semente citrina.

Ologinat
Onolos } *Obolus.*
Onolosat

Ologinath, ò Onolos, ò Onosat, vuol dire Obolo.

Ominos. Mina.
Ominos, vuol dire mina sorte di peso.

Osmacti. Mistrum.
Osmati, vuol dire misti sorte di misura.

Philosandix. Cerussa vsta.
Philosandix, vuol dire Biacca abbrugiata.

Saccarum tabenzeth. Saccharum purius.
Saccarum Tabenzeth, vuol dire Zuccaro molto puro.

Sacraiathi. Pondus est drachmarum viginti quinque.
Sacraiathi, è vn peso di vinticinque dramme.

Sacros. Vncia.
Sacros, è vn'oncia.

Sauich. Hordeum confractum.
Sauich, vuol dire orzo macinato.

Santali Mazzambari. Santali citrini, seu santali odorati.
Santali Mazzambari, vuol dire sandali citrini, ò sandali odorati.

Scatuncellus. Cotyledon.
Scatuncellus, è il cotiledone.

Scebra
Scobram. } *Esula.*

Scebra, e Scobra, è l'Esola.

Sceitaragi
Seitaragi } *Iberis, seu lepidium.*

Sceitaragi, e Seitaragi, è Liberide, ouero l'Epidio.

Sednegi. Lapis hematithes, seu semen cannabis, aut fumariæ.
Sedenegi, pietra ematide, ouero seme di canapa, ouero di fumaria.

Secacul. Pastinaca agrestis.
Secacul, Pastinaca seluatica.

Secaniabin. Syrupus acetosus.
Secaniabin, è il siroppo acetoso.

Semina pellicini. Semina sunt planta Pliniana.
Semina pellicini, sono le semente delle piante Pliniane.

Seminen
Seminet } *Obolus.*

Seminen, ò seminet, vuol dire obolo.

Semiuncia. Drachma quatuor.
Semiuncia, vuol dire quattro dramme.

Sextarius Arabicus. Semuncia.
Sestario Arabico, vuol dire mezz'oncia.

Siracop. Manna.
Siracop, vuol dir manna.

Sucaha. Spina Arabica.
Sucaha, vuol dire spina Arabica.

Terrastella. Talchus.
Terrastella, vuol dire Talcho.

Taraxacon. Cicorij species sylvestris altera, nempe latiorum foliorum, & hirsutorum.
Taraxacon, vuol dir'vn'altra spetie di Cicorea silvestre, cioè di foglia larghe, & hirsute.

Tereniabin. Mel roscidum, sive aereum.
Tereniabin, vuol dir mele rugiadoso, & aereo, cioè manna.

Tussuc
Tussugi } *Calchus.*

Tussuc, ò Tussugi, vuol dire Calco, sorte di peso.

Zurumbeth. Species zedoariæ.
Zurumbeth, spetie di zedoaria.

Ziniar. Viride æris.
Ziniar, vuol dir verderame.

RAGIONAMENTO delli conditi, e conserue.

CONDITI, ouero conserue sono quelli fiori, frutti, frondi, sorte di radiche, e simili conseruati nel proprio, e meglior modo, & essere, ò con mele, ò co'l zuccaro, ò con sapa, ò con aceto, ò altro liquore, e però si chiamano conditi, ouero conserue: E de' conditi, alcuni sono appropriati al stomacho, & al cuore, come li Mirobolani, citrini, pere, persichi, scorze di cedri, e d'aranci, & anco quelli di cotogni. Al fegato, li gambi di lattuca, e prune, & alla testa conferisce la conserua di Rosmarino, di Saluia. A gl occhi quella d'Eufragia. Al cuore la borraginata. Al stomaco, & al cuore, la rosata. Al petto, la violata. Alla milza, & al fegato, quella di cicoria. Et alle reni quella di fior di malua, & altre.

De

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0040-5 DFG

De Conditis.

MVlta sunt, quæ à Pharmacopæis condiri solent, flores, fructus, herbæ, radices, cortices: aut vt palato gratiora sint, aut vt diutius adseruentur. Horum nonnulla in vsum tantum medicinæ vtilia sunt, alia ad obsonatricem pertinent: de illis itaque paucis agendum est, ne quidquam in componendis medicamentis desideretur.

Delle cose condite.

SOno molte cose, che da gli Speciali si sogliono condire, cioè fiori, frutti, herbe, radiche, scorze, accioche al palato siano più gustose, ouero, accioche si conseruino più longamente. Di queste ve ne sono molte, che sono all'vso solo della Medicina assai vtili, & altre appartengono al companatico, di quelle dunque non s'estenderemo troppo, acciò non si lasci di dire à pieno di quello, che appartiene à comporre li Medicamenti.

De conseruis, & condiendis floribus.

PArantur ex floribus, aut herbis conserua hoc pacto. Primo præcisis florum vnguibus, si qui sint, in vmbra modice siccantur, conciduntur, aut in mortarium coniecti tunduntur exactissime: tusis, vel concisis triplum saccharum adijcitur, simul vtraque diligenter tunduntur, & commiscentur, postea in vitrea, vel vitreata, & densata vasa reposita soli exponuntur exsiccanda. Cauendum autem ne in ipsa fermentatione intumescentes diffluant, quod in floribus borraginis, & buglossi solet euenire plerunque. Id autem præcauetur, si vasa ad summum non impleantur.

Eadem ratio est, si ex folijs herbarum conseruas efficias.

Delle Conserue, e del modo, che si condiscono li fiori.

IN questo modo si sogliono preparare le conserue si de fiori, come dell'herbe. Primieramente tagliati i pedicozzi si lauaranno, e si seccaranno all'ombra per poco tempo, di poi si taglieranno minutamente, ouero si pisteranno nel mortaro con diligenza tagliati, ò pesti, se gli aggiongerà tre volte tanto di zuccaro, e così mescolati insieme diligentemente si pisteranno, dopoisi metterà in vn vaso di vetro, ò inuetriato, e ben densato, e si metterà à seccare al Sole, e si deue auuertire mentre crescono nella bollitione loro, non vadino fuora, ilche per il più suol succedere ne i fiori di boragine, e di buglossa. Ma questo non arriua se non s'empie il vaso à fatto. L'istesso farai nella conserua, che farai delle foglie dell'herbe.

Quando si vorrà fare ciascuna delle sudette conserue; si pigliarà primieramente libra vna di zuccaro bianco chiarificato, e ridotto à cottura di manus christi, e poi vi si aggiungerà oncie quattro di quella sorte di fiori, ò d'herba che si vuol conseruare: ma però con la regola data di sopra, e poi si metterà al fuoco fin tanto che acquisti vnione, & in fine si saluarà in vn vaso coperto, col tenerlo al Sole fin tanto, che la detta conserua sia fermentata. E quando non vi sarà commodità di Sole, si potrà porre in stufa, doue si fermentarà più presto, e tanto vi restarà il suo proprio colore, e virtù. E si auuerta, che doue l'antidotario dice, che tanto i fiori, quanto l'herba, si debbano prima seccare all'ombra per poco tempo, si deue intendere di lasciarle stare vn poco à passire. E questo è quanto si osseruarà nelle dette conserue.

De floribus Rosmarini condiendis.

EX floribus autem Rosmarini conserua efficitur sic. Primo saccharum vltra syrupi consistentiam coquitur: in id flores tusi conijciuntur, & simul aliquandiu super prunas commiscentur, nam alias ob siccitatem non facile cum saccharo coalescunt.

Florum saluiæ eadem ratio est.

Delli fiori di Rosmarino, che si condiscono.

LA conserua de' fiori di Rosmarino si fà in questo modo. La prima cosa si

mette à cuocere il zuccaro, fin che hà consistenza più che di siropo. In questo poi si pongono dentro li fiori acciaccati, & insieme per alquanto in sù la brasa si mescolano, perche altrimente per la siccità non così facilmente s'vnirebbono col zuccaro. L'istesso si farà ne i fiori di Saluia.

Mentre si vorrà confettare i sudetti fiori di Rosmarino, si osseruarà la regola de'fiori, & herbe data in commune; ma in questa particolar conserua, sarà bene di mettere li fiori intiegri; perche meglio ritenerà il suo proprio colore, e la detta conserua non verrà di forma viscosa. Et il simile si osseruarà nella conserua de'fiori di Saluia.

De condiendis radicibus recentibus.

RAdices si recentes sint, & virides abrasis prius internis filamentis coquantur; donec mollescant, vt iringij, cichorij, buglossi, nimphea, helenij, deinde aeri exposita leuiter resiccentur, in aere à se mutuo seiuncta; postea syrupo affuso condiantur. Quantitas syrupi tegendis radicibus idonea sit.

Eadem quoque condiendorum corticum ratio est.

Delle radiche fresche, che si condiscono.

SE le radiche saranno fresche, e verde, leuata prima di dentro l'anima, si mettano à cuocere, fin tanto che molliscano come di cicoria, d'Iringio, di buglossa, di nimfea, d'elenio; dopoi messe all'aria si seccaranno legiermente separate l'vne dall'altre; dopoi si condiscono col siroppo. La quantità del siroppo deue esser sufficiente, cioè tanta, che copri le radiche. E l'istesso si deue osseruar'in condir le scorze.

Quando si vorrà condire le radiche fresche, si deue auertire, che doue l'Antidotario dice, che si metta le radiche à seccare all'aria leggiermente: si deue intendere di lasciarle scolare dall'acqua doue sono state. Il zuccaro poi c'hauerà da seruire per tal effetto, conuerrà che sia giuleppato lungho, accioche più facilmente penetri nella sostanza delle radiche con osseruanza, che detto giuleppe sia posto freddo, e lasciaruelo stare con le dette radiche per spatio di dui giorni. E doppo che saranno passati li dui giorni, si leuarà il giuleppe dalle radiche, e di nuouo si porrà à fuoco lento, à fine che la sua humidità si vadi risoluendo, e poi tornare à metterlo con l'istesse radiche freddo per spatio di dui altri giorni, e finalmente si metteranno le radiche insieme col detto giuleppe à fuoco lento, fin tanto che ello sia ridotto in forma di siroppo, con auuertenza che nel riporlo nel vaso sia di tanta quantità, che copra le radiche.

De condiendis radicibus aridis.

SI radices aridæ sint, vt Zingiberis, acori, calami aromatici, & similium, detracto prius leuiter externo cortice, in acerrimo lixiuio macerentur, dum molles euadant, deinde pura aqua frigida subinde mutata perfundantur, & abluantur donec contracta ex lixiuio acrimonia, & lentor omnino recesserint, tum leuiter coquantur, vt molliores fiant, postea exsiccentur, & dilutiore syrupo frigido condiantur, altero, vel tertio die, rursus idem syrupus coquatur ad crassiorem consistentiam vbi refrixerit, superfundatur. Tertio, vel quarto postea die vna cum syrupo coquuntur ad iustam consistentiam. Sunt qui aridas radices, & fructus vt molles reddantur à se distinctas in arena sepeliunt: aquam affundunt frequenter. Quarto quoque die arenam mutant; dum tumeant, & mollescant, tum aqua pura perfundunt, & abluunt.

Alij in lixiuium calcis etiam modicum inijciunt, vt acrius reddatur.

Alij alio modo idem præstant, verum prior elegantior, & facilior.

Delle radiche secche, che si condiscono.

SE le radiche saranno secche, come di Zenzero, d'Acoro, di Calamo aromatico, & altri simili, leuata prima leggiermente la scorza, si macerino in liscia forte, fin tanto che diuentino molle, dopoi si mettino dentro l'acqua chiara fredda spesso mutata, e si lauino fin ch'è leuata l'amarezza

della

della lescia, e poi si cuocino leggiermente, acciò più s'immorbidischino, e dopoi si secchino, e si condischino nel siroppo temperato freddo, e dopoi dui, ò tre giorni si cuoca il siroppo fin che si restringhi. E quando sarà refreddato, si rimetti di sopra. E doppo il terzo, ò quarto giorno si cuochino col siroppo à giusta misura. Ci sono di quelli, che per morbidire dette radiche le pongono sotto l'arena, e buttano sopra spesso l'acqua. Et ogni quattro giorni mutano l'arena, e quando comincia ad amorbidirsi, & infiarsi, all'hora le mettono in acqua pura, e le lauano. Alcuni altri pongono dentro la lescia, vn poco di calce, acciò la lescia sia forte, & altri in altro modo. Nondimeno la ricetta di sopra è la più commune, e la più facile.

Circa al condire le radiche secche, si osseruarà prima di humettarle, e per far meglio quest'operatione, sarà bene di essequire il primo modo detto di sopra, della liscia semplice, e poi con l'acqua come si è detto, e quanto al restante si osseruarà la regola data nelle radiche fresche. E doue l'Antidotario dice, che le radiche leuate dall'acqua, si secchino, si deue intendere di lasciarle scolar bene.

De condiendis fructibus.

IN condiendis fructibus hæc primum ratio seruanda est, si molles & aquosi sint, vt cerasa, pruna, & similes antequam ad perfectam maturationem peruenerint, auellendi, & saccharo, vel melle clarificato, & cocto ad iustam crassitudinem perfundendi, & condiendi. Si duri, vt mespila, cotonea, pira, non prius condiendi, quam integram maturitatem adepti fuerint.

Delli frutti, che si condiscono.

NElli frutti che si condiscono, queste cose si deueno osseruare. Se sono molli, & acquosi, come cerase, brugne, e cose simili, si debbano cogliere prima che siano mature a fatto, e condire col zuccaro, ò mele purificato, e cotto à giusta misura. Se li frutti saranno duri come nespole, cotogni, pera, ò simili, non si debbano condire, prima che non siano ben maturi.

Circa alla conserua de' frutti, che sono di dura sostanza, come pera, nespole, e simili, si deuono condire quando sono maturi a perfettione, e non darli tempo doppo colti dall'albero, accioche non diuentino mezzi, e mentre si metteranno nel zuccaro, ouero mele, sarà bene che sieno prima mondati dalla scorza, a fine che'l zuccaro penetri più facilmente nella sostanza loro, e restino lisci, e non crespi. E del restante, tanto delli frutti naturalmente duri, quanto delli molli, si osseruerà quanto si è detto nelle radiche.

De condiendis myrobalanis.

COndiuntur myrobalanorum duæ species, præcipue, chebulorum, & emblicorum. Condiuntur autem sicci hoc pacto. Ante omnia stylo vndequaque transfiguntur, aut compunguntur, mox in aqua soli expositi quotidie mutata macerantur, donec intumeant, & molles euadant. tum in saccharum multa aqua dissolutum, & clarificatum frigidum merguntur. Secundo postea, aut tertio die extrahuntur, saccharum iterum coquitur ad iustam crassitudinem, refrigeratumque denuo superfunditur, demum tertio vel quarto die eodem saccharo incoquuntur leuiter, & in vitriato vase reconduntur.

Sunt qui contractum humorem aqueum prius iubent exsiccari vbi in aqua pura macerati tumeant, & molles euaserint. Exsiccantur autem in assere, aut in cribro, in aere dispositis, deinde saccharo condiuntur. Sunt etiam qui stylo perforatos statim in aqua pura decoquant, vt mollescant.

Alij lixiuio macerant, aut in arena sepeliunt, vt de zingibere dictum est.

Delli mirobolani, che si condiscono.

DVe sorte di Mirobolani si condiscono, Chebuli, & Emblici. E li secchi si condiscono in questo modo. In prima si forano con vn Ago per tutto, e dipoi posti nell'acqua si pongono al Sole a macerarsi, e l'acqua se gli muti ogni giorno fin tanto che siano gonfij, e diuentino molli, dopoi si mettino dentro al zuccaro purgato, e li-

quefatto cō acqua, e freddo. E dipoi il secōdo, ò terzo giorno si cauino fuora, & il zuccaro di nuouo si cuoca ad vna giusta misura, e di nuouo rifredato si ponghino dentro, e dipoi il terzo, ò quarto giorno si cuocino dentro il medesimo zuccaro lentamente, e si reponghino in vasi vetriati. Vi sono di quelli che vogliono che si debba diseccare quella humidità aequosa contratta prima, quando essendo stati messi nell'acqua pura a macerare saranno diuentati gonfij, e molli. Ma si seccano sopra vna tauola, ouero criuello posti a l'aria, e dopoi si condiscono col zuccaro. Sono anco di quelli che foratogli subbito li cuocono in acqua chiara, acciò s'immorbidischino. Altri li macerano nella lissia, ouero li sepelisсono nell'arena, come si è detto di sopra del zenzero.

Li mirobolani doppo, che si saranno purgati nel modo sudetto, e scolati dall'acqua, si vniranno col zuccaro giuleppato lungho, e freddo. E del restante si osseruarà quanto si è detto ne gli altri conditi.

Citriorum condiendorum ratio.

ELiguntur matura, grandiora, & infrusta secantur iusta magnitudinis, tum detracto externo cortice, & succosa parte, macerantur in aqua pura, quotidie mutata diebus quinque, deinde coquuntur dum mollescant, mox ablata, & in cribro disposita, aeri exponuntur, donec conceptus humor effluat, tum saccharum larga aqua dissolutum & clarificatum superfunditur. Tertio postea die rursus coquitur ad iustam consistentiam iulebi, & superfunditur. Quod si dilutius post modum euadat, lento igne saccharo incoquuntur, ad conuenientem spissitudinem.

Nonnulli à principio aqua incoqui iubent, deinde saccharo condiri.

Aliy quatuor prioribus diebus, dum in aqua macerātur, aqua salis aliquid inijciunt.

Modo di condire li Cedri.

FRa li cedri si capano i più maturi, e grandi, e tagliati in fette di mediocre grandezza, leuata poi la scorza di fuori, e l'agro di dentro, si pongono a macerare in acqua chiara mutata ogni dì per spatio di cinque giorni, dopoi si cuocono, fin a tanto che venghino molli, e posti sopra vn criuello si pongono à disseccare all'aria, e dopoi si ponghi il zuccaro di sopra dissoluto con acqua chiara, il terzo giorno si cuoca vn'altra volta, fin che diuenti come giuleppo, e si ponghi di sopra. Ma se non deuenta spesso, di nuouo si cuocono col zuccaro a fuoco lento, fin che si restringi conuenientemente. Alcuni vogliono, che da principio si ponghino à cuocere nell'acqua, e poi a condirli col zuccaro. Altri, mentre che si macerano nell'acqua i quattro primi giorni, l'infondono dentro vn poco d'acqua salata.

Nel condire li sudetti cedri, s'indolciscono con più breuità, quando si fanno bollire prima per alquanto nell'acqua fredda col mutarla spesso, & indolciti che saranno, & scolati dall'acqua a perfettione, si osseruarà la regola de gli altri conditi.

Cortices citriorum malorum quomodo condiantur.

CItriorum malorum cortices à carne purgati in aqua, aut lixiuio tamdiu macerandi, dum amaritudinem deposuerint, & dulcorem contraxerint; tum lixiuij acrimonia purganda, multa aqua frigida pura, deinde coquendi, vsque dum mollescant; postea aeri exponendi in cibro dispositi, vt aqueus humor effluat; deinde saccharum tripla aqua mensura dissolutum, & clarificatum, superinfundendum. Rursus secundo, aut tertio die sublatis corticibus coquendum ad conuenientem syrupi crassitudinem; vbi refrixerint, superfundendum, postremo vbi in illo syrupo diebus tribus, aut quatuor cortices maduerint, cum eo leuiter coquendi, dum aqueus humor prorsus absumptus sit.

In che modo si condiscono le scorze di cedro.

LE scorze di Cedro mondate dalla carne di dentro, si mettono à macerare in acqua chiara, ouero liscia, fin tanto che non siano più amare, dipoi per leuargli l'amarezza della liscia, si lauino con acqua chiara

chiara fredda, poi se cuochino, sin che s'ammollischino, poi stesi sopra vn criuello si mettino all'aria, acciò scolino, pigliasi dopoi il zuccaro dissoluto, e chiarificato in acqua chiara al doppio tre volte, e così purgato si ponghi di sopra. Doppo il secondo, ò terzo giorno, leuate via le scorze, si cuoca di nuouo à conueniente cuocitura d'vn siroppo, e quando sarà rifreddato, vi si ponghino dentro, e quando ci saranno state tre, ò quattro giorni, si debbano cuocere lentamente con detto siroppo, sin tanto che sia leuato à fatto l'humore acquoso.

Circa al condire le sudette scorza, si costuma di metterle prima nella salimora per spatio di otto giorni, e poi dissalarle col metterle nell'acqua dolce, col farle alquanto bollire, e del resto osseruare quanto si è detto di sopra. E con questo modo di condire, resteranno le scorze liscie, & alquanto durette.

De nucibus iuglandibus condiendis.

NVces iuglandes nondum maturæ colligendæ, diebus nouem, aut decem in aqua pura bis quotidie, ter, vel quater mutata maceranda. Verum exterior cortex prius leuiter auferendus est, & nuces tenui stylo iuxta longitudinem, & latitudinem transfigendæ, vbi vero amaritudinem deposuerint, in aqua coquendæ, dum mollescant, postea leuiter resiccandæ, tum foramina caryophyllis, & cinamomo implenda, in longas festucas conciso: postremo affuso syrupo tepido asseruandæ. Cauendum autem summopere est, ne calidior syrupus affundatur, nam alioquin contrahuntur, & corij instar tenaces euadunt, posterius vbi syrupus aquosior redditus est, ne fructus corrumpantur, rursus exemptis nucibus, ad conuenientem crassitudinem coquatur & vbi refrixerit, superfundatur. Idem tertio faciendum, si dilutior videatur.

In che modo si condiscono le noci.

LE noci si cogliono inanzi, che siano mature, e si faccino stare per spatio di nuoue, ò dieci giorni nell'acqua chiara, mutato tre, ò quattro volte il dì per amorbidirle. Ma prima s'hà da leuare leggiermente la scorza di fuora, e forare la noce per longo, e per trauerso con vn stecco sottile, e quando haueranno lasciata l'amarezza, si deuono cuocere con acqua, sin tanto che s'ammolischino, dopoi si faccino leggiermente seccare, otturandogli li busi con garofani e cannella, tagliata in pezzi sottili, vltimamente si deuono vnire col siroppo tepido messo di sopra. Ma bisogna guardarsi sopra tutto, ch'il siroppo non s'infondi troppo caldo, perche altrimente si ritireranno, e diuenteranno toste come corame, vltimamente s'il siroppo è diuentato acquoso troppo, accioche il frutto non se corrompi, leuate via le noci, si deue di nuouo cuocere à conueniente cocitura, e quando sarà rifreddato, si rimettino dentro. Il medesimo si farà anco la terza volta, se si vede ch'il Siroppo sia troppo liquido.

Mentre si vorrà condire le sudette noci sarà molto meglio di fare elettione delle grosse, ma pero, che le parti di dentro non sieno troppo dure, e queste di tal conditione, riescono migliori delle piccole. E del rimanente, si osseruarà le regole ordinarie, de gli altri conditi.

De Cotoneis condiendis.

ELiguntur cotonea grandiora, maturæ non putridæ, detracto cortice secantur in frustra, semina & membranæ in quibus continentur, abijciantur: mox in aquam frigidam merguntur, ne atrum colorem contrahant, postea coquantur in saccharo multa aqua dissoluto, & clarificato, donec dissolui incipiant; tum amoueantur, saccharum vlterius coquitur, & vbi refrixerit, superfunditur, altero, aut tertio postea die leuiter eodem saccharo incoquuntur, dum aquosus humor prorsus absumptus sit, tum mosch o nonnulli aromatizant, postea in vase vitreato reponunt, eodem saccharo contegunt.

Delle Cotogne, che si condiscono.

SI capano le Cotogne più grosse, mature, che non siano guaste, e leuatogli la scorza se ne faccino fette, e si leui il seme, e

pelle nell'e quali sono contenute: poi si mettino in acqua fredda, acciò non diuentino negre. Doppo si mettino à cuocere nel zuccaro dissoluto, e purgato con acqua, sin tanto che comincino à disfarsi all'hora si leuino fuori, & il zuccaro si continui à cuocere, e quando è rifreddato, si metti di sopra, & il secondo, ò terzo giorno poi si cuocano di nuouo nell'istesso zuccaro legiermente, sin tanto che l'humore acquoso sia tolto via affatto. All'hora molti ci pongono il muschio per fargli odoriferi, poi si mettino in vaso vitriato, coprendolo dell'istesso zuccaro.

Del modo di condire i cotogni, si è detto di sopra quanto si deue osseruare, ma particolarmente auuertisco, che li cotogni siano primaticci ben conditionati: e posti in opera subito che son colti dall'albero, son ottimi in questo particolare & in ogni altra occasione doue loro seruono; percioche in detto tempo i cotogni hanno vna propria humidità, la quale è cagione che fa venire il condito trasparente, e di acceso colore. Il muschio poi gli si dà poluerizzato con vna portione di zuccaro.

Diacydonium simplex, quo frequenter vtimur.

COtonea mala primum in frustra secantur ab externo cortice, & seminibus purgantur, coquuntur in pari sacchari quantitate, quod prius in syrupũ seu Iuleb longum solutum sit, vbi iam ferè integram coctionem adepta fuerint, & ruborem contraxerint, ab igne deposita in minimas particulas diuiduntur, & denuo coquuntur, donec absolutam coctionem nacta sint, leuiter subinde agitando, ne fundo vasis adhereant, aut ruber color in album degeneret. Quod si colorem rubicundum non satis contraxisse videantur, insperſa acqua pura, aut succo cotoneorum, feruor sistendus est, & coctio producenda, vt interea conueniens rubor acquiratur. Iusta vero coctio deprehenditur, si gutta aliquot in lancem proiecta, refrigerata, lanci non adhereant.

Sunt qui moscho misto odoris gratiam conciliant, admiscetur autem cum primum ab igne deposita in minutas partes diuiduntur.

A fare il Diacidonio semplice, che communemente s'vsa.

LE Mela Cotogne dalla scorza de fuora, e dalla parte di dentro mondate bene tagliate in fette, si cuocano in altra tanta quantità di zuccaro, dissoluto prima in siroppo, ò giuleppo longo. E quando saranno cotte in giusta cottura, e deuentate rosse, leuate via dal fuoco, si taglieranno in pezzetti piccoli, e di nuouo si metteranno al fuoco, sin'tanto che siano finite di cuocere, mescolandole leggiermente, acciò non s'attacchino al vaso, ouero, che in cambio di rosso, non si faccino bianche. E se non saranno rosse à bastanza, mescoci acqua chiara, ò succo di Cotogni, si trattenghi il bollore, e si prolonghi la cocitura, accioche in quel mentre diuenghino rosse; Ma la giusta cocitura si conosce, quando certe goccie colate in vn piatto, doppo che saranno fredde, non s'attaccaranno. Sono di quelli, che per dargli odore, ci mettono del mosco, e lo mettono quando la prima volta leuato ch'è dal fuoco, se ne saranno pezzi piccoli.

Chi vuole, che'l Diacidonio semplice venghi trasparente, e di acceso colore; conuerrà di cuocerlo à fuoco lento, e leuarli continuamente la schiuma, che fa nel bollire, e doppo che sarà leuato dal fuoco per riporlo, vi si aggiungera il mosco dissoluto con vn poco di succo di cotogni.

Diacydonium tenuius, quod gelu cotoneorum vocatur.

SVmãtur sacchari optimi libra duæ, modica aqua clarificentur, coquantur ad iustam consistentiam, adde decoctionis cotoneorum libras duas, succi recentis, & purgati libram mediam, carnium cotoneorum in aqua coctorum, & per cerniculum excretorum, an. libram mediam, vel vncias quatuor, si mollius efficere desideras; coquantur simul in conuenientem modum, & in vasa proba recondantur; aut in varias formas impressa, calens iniectum effingatur. Alij neque succum, neque tantam decocti quantitatem saccharo injiciunt, sed id palato gratius ventriculo inutilius est.

A fa-

A fare il Diacidonio sottile, che propriamente si chiama Gelo di Cotogne.

SI piglino due libre di zuccaro fino, e si purghino bene, con vn puoco d'acqua chiara, e si cuocino sin'à giusta consistenza, all'hora si ponghino dentro due libre di decottione di Cotogne, e mezza libra di succo di esse fresco, e purgato, e mezz'altra libra, ò quattr'oncie di polpa di Cotogne cotte nell'acqua, si cuocino insieme conuenientemente, e si riponghino in vasi buoni, ouero messo caldo dentro, s'imprimino in varie forme. Altri non mettono dentro il zuccaro, ne il succo, nè meno tanta quantità di decottione, ma questo è grato al gusto, & inutile al ventre.

Quando nel sudetto gelo vi si mette più cotogni della sudetta dose. ben spesso la sua cottura riesce che non candisce, e mantiene il proprio colore, che da principio egli si hà acquistato.

Diacydonium Galeni.

ACcipe succi malorum cotoneorum quæ dulciora, maioraque, & minus acerba sint, sextarios duos, idest libras tres, & vncias quatuor; Mellis optimi sextarios itidem duos hoc est libras quatuor, & semis. Aceti sextarium vnum & semissem, qui pendet libras duas, & vncias tres, hæc cum super prunas modice coxeris, immittes zingiberis vncias tres, piperis albi, vncias duas, dein in simili igne recoques, donec sit mellis crassitudo. Eadem ferè est ratio si ex saccharo parari desideres.

A fare il Diacidonio di Galeno.

PIglia tre libre, e quattro oncie di succo di mela Cotogna, delle più grande, e dolci che si possono trouare, e delle manco acerbe. quattro libre, e mezza di mele ottimo, e buono, due libre, e tre oncie d'Aceto, e quando saranno queste cose alquanto cotte sopra la brascia, ci metterai dentro tre oncie di zenzero, e due oncie di pepe bianco, e dopoi tornerai à cuocere con simil fuoco lento, sin tanto che diuenghi spesso, come mele. Il medesimo farai, volendole cuocere col zuccaro.

Nel voler fare il sudetto Diacidonio di Galeno, si osseruarà particolarmente di chiarificare il mele con l'acqua, con leuarli perfettamente la schiuma, e poi in fine della sua cottura, vi si metterà le spetie pistate grossamente; & auuertiscasi che la cottura del detto mele, sia più gagliarda di quella del zuccaro.

Diacydonium solidum.

SVmatur sacchari optimi puluerizati, & per cerniculum excreti libra vna, carnium cotoneorum quæ elixatæ in aqua purissima, & per cerniculum transmissæ sint, libra duæ, commisceantur simul, & coquantur ad iustam consistentiam, & dum vasi non adhæreant, dein in lances, vel tabulam marmoream puluere sacchari consperſam, vel oleo amygdalarum dulcium recenti illitam, eijciantur, in frustra secentur, postremo in sole, aut hypocausto siccentur. Eadem ratione e persicis, aut malis parabitur.

A fare il Diacidonio solido.

PIglia vna libra di zuccaro fino pisto, e passato per il criuello, e due libre di polpa di Cotogne mondate dalla scorza di fuora, e dalla parte di dentro, e bollite in acqua chiara, e colate al criuello, e mescolate insieme si cuocino in giusta cuocitura, sin tanto che non s'attacchino al vaso, doppo si mettino sopra vna tauola di marmo spoluerizata soprauia col zuccaro, ouero onta con oglio di mandole dolci, e così se ne faccino pezzetti, all'vltimo si secchino al Sole, ò dentro la Stufa. L'istesso si farà delle persiche, e mele.

Chi desidera che l sudetto Diacidonio solido, venghi più bianco, e trasparente che sia possibile, metterà prima li cotogni sani, & intieri, a bollire nell'acqua; e poi che saranno cotti a sufficienza, pigliarà la sua polpa separata dalla scorza, e midolla, e passata che sarà per seta, incontinente si accompagnarà col zuccaro, e doppo vna debita cottura, se ne formi ramagli.

RAGIONAMENTO Delli Elettuarij.

ELETTVARII sono medicine composte di varij semplici eletti in varij modi preparati, col zuccaro, ò mele, ò siroppo inincorporati, e diligentemente vniti secondo la graduatione dell'arte. Diuersi nomi hanno li Elettuarij secondo li diuersi luoghi, ò le diuerse persone loro primi inuentori; ma poco importa stendersi in questo. Solo si dirà, che Antidoto, e Dia sono vocaboli Greci, che in lingua nostra significa *compositione*, ò confettione, ouero elettuario, e *questi sono sopranomi* communi à qualsiuoglia Elettuario, si che risultano vna cosa medesima. Ancorche gl'Elettuarij siano tutti composti di più semplici; nondimeno alcuni sono chiamati semplici, non perche siano composti d'vn semplice, ma perche del medesimo nome ne sarà vn'altro composto di più semplici, *che* il semplice, *come il Diapruno semplice, & il* solutiuo, ma meglio sarebbe dir Diapruno lenitiuo, che dir semplice, perche và nel numero delli lenitiui Elettuarij. Circa la forma, e corpo delli Elettuarij, alcuni *sono in forma liquida, altri in forma solida. Quelli* che sono fatti in forma liquida, sono Diacattolicon Elettuario lenitiuo, Diaprunis, & altri simili, li quali non si possono far'in forma solida, perche riceuono polpa di cassia, di tamarindi, di prune, e simili cose, che non si possono ridur'in poluere. Non s'intende però che siano tanto liquidi, che *scorrino*, ma si chiamano così à differenza di quelli, che si fanno in forma solida, cioè in tabelle, ò rotelle.

Varij sono l'effetti, e qualità dell'Elettuarij, perche alcuni sono lenitiui, alcuni stupefattiui, cioè oppiati, altri contro veneni, altri cordiali, altri capitali, altri stommacali, altri pettorali, altri ch'hanno risguardo al fegato, altri alla milza, alcuni alle parti del ventre, altri alle reni, e così di mano in mano, alcuni seruono per purgar generalmente, altri particolarmente purgano vn'humore solo, ò dui, alcuni nõ seruono per soluere, ò purgar, ma per confortar, ò corroborar quelle parti, e membra à che sono appropriati detti Elettuarij.

Elettuarij lenitiui sono quelli, che purgano leggiermente, lubricando il corpo, li quali non riceuono scamonea, ò colloquintida, e simili, ma solamente *sono* composti di semplici benigni, e lenienti, come sono l'Elettuario lenitiuo, Diacattolicon, Diasena di Nicolao, Diaprunis semplice, e simili.

Elettuarij solutiui sono quelli che purgano gagliardamente alterando il corpo, & attrahendo, perche oltre che riceuono ancora li solutiui gagliardi, come Scamonea, Coloquintida, Agarico, Turbith, e simili, come la confettione Hamech, *l'Elettuario* di succo di rose, Diafenicon, *l'Elettuario* rosato di Mesuè, il *Diaprunis* solutiuo, & altri, *come, la Iera composita, la* Iera logodio, e simili.

Elettuarij stupefattiui, cioè che fanno addormentare sono quelli, che riceuono oppio, dal quale ne vengono chiamati oppiati, come il filonio Romano, la trifera magna, & altri, *ancora le pillole di cinoglossa sono comprese fra questi*, perche sono anco loro oppiate.

Elettuarij contro veneni sono la teriaca, il mitridato, liquali oltre molte virtù ch'hanno contro diuersi mali, hanno virtù *particolare contro veneni, quali s'accompagnano con l'Elettuarij oppiati*, perche in essi ancora v'entra l'oppio.

Elettuarij chiamati aromatici, ouero cordiali sono medicamenti suaui, e grati, e sono per la maggior parte composti de semplici aromatici, e sono appropriati à *confortare, e corroborare tutte le membra più nobili: però ciascuno ha particolare* intentione più ad vn membro, che à l'altro, come si vede alla confettione Alchermes, la quale hà particolar facoltà di leuar la passione, e malinconia dell'animo, inducendo letitia, & allegrezza al cuore, & à l'altre parti animate, così ancora l'Aromatico rosato per lo *stomaco*, & il cerebro, il Diarodon Abbate, & il triasandolo per l'intemperie del fegato, e della milza, altri per le parti del petto, e del polmone, & à simili loghi sono appropriati il Diapenidion, il Diadraganti, e Diaireos, & all'altre parti del corpo, come l'intestini, li fianchi, la matrice, tanto per carmi-

nar

nar la ventosità, come per mitigar'il dolore, cioè il Diacimino di Mesuè, e di Nicolao, l'Elettuario de baccis lauri, & altri per li reni, il Litontripon, Iustino Imperatore, & al dolore delle gionture si ricorre a gl'Elettuarij solutiui.

Elettuarij solutiui, alcuni purgano generalmente tutti li humori del corpo, tal'è il Diacattolicon, altri purgano particolarmente, come il Diafinicon per purgar la flemma, ò pituita, ouero colera gialla, e la pituita salsa. La confettione Amech, per purgar dalle gionture. L'Elettuario di sugo di Rose, L'Elettuario Indo, e così di mano in mano.

Elettuarij pettorali son quelli, che si chiamano Loch, ò Eclemi, ouero Lincti, li quali si possono mettere frà l'Elettuarij, sono quelli, che hanno particolar risguardo alle parti del petto, del polmone, & ancora della testa, come il Diadraganto frigido per l'asprezza della gola e delle fauci, e contra tosse causata da humori frigidi, e così de gl'altri. *Hanno li locchi ancora, come l'altre compositioni qualche differenza tra loro, perche alcuni sono semplici, & altri compositi*, come Loch de Farfara semplice, Diacodion semplice, & Diapenidion senza spetie, & altri, li quali si possono far semplici, e composti ancora, questi sono in forma liquida, & in forma solida, cioè in tabelle, come il Loch de Farfara in tabelle. Diadraganti in rotole, & simili, e circa la forma, che deuono hauere, parlo delli liquidi, vogliono hauer corpo, come l'Elettuarij quantunque alcuni si fanno più liquidi delli Elettuarij, perch'è manco pericolo a sobollir, e *corrompersi*.

Elettuarij solutiui, & oppiati, e lenitiui, si tengono composti nelli loro vasi, in forma liquida; ma li Elettuarij aromatici, cioè cordiali, per il più si conseruano in spetie, e li Elettuarij pettorali alcuni in spetie, e gl'altri formati in Elettuarij.

Il mele, ò zuccaro si mette nelle compositioni per conseruare, per mondificare, e per mitigar con la sua dolcezza, l'amarezza delle spetie.

Questi pochi versi, quantunque non sia il scopo, e fine principale dello Speciale, ma sia di dar giusta, e buona forma alli medicamenti, componendoli de semplici eletti, preparati, e pesati secondo il suo giusto, e debito peso, cercando d'essequir quanto si può la volontà dell'autore del medicamento, che vorrete componere, nondimeno serue per vna dechiaratione, e certa cognitione di saper distinguere vn medicamento dall'altro. Cosa ch'è d'vtilità ad ogni Speciale.

ANTIDOTA AROMATICA.

Aurea Alexandrina.

RECipe asari, carpobalsami, vel potius cubebarum, seminis hyoscyami albi. *an. drach. duas, & semis*. caryophyllorum, opij, myrrhæ, cyperi, *an. drach. duas*, balsami, vel olei è nuce myristica, seu è caryophyllis, cinamomi, folij aut in eius locum spicæ celticæ, zedoarię, zingiberis, costi, coraliorum rubrorum, cassiæ ligneæ, euphorbij, tragacanthæ, thuris, mei, styracis calamitæ, saluiæ, cardamomi minoris, seseleos, sinapis, radicis saxifragiæ, anisi, anethi, *an. drach. vnam*, xyloaloes, rhabarbari, aliptæ moschatæ, castorei, spicæ nardi, galangę, opoponacis, anacardij præparati, mastiches, sulphuris viui, radicis pęoniæ, eringij, rosarum rubrarum, thymi, acori, pulegij, aristolochiæ longæ, gentianæ, corticum radicum mandragoræ, chamedryos, phu, baccarum lauri, ameos, dauci cretici, piperis longi, piperis albi, xylobalsami, vel ramusculorum, caryophyllorum, carui, amomi, seminum petroselini, ligustici, rutæ, seminum sinonis, vel potius sem. dauci, *an. drach. mediam*, fol. auri purificati, fol. argenti meri, margaritarum præpar. blattæ bizantiæ,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0049-0 DFG

tiæ, ossis è corde cerui, vel potius cornu cerui vsti, *an. scrup. vnum, gran. tredecim*, limaturæ eboris, calami aromatici, pyrethri, *an. gran. octo.*

Terantur in tenuissimum puluerem, & excipiantur melle triplo, & Electuarium ex arte.

ro. Perle preparate, Blatte Bizantine, osso di cuor di Ceruio, ouero corno di Ceruo preparato, di ciascheduno scropolo vno, e grani tredici, limatura d'Auorio, Calamo aromatico, Pilatro, di ciascheduno grani otto. Si pistino sottilmente, e poi s'incorporino con tre volte tanto mele, e se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

COMPOSITI AROMATICI.

A far l'Aurea Alessandrina.

Piglia Assaro, Carpobalsamo, ouero in suo loco Cubebe, seme di biosciamo bianco, di ciascheduno dramme doi, e mezza, Garofoli, Oppio, Mirra, Ciperi, di ciascuno drãme doi. Balsamo, ouero olio di noce moscata, ò di Garofoli, Cinamomo, Folio, ouero Spica celtica, Zedoaria, Zenzero, Costo, Coralli rossi, Cassia in legno, Euforbio, Draganti, Incenso, Meo, Storace calamita, Saluia, Cardamomo minore, Sesseli, Senepa, radiche di Sassifragia, Anisi, Aneto, di ciascheduno dramma vna, Legno Aloè, Rheobarbaro, Alipta moscata, Castoreo, Spico nardo, Galanga, Oppoponaco, Anacardi preparati, Mastice, Solfo viuo, Radiche di Peonia, Eringio, Rose rosse, Tbimo, Acoro, Pulegio, Aristologia longa, Gentiana, Scorze di radiche di Mandragora, Camedri, Valeriana, Bacche di Lauro, Ammi, Dauco cretico, Pepe longo, Pepe bianco, legno di Balsamo, ouero fusti di Garofoli, Carui, Amomo, Seme di Petrosello, Ligustico, Ruta, semi di Sinone, ouero semi di Dauco, di ciascheduno dramma mezza, fogli d'oro puro, fogli d'argento pu-

Nel voler comporre l'Aurea Alessandrina, primieramente s'incideranno minutamente tutte le radiche, e poi parte *di loro* metterle nel mortaio, cioè l'Aristolochia, Gentiana, Mandragora, Eringio, Peonia, Ciperi, Sassifragia, & in vece del Meo, l'Imperatoria, e con queste radiche, vi si aggiungerà l'oppoponaco, e si verrà poi pistando, e vi si mettarà il calamo aromatico, cioè tanto per se stesso, quanto per succedaneo dell'amomo. Seguitarà *poi la Zedoaria, il Zenzero, la Galanga, il Pilatro*, le doi sorte di Pepe, il Cardamomo, l'Assaro, & il phu, cioè Valeriana minore, li Garofani, le Cubebe; per il Carpobalsamo l'Angelica; per il costo, li rami di garofani; per il legno di balsamo, le bacche di lauro mondate dalla lor scorza; vi si accompagnarà la storace calamita in lacrima, e *si seguitarà* il pistare, con aggiongerui li semi, cioè *di iusquiamo*, di sesseli, di senepa, di anisi, d'aneto, di ammi, di carui, di ligustico, di dauco, cioè, per se stesso, quanto per quello di finoni, di petrosello macedonico, e *di ruta. Et in fine vi si ponera le cime fiorite di saluia, thimo*, pulegio, camedrio, & in vltimo le rose in bottoni, leuatone le sue vnghie, vi si aggiõgerà la mirra, con andar pistando, & passar spesso col setaccio sottile; e ridotte in poluere, si metterà da parte, pigliando poi le blatte bisantie limate sottilmente, si metterà nel mortaio, e si macinarà, aggiungendoui legno aloè, la cannella tanto per il Cinamomo il peso doppio, quanto per la cassia in legno ad vgual portione, lo spico nardo, lo spico celtico in vece del folio, tutti si tagliaranno in parte minutissime, suppistandole, e macinandole, col passarle spesso, & ridotte in poluere, si poneranno da parte, e dopò si

piglia-

pigliarà l'alipta moscata, il reobarbaro, l'opio, l'euforbio, li draganti, l'incenso, il castoreo, il mastice, il zo fo, e l'anacardi, ciascuno poluerizzato separatamẽte, acciò vno non pregiudichi all'altro nel poluerizzare. Vi si aggiungerà poi le perle, li coralli, la limatura d'auorio, & corno di ceruo, in cambio dell'osso del cuore di ceruo, tutti però preparati in porfido, e dopò ridotte in poluere, si mesticarà con l'altre poluere già fatte, e messe da parte, si pigliarà poi miele di cola, e mettendolo a fuoco lento, affine, che si squagli senza bollire, dopò colato, e separato dalla schiuma, si pigliarà la debita quantità, cioè per ogni oncia di poluere, oncie tre di miele, co l mantenerlo tepido, & aggiongerui l'olio di noce moscata liquefatto prima a bagno maria, in loco di balsamo, e dopò mettere le polueri, e fatta l'vnione, vi si aggiongerà l'oro, e l'argento in foglio, & osseruare vna continua agitatione, acciò si faccia vna perfetta vnione, e doppo raffreddato, si saluara in vaso vetriato, e per vn mese continuo ciaschedun giorno si maneggiarà, acciò che si fermenti, resti di buon corpo, e non si vsarà per spatio di sei mesi.

NOVA AGGIVNTA
Di Pietro Castelli.

Questa compositione è pigliata da Nicolò Alessandrino, detto Mirepsio, cioè Profumiero, trascritta poi da Nicolò Salernitano, con qualche variatione di semplici, e della dose. Ma Attuario prima di questi la pose nel suo Antidotario. Myrrha. Attuario pone Myrthi baccarum. Saluia, così si ritroua nel testo Greco del Fuchsio; ma il testo Latino, & il Salernitano seguiti dal Cordo, e dal Dessenio hanno Saliunca. Per Sinapis il testo antico Latino, il Cordo, & il Dessenio leggono Napi. Rad. saxifragia, altri leggono il seme come Cordo, Dessenio, Budeone Franzese Rhabarbari, Myrepsio, e Cordo scriuono Rhapontici. Petroselini, alcuni scriuono Petroselini Macedonici. Mirepsio scriue Macedonisij seminis, quale il Fuchsio interpreta Macerone. Margarite preparate alcuni scriuono Albarum, altri Ambarum come l'Antidotario Bolognese del Aldrouando, il Cordo, el Dessenio.

Questa nostra Aurea collationata con quella del Mirepsio tradotto dal Fuesio hà di manco sette ingredienti, cioè di Dattili, di radici di Ben bianco, e nero, ana. oncia mezza, di Zaffiri, di Smeraldi, e di Diaspro, an. oncia 1. di nocchie dramme ij. e per il contrario hà di più il Cardamomo, & il Dauco. Ma il lettouario di Attuario hà di più l'Apio, il Nardo celtico, l'Halicacabo, l'Hyssopo, & il Succino; & hà di meno la saluia, la senapa, l'Aneto, le Rose, il pepe bianco, & il Carui. & il peso è molto differente. Tra l'altri autori poca varietà di peso si ritroua.

Adoperamento.

Questo Lettouaro (ancorche sia opiato) è debole, perche in vna dramma non riceue se non due terzi d'vn grano d'oppio; però è di temperamento assai caldo: onde gioua a i mali freddi, e prima à tutti i catarri del capo cagionati dal freddo, disecca le lagrime de gl'occhi, leua i doleri de denti, e sana i dolori del Capo, ongendone la fronte, cura il mal caduco venuto di nouo, l'apoplessia, la vertigine, la paralisia, la pazzia furiosa detta Mania. & in somma conuiene à tutte le infermità del Capo cagionate dal freddo, e catarri che trauagliano l'Orecchie, e le gingiue, & l'altre parti. Conuiene anco alle infermità del petto; onde vale alli tisici, alla tosse, à quelli, che sputano assai humori dal petto, allo sputo del sangue, alla difficultà del respirare detta Asma, à i mali del Core: gioua anco à tutti li dolori de i fianchi, de i reni, à i dolori colici, e iliaci, rompe la pietra, & aiuta la Vessica, nel stillicidio del vrina, nella suppressione. vale à tutti li mali della matrice da causa fredda, & in somma libera il Corpo da ogni infermità fredda: si dà alla sciatica, e di più alla febre quartana, alla quotidiana, & alla terzana nota per vn'hora auanti l'accessione, per altri mali vn hora auanti il sonno; e scriue Nicolò, che chi vserà spesso questo Antidoto sarà sicuro di non patir mai, nè mal di goccia, nè dolori Colici.

Nicolò ne dà la quantità d'vna nocchia, cioè vna dramma con del Vino Caldo, alli febricitanti con l'acqua. l'Antidotario Bolo-

gnese

gneſe pone la doſe da mezza dramma inſino ad vna.

Athanaſia.

RECipe Cinnamomi, Caſſiæ ligneæ, *an.drach.tres, & gran. octo*, Croci, Schoenanthi, Styracis calamitæ, Phu, ſeſeleos, betonicæ, ſem. hyoſcyami albi, Apij, Aniſi, Dauci, Opij, *an.drach.vnam, & ſemis, & gran.tria*, ſpicę nardi, folij, vel potius ſpicæ celticæ, caſtorei, myrrhæ, lapidis hematitis, ſanguinis draconis, coraliorum rubrorũ, mumiæ, coſti, bol. Armeniæ orientalis, charabæ, conſolidæ maioris, terræ lemniæ, aſari, acori, corticum, rad. mandragoræ, polij, baccarum lauri, mei, vel radices cyperi, piperis longi, piperis albi, ſeminis petroſelini, *an. drach ſemis*, Mellis deſpumati. Quadruplum confice electuarium vt artis eſt.

A far l'Athanaſia.

PIglia Cinamomo, caſſia in legno, di ciaſcheduno dram. 3. e gran. 8. zaffarano, ſquinanti, ſtorace calamita, valeriana, ſeſeli, bettonica, ſeme di iuſquiamo bianco, d'appio, d'aniſi, di dauco, oppio, di ciaſcheduno dramme vna, e mezza, e grani tre, ſpico nardo, folio, ouero ſpica celtica, caſtoreo, mirra, lapis ematite, ſangue di drago, coralli roſſi, mumia, coſto, bolo Armenico orientale, carabe, cõſolida maggiore, terra ſigillata, aſſaro, acoro, ſcborza della radica di mandragora, polio, bacche di lauro, meo, ouero radiche di ciperi, pepe longo, pepe bianco, e ſeme di petroſello, di ciaſcheduno dramm. mezza. Mele ſchiumato quattro volte tanto. E ſe ne facci Elettuario.

Nel comporre la ſudetta Athanaſia, primieramente ſi riduce in poluere le ſeguenti coſe; cioè il zaffarano, l'opio, il caſtoreo, il lapis ematite preparato, il ſangue di drago in lacrima, li coralli roſſi preparati, la mumia, il bolo Armeno orientale, la carabe preparata, e la terra ſigillata. Poi ſi farà la trituratione del rimanente, con la regola data nell'Aurea Aleſſandrina. E dopò hauerne fatto poluere ſottiliſſima, col criuellarla ſpeſſo, accioche non ſuapori la virtù dell'ingredienti. E finalmente dopò che ſaranno meſcolati tutti gl'ingredienti in poluere, per ciaſcuna oncia di detta poluere, gli ſi darà forma di elettuario con quattro oncie di mele ſpumato, come s'è detto nell'Aurea Aleſſandrina, e con la ſua fermentatione, ſi ripone in vaſo vitriato, e non ſi vſi per ſpatio di ſei meſi.

NOVA AGGIVNTA.

MOlte ſorti d'Antidoti pongono li Scrittori con il nome d'Athanaſia, che vol dire immortale, per liberare dalla morte quelli, che la beuono. Molti Antidotarij vſano l'Athanaſia di Meſue. Ma queſta compoſitione è dal Prepoſito ſtata capata per la migliore trà l'altre Athanaſie del Mirepſio. Et al Collegio Romano è piaciuta più delle altre.

Adoperamento.

QVeſt'Athanaſia è oppiata, ma vna dramma non contiene vn grano intiero d'oppio. Et è molto aſtringente: perciò viene lodata à tutti i fluſſi di ſangue, & in particolare al fluſſo di ſangue dalla Matrice data con il ſugo della piantagine, il quale ſia ſtato benißimo macinato nel mortaro di porfido con la pietra hematite, fin che ſia diuenuto di color ſanguigno. E l'iſteſſo medicamento con la bambace poſto nella natura fermarà il ſangue; nell'iſteſſo modo vſato que-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0052-2 DFG

questo medicamento stagna il sangue, che esce dal naso. Gioua anco al vomito, allo sputo del sangue. all'Vrina sanguinolenta, alla dissenteria, & al flusso hepatico. gioua alla Gonorrea, riferma li denti, che si mouono, e leua il dolore. vale anco alla Diarrea, lienteria, Celiaca, & altri mali che hanno di bisogno d'astrittione.

La sua Dose secondo Nicolò è di dramme tre per volta: noi ne daremo j. ij. *e* iij. *dramme.*

Antidotum Hæmagogum.

RecipeLupinorum, *drachm. duas*, piperis nigri, *drach. vnam*, *scrup. duos*, *& gran. sex*, glycyrrhizæ, *scrup. quatuor* aristolochiæ longæ, artemisiæ, cassiæ ligneæ, macedonici, pyretri, sem. rutæ, spicæ, mirrhæ, pulegij, *an. scrup. duos*, *& gran. quatuordecim*, sem. apij, sabinæ, *an. scrup. duos*, *& gran. tredecim.* centaureæ maioris, dauci cretici, nigellæ, sem. sinonis, vel sisonis, vel sem. dauci, sem. anisi, caryophylorum, aluminis liquidi, vulgo Rochæ dicitur, *an. scrup. duos*, fol. lauri, *scrup. vnum*, *& semis*, *& gran. tria*, xylobalsami, vel xyloaloes, *scrup. vnũ*, *& gran. quatuordecim*, schoenanti, *scrup. vnum*, *& gran. tredecim*, asari, acori, amomi, peoniæ, centaureæ minoris, semis atriplicis, sem. marathri. *an. scrup. vnum*, *& gran. sex.* cyperi, helenij, zingiberis, radicum capparorum, cumini, orobi. *an. scrup. vnum.*

Trita omnia in tenuissimum puluerem excipiantur mellis quadruplo, & conficiatur electuarium ex arte.

A far l'Antidoto Hemagogo.

Piglia lupini dramme due, pepe negro dramme vna, e scropoli doi, e grani sei, liquiritia scrop. quattro. aristologia, artemisia, cassia in legno, pilatro, spica, mirra, seme di ruta, pulegio di ciascheduno scrop. dui, & gran. quattordici, seme d'apio, sabina, di ciascheduno scropoli doi, & gra. 13. centaurea maggiore, dauco cretico, nigella seme di sinoni, ouero seme di dauco, seme d'anisi, garofoli, alume di rocco, di ciascheduno scrop. doi, foglie di lauro scrop. vno, e mezzo, e gran. tre, legno di balsamo, ò in suo loco, legno d'aloè, scrop. vno, e gran. quattordeci, squinanti scrop. vno, e gr. 13. asaro, acoro, amomo, peonia, centaurea minore, seme di atriplici, seme di finocchio, di ciascuno scrop. 1. e gran. 6. ciperi, elenio, zenzero, radiche di cappari, cimino, orobo, di ciascheduno scrop. vno. Si pisti ogni cosa, e se ne facci poluere, e con quattro volte tanto di mele se ne facci Elettuario.

Fatta che sarà la trituratione graduata, come si è detto nell'Aurea Alessandrina, si osseruarà alli lupini di leuarli la scorza, per il macedonio si piglia il suo proprio seme, cioè del petrosellino macedonio, per la spica, lo spico nardo, per la nigella il suo seme, per il seme di maratro il seme di finocchio saluatico, per l'elenio detto da molti enula, la sua propria radica, per la peonia il suo seme mondo, per le radiche di cappari la scorza loro, per l'orobo, il suo seme mondo, e l'alume di rocco si spoluerizza separatamente, e con la quantità debita del mele spumato, se ne forma elettuario, e si mantiene fermentato per spatio di vn mese.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0053-8 DFG

NOVA AGGIVNTA.

QVesto Antidoto è stato trascritto da Nicolò, e si chiama Hemagogo perche fà vscire il sangue. variano alquãto i Testi di Nicolò Mirepsio, e del Salernitano in alcuni semplici, & in alcune dosi, la ricetta nostra è molto bene corretta. e meritamente riceue l'Helenio, doue alcuni pongono l'elleboro nero. e pur il Fuchsio confessa, che nel Greco si legge ἑλένιν μέλανος. e pur l'Helenio heuuto secondo Dios. fà venir le purghe alle donne, il che in questo Lettouario si desidera: ma l'elleboro nero gioua solamente posto da basso, si potrebbe per Melanos intẽdere l'Helenio di crateua, che hà la radice nera. per Macedonico si piglia il seme di Macerone.

Adoperamento.

ESto composto questo Antidoto principalmente per le Donne: perche fa venire le purghe à quelle, che se li sono ristrette, ò ritardano, ò con difficoltà escono. purga anco quelle, che doppo il parto non sono sufficientemente purgate, e le risana; ma non conuiene alle grauide, perche vccide il feto, e vcciso lo caccia fuori, e fa vscire la seconda ritenuta doppo il parto. apre il suo vso le vene hemorroidali, rompe la pietra nella vesica, e con l'vrina la caccia fuori: gioua allo stillicidio dell'vrina per la viscosità, et alla pietra delli Reni, e purga li reni, e la vesica; sana l'ostruttioni del fegato, e la durezza della milza, perche è apertiuo. risealda lo stomacho, aiuta la concottione, ferma il vomito, risolue la ventosità, e sana i dolori, e gioua à molti altri mali interni delle donne. ma chi patisce del flusso delle morici, e di disenteria, ò sputo di sangue se ne astenga.

Nicolò ne dà alla grandezza d'vna nocchia grande. l'Antid. Bolognese scriue che se ne danno dramme vj. con l'acqua, quando vi è la febre, e senza febre con vino melato. e che se ne dà per 10. giorni ogni mattina mezza oncia. Rullando concede dramme 3. e 4.

Confectio Alchermes.

RECipe serici crudi, & aquam adhuc non experti, *vnc. quatuor*, macerentur in aquæ rosarum, succi pomorum dulcium vulgo appiorum, *an. lib. vna, & semis*, horis vigintiquatuor, deinde bulliant modicè lento igne, & exprimantur validè, in quo liquore bulliant lento igne, grani tinctorij, vulgo chermes vocati, *vnc. tres.* vbi decoctum rubeat, coletur, & in eo dissolue, sacchari albi optimi, quod è medera aduehitur, *lib. vnam, et semis*, coquatur ad mellis consistentiam, romoue ab igne, & antequam frigescat adde, ambræ griseæ *minutim incisæ, seorsim ex modico* supradictæ decoctionis calentis solutæ, *vnc. mediam*. Lapidis lazuli loti, & præpar. *vnc. vnam, & semis*. Ligni Aloes crudi, & non adulterati, cinnamomi crassi optimi, *an. drach. sex.* Margaritarum præparatarum, *drachm. duas*. Foliorum auri, *drach. vnam*. Moschi seorsum cum modio sacchari pulũerizati, *scrup. vnum*.

Confice electuarium, vt decet.

A far la confettione Alchermes.

PIglia seta cruda, che non sia ancora stata bagnata onc. 4. E si metti à mollo in acqua rosa, e succo di Melappio, di ciascheduno lib. 1. e mezza. E vi si faccia stare 24. hore, dopoi si faccino bollire per vn poco à fuoco lento. E dopoi si spremi-

no

no, & in quel liquore si faccino bollire à fuoco lento, grani de tintori chiamati volgarmente Chermes onc. 3. E quando il decotto comincia à rosseggiare, si coli, & in quello si facci dissoluere lib. 1. e mezza di zuccaro bianco di Medera, e si cuoca di nuouo, sin che venghi come mele, e leuasi dal fuoco, & auanti che rafreddi vi si ponga mezz'oncia d'Ambra grisea tagliata minuta, e dissoluta da per se con vn poco della sopradetta decottione calda, Lapis lazuli preparato onc. 1. e mezza, Legno Aloè crudo, Cinnamomo eletto, di ciascheduno dramme 6. Perle preparate dram. 2. fogli d'oro dram. 1. & scrop. 1. di Mosco poluerizzato separatamente con vn poco di zuccaro, se ne faccia Elettuario conforme al solito.

Chiaramente è stata scritta questa compositione dell'Alchermes; onde auertisco circa alla seta, che si elegga quella, che si chiama dal volgo bocci, li quali sieno ben conditionati, e di color giallo, e disfarli in forma di stoppa, e poi si debbano mettere in fusione nelli sudetti liquori, che sieno ben caldi per spatio di vn giorno naturale, acciò si caui meglio la loro virtù. Per la grana de' tintori si piglia il cocco, che sia vacuo, e di vn viuace color rosso. Per il legno Aloè crudo, s'intende che sia di sua natural perfettione, e non adulterato. Per Cinamomo si piglia la cannella ottima co'l peso doppio. E finalmente dopò formata la sudetta confettione, gli si aggiungerà l'oro puro in foglio, col mescolarla spesso, e per molti giorni, acciò si faccia vna bona vnione. E particolarmente si deue auertire, che'l succo delle mele appie, subito chiarito si debba mettere in opera, accioche non acquisti mala qualità.

NOVA AGGIVNTA.

Mesue scriue due Cõfettioni Alchermes poco tra di loro differenti. vna al capitolo del Lapis Lazuli. e l'altra nel Antidotario, qual credo megliore per esser stata da Mesue descritta doppo la prima: la variatione è questa, che nella prima pone vj. dramme d'Ambra: nella seconda dramme iiij. nella prima di Legno aloe, e di Cinnamomo ana. dram iiij. e nella seconda ana. vj. nella prima di Lapis Lazuli dram. xij e nella secõda dram. ij. nella prima d'oro iiij scropoli, e nella seconda iij. scropoli, e di più alla seconda aggionge. di Muschio. vn scrupolo.

La compositione nostra partecipa delle due dette, perche pigliando tutta la compositione del Antidotario. pone solo il peso del lapis Lazuli, come stà nella prima compositione. e varia anco nel peso della seta. noi deuemo sciogliere doi difficoltà circa la seta, & il lapis Lazuli.

Mesue ricerca vna lib. di seta tinta di grana. e con la decottione nell'acqua rosa, e sugo di pomi ne caua la tintura rossa. così apunto fa anco l'Antid. Fiorentino. il Bolognese, il Vercellese, & alcuni altri. Ma perche la seta, che communemente è tinta di grana, hà riceuto l'acqua Aluminosa, e l'esperienza dimostra, che decotta, come dice Mesue, non tinge il decotto, con gran raggione l'Antidotario Romano, il Calestano, il Renodeo, il Giuberto, il Bouderone. l'Antidot. di Norimberga vogliono, che il speciale tinga egli la seta. In Prouenza, doue si raccoglie la grana, d'essa fresca, ne cauano il sugo, e con il zuccaro ne fanno vn rubicondissimo siroppo, qual poi vsano in questa confettione; & io ne hò hauto spesso da Marsilia. e questo adoprano in Monpelieri. Circa la seta, Mes. piglia la seta tinta. il nostro Collegio vole la seta cruda, che non habbia toccato acqua, però il Ceccarelli piglia li bocci auanti l'animale voli via, ò vi muoia, come fà il Costeo, Bertaldo, Calestano, Brasauola, Borgarutio, Melichio, Santino, & altri, e li tingono, come è scritto nella nostra Ricetta. E ben vero, che Mesue piglia vna libra di seta tinta di poco: ma il Collegio Romano seguitato da

quello

quello di Norimberga, dal Calestano, dal Melichio, dal Santino, dal Borgarutio, dal Catelano, da Oberndorff. e da altri. piglia solamente iiij. oncie di seta cruda. perche poi tinta, & imbeuerata del decotto scritto cresce otto oncie di peso, & in tutto arriua al peso d'vna libra ordinato da Mesue.

Circa il Lapis Lazuli. si litiga del peso, e della preparatione. Mesue nel Antid. pone dramme due, e così vogliono osseruare. li Medici di Fiorenza, di Bologna, di Bergamo, di Lione, di Mompeliers, il Varignana, il Fesio, il Siluio, il Bertaldo, il Manlio, il Melichio, il Santino, Bouderone, Renodeo. Ma l'Antidotario Romano pone dramme xij. & il simile fanno li frati commentatori di Mesue, & il Calestano, Franc. d'Alessandro, il Costeo, il Plateario, il Fernelio, & altri, e con bone raggioni: perche molti testi antichi di Mesue hanno dramme xij. conforme si legge nella prima descrittione al cap. del Lap. Lazali. onde dicono, che è errore nel testo. il che si conferma dalla regola iui posta dall'istesso Mesue. cioè, che i Sauij haueuano posto viij. dramme di questa pietra preparata per ogni libra di Confettione, che vale à rallegrare il Core, & pesando questo Lettouaro più di due libre. à pena sono dramme vj. per libra. oltre di ciò vi è vn'altra congiettura, che se Mesue hauesse messo di questa pietra dramme ij. non hauerebbe separatamente scritto di Margarite dramme ij. ma hauerebbe congionto insieme queste cose dicendo. an. dram. ij. la preparatione deue farsi cō l'Abrugiarlo bene, e poi lauarlo: per indolcire l'acrimonia della calce fatta dal Marmo brugiato.

Adoperamento.

PEr rallegrare il cuore, e togliere la melancolia, che trauaglia l'huomo senza causa manifesta, da Mesue fù composto questo Lettouaro, e gioua à tutti i difetti del cuore, che si fanno per suffocatione delli spiriti vitali, come è la palpitatione del cuore, li suenimenti, conforta anco il ceruello, e gioua al deliri Melancolico, e mirabilmente conforta tutte le facoltà del nostro corpo. onde è ottimo per quelli, che sono afflitti da mali longhi, e quasi moribondi, ne si deue temere quello, che il Manardo, & il Fuchsio rinfacciano, cioè il vomito, e la commotione del corpo per cagione del Lapis Lazuli. perche, come hò altroue detto, il Lapis Lazuli abrugiato per la forza della calce, che contiene abrugia, corrode, fa vomito, e purga il ventre, ma lauato, e preparato come insegna Mes. non fa tal'effetto; & io con l'esperienza hò imparato, che così preparato non fa moto alcuno sensibile nel corpo. onde la lite de i Medici Lucchesi, circa l'abrugiamento di questa pietra, era senza fondamento, mentre senza alcuna esperienza disputauano. alcuni temono di dare questa confettione, nelli mali acuti, e nelli sospetti di flusso di corpo. ma io la stimo più tosto astringente con il Manardo. e nelle febri la dò con la conserua violata. Ma parmi sospetta in quelle femine, che sono offese naturalmente dal Muschio, e dall'Ambra; e quando duole il capo per la copia delli vapori, che riceue.

La sua dose secōdo Mesue è da vna dramma, e mezza insino a tre, e mezza. noi vsiamo darne per l'ordinario dramme j. poco più, ò meno.

Confectio Anacardina.

RecipeAnacardi præpar. Costi, Melissæ, Baccarum Lauri, Sacchari albissimi, an. drachm. sex, Cyperi drachm. quatuor. Piperis nigri, Piperis longi, Mirobalanorum Chebularum, Emblicarum, Belliricarum, Indarum, Castorei, an. drachm. duas.

Anacardi per se terantur, deinde alia, tum omnia excipiantur butyri vaccini portione vna, & mellis despumati tribus simul coctis, ita vt mellis, & butyri quantitas sit quadrupla ad pulueres.

A far la confettione Anacardina.

PIglia Anacardo preparato, Costo, Melissa, Bacche di Lauro, Zuccaro biāco di ciascheduno drāme sei, Ciperi dramme quattro, Pe-

pe

pe nero; Pepe longo, Mirobolani, Cheboli, Emblici, Bellirici, Indi, Castoreo, di ciascheduno dramme doi, se pisti l'Anacardo separatamente, e doppo se mescolino insieme con l'altre cose col buturo fresco di vaccina vn quarto, e tre quarti di mele spumato cotti insieme, in tal modo che la quantità di mele, & buturo siano quattro doppij delle poluere.

Nel fare la sudetta compositione, si pigliarà prima li mirobolani chebuli, e bellirici separati dall'osso, mescolati con li due altri mirobolani, cioè, emblici, & indi, leniti tutti con olio di mandole dolce cauato di fresco, e poi che saranno pistati alquanto, gli si aggiungerà gli altri ingredienti, cioè, le bacche di lauro purgate dalla loro scorza, il costo, il ciperi, li due pepi, & in fine la melissa, facendone poluere sottilissima. Il castoreo si spoluerizzarà separatamente, & incorporato ogni cosa insieme, vi si aggiungerà il zuccaro poluerizzato, e si metterà da parte. Poi si pigliarà le dramme sei d'Anacardo preparato secondo l'Antidotario, e dopò ridotto in poluere sottilissima, si meschiarà con oncie cinque di butiro vaccino liquefatto, poi vi si aggiungerà oncie quindeci di ottimo mele spumato, & incorporato che sarà quanto si è detto, vi si aggiungerà le sudette poluerì co'l darli vna buona mesticata, e dopò che sarà fredda, si riponga in vaso vitriato, co'l maneggiarla spesso, acciò sia ben fermentata, e non si vsa, sino che non sono compiti li sei mesi.

In oltre dirò quanto m'è occorso dui anni sono per seruitio d'vna Signora principale di questa Città, aggrauata d'vna infermità longa, e sopra di ciò, essendosi Collegiato da molti Eccell. Signori Medici, risolsero di dargli tal medicamento; e perche non si deue vsare se non dopoi li sei mesi fabricato rispetto alla correttione dell'Anacardi, considerando che dopò detto tempo il composito non hauesse acquistato qualche mala qualità d'odore, ò di sapore per cagione del butiro, che c'entra, doppo molte raggioni discorse, e ventilate, detti Signori Medici risolsero si componesse senza butiro, qual composito si fece nel seguente modo.

Fatte le spetie nel medesimo modo, e forma detta di sopra, si piglia onc. 20. di mele purgato dalla schiuma, e caldo, incorporatoui li Anacardi preparati secondo la forma dell'Antidotario, dopò vnitoui il rimanente. e fatta vna diligente incorporatione, serbatolo in vaso vitreato, e spesso maneggiatolo, acciò si fermentasse, & in capo delli sei mesi fù vsato da detta Signora, & altre persone, il quale operò felicissimamente, e senza molestia di niuna sorte, con hauer'odore, e sapor grato, e si conseruò senza corrottione.

NOVA AGGIVNTA.

SI come diuersi sono i capricci de' Scrittori, così anco diuersi si ritrouano i Lettouari chiamati Anacardini, questa nostra Compositione è tratta dall'Antidotario di Mesue. le poste da Auicen. da Rasis, da Attuario, da Serapione, da Nicolò, e dall'istesso Mesue al cap. delle infermità de' Nerui sono tutte diuerse. E molti lo chiamano elettouaro di Salamone, e de' Sauij: le bacce di Lauro non si leggono nella ricetta del Siluio. Ma perche si trouano nelli testi antichi, tutti l'autori le pigliano. Burungi, altri testi Durungi hanno, qual voce è interpretata diuersamente, perche alcuni credono che sia la Nigella, come il Siluio, il Cofteo, l'Antid. Fiorentino, il Bolognese, Vercellese, Bertaldo, il Suardo, il Thertonese, Christofano degli Honesti, & altri. Molti sono, che pigliano le cubebe, cioè il Calestano, il Santino, il Melichio. il seme di Rochetta fù posto dal Cordo, da altri il seme della Senapa: molti lo pongono in arbitrio dello Spettale come il Dessenio, e Bouderone. al nostro Collegio è parso di mettere la melissa (se bene alcuni credono, che Burũgi sia vn seme) & è seguitato dal Placotomo, da i frati commentatori de Mesue, dal Manardo, e da altri. & con bone raggioni, perche in Serapione la Melissa si chiama Bedarungi nome poco distante.

La quantità del mele, e del butiro Mesue vole, che sia eguale. ma il nostro Collegio stimando troppo il butiro mette tre parti di mele

spumato, & una di butiro; onde poi piglia di questa mistura quattro volte più peso delle polueri, le quali essendo onc. V. dram. VJ. si deuerà pigliare 24. oncie di detta mistura. il Ceccarelli piglia oncie V. di butiro, e 15. di Mele. il Dessenio 10. oncie di mele, & altrtanto di butiro. il Cordo, & il Buderone, si contentano di butiro, e di mele. an. onc. V. e mezza. al Placotomo bastano. an. oncie V. noi seguiremo il nostro Collegio perche dice ottimamente. e perche teme, che il lettouaro per il troppo butiro non rancidisca, ne mette solo la quarta parte. ma erra il Ceccarelli non facendo bollire il butiro con il mele, come commanda Mesue, l'Antidot. Rom. il Cordo, il Santino, e quasi tutti l'altri, perche bollendo insieme si leua al butiro l'humidità superflua, e si fà bona mistura con il mele; onde il composto diuiene più vnito, e durabile. il Manlio, & il Calestano temendo, che il butiro faccia rãcidire la compositione preparano gli Anacardi con l'Aceto, e non mettono il butiro: onde meritamente sono ripresi dal Melichio, e dal Santino; perche non solo dice Serap. che questo Lettouaro si conserua bono per tre anni: ma il Melichio lo dette cõposto di due anni con felice successo. Et il butiro cotto, e schiumato si conserua per vn'anno, & aggionto con il mele, & altre spetierie si conseruarà per doi, e tre anni.

Il nostro Antidotario, & il Ceccarelli pigliano l'Anacardi preparati con l'Aceto. Ma Mesue, Nicolò, Attuario, Auic. e tutti gl'Autori, & Antidotarij non fanno mentione di preparatione alcuna: perche tengono, che basti il butiro per correttiuo, e la fermẽtatione di sei mesi: nè deue esser lo Spetiale tanto sofistico; ma basta fare le compositioni secondo la mente delli primi Autori; pure chi fusse assai scrupoloso potrebbe pigliare l'Anacardi preparati, che così saranno più deboli, e caldi meno.

Circa il modo di componere. alcuni mettono à pestare il Cypero, & il Costo, poi aggiongono il Castoreo, li semi, e li Mirobolani, e pestano da se gl'Anacardi scorzati, e gl'aggiongono il zuccaro, poi con il mele schiumato, e di nouo cotto con il butiro fanno il Lettouaro.

Adoperamento.

Questo Lettouaro è caldissimo in tanto, che s'vsa solo nelle complessioni freddissime, e quando vogliamo infiammare li spiriti, & indurre qualche febre Efemera; ma è pericoloso, che non s'accenda vna febre putrida, ò hettica. pure alle volte si dà per tale effetto. Mesue lo loda nelli affetti freddi del capo, e di tutto il ventre inferiore, leua il dolore di stomacho, e dice che purifica il sangue. per la qual cosa gli spiriti animali fatti più puri, e più sottili operano meglio, così s'acuisce l'ingegno, s'accresce la memoria, e si fortifica l'intelletto, e tutti li sensi, e si chiama confettione de' Sauij, perche fà l'huomo di gran memoria, e bona apprehensione. consuma anco le superfluità fredde dello stomacho, e del ceruello, e fà bon colore al viso. Ma chi hà il corpo calido, se ne deue astenere: onde Mes. scriue, che chi hà preso di questo Lettouaro deue astenersi dalla faticha, dalla collera, dall'ebriachezza; perche aggiongendo calore al corpo s'accenderebbe troppo foco, e quando scriue il Calest. che vno, che desideraua far bona memoria, doppo preso questo Lettouaro con gl'Anacardi non preparati s'infermò, con alienatione di mente, & in breue si morì: si deue attribuire non all'Anacardi senz'aceto; ma alla complessione calda d'vn giouene, la quale non haueua bisogno di calore. E già Mes. si dichiara, che vale per i mali freddi, e non per li caldi.

Vole Mesue, che questo Lettouaro non s'vsi se non doppo sei mesi, perche fermentandolo bene, si risoluono certi spirti velenosi, che possono offendere i spiriti vitali, e l'animali.

La dose secondo Mesue sarà insino a due dramme, con l'acqua di finocchio, e d'apio. Christ. de Honestis ne dà vna dramma insino à vna, e mezza. l'Antid. Bolognese dà mezza dram. insino à due dramme. Buderone dice, che non si debba temere male alcuno da questo Lettouaro, purche la sua dose non passi tre dramme.

Dianthon.

Recipe florum rosmarini vnc. vnam, violarum, rosarum rub.

rub. Glycyrrhizæ. *an. drach. sex.* Caryophyllorum, spicæ nardi, nucis muschatæ, galangæ, cinnamomi, zingiberis, zedoariæ, macis, ligni aloes, cardamomi, sem. anisi, sem. anethi, *an scrup. quatuor.* mellis, quantum satis est fiat electuarium, vel pulueres per se diligenter reponantur.

Fit etiam Dianthon simplex ex floribus rosmarini, & solo saccharo, & dicitur conserua Anthon. Paratur autem ex triplo saccharo ad partem vnam tusorum, vel cõcisorum florum, vel etiam quandoque integrorũ frequentissimè. Cæterum qui gulæ, & palato magis consulunt, quadruplum sacchari *injiciunt*.

A far il Dianto.

PIglia fior di Rosmarino onc. 1. Viole, Rose rosse, Liquiritia di ciascheduno dram. 6. Garofoli, Spico nardo, Noce moscata, cinamomo, zenzero, zedoaria, mace, legno aloè, cardamomo, seme d'anisi, e d'aneto, di ciascheduno scrop. 4. Mele quanto basta. E se ne faccia Elettuario, ouero si reponghino le poluere diligentemente. Si fà anco il Dianto sẽplicemente di fiori di rosmarino, e zuccaro, e si chiama conserua Anthos, e si prepara con tre parti di zuccaro, & vna parte di fiori pesti, ouero alcune volte intieri, & in oltre chi vuole che gusti più, vi si mette quattro parti di zuccaro.

Il Dianto che si hà da fare in forma di elettuario, auertiscasi, che per ciascuna oncia di spetie, vi si debba porre oncie quattro di mele spumato, e la trituratione si faccia al modo solito.

NOVA AGGIVNTA.

IL Dianthos vien detto dalli fiori del Rosmarino, è compositione descritta da Nicolò, e da Attuario, differiscono solamente, che Attuario lascia il mace, e Mirepsio la zedoaria. Ma variano tutti li testi nella dose, forse per difetto de i copiatori; essendo che la nostra ricetta in tutto sia conforme à quella si legge nell'Antidotario grande di Nicolò Alessandrino con le annot. dell'Agricola, e nell'Antid. piccolo del Salernitano, e tutti li moderni la seguono. Ma nella versione del Fuchsio in vece di scrup. iiij. vi è solamente scrup. j. E Attuario messe 40. dramme di fiori, e nella traduzione del Ruellio in loco di scrup. iiij. messe dramme iiij. ma nella traduzione del Mathisio sono due dramme solamente. Franc. d'Alessandro si è compiaciuto di mettere anch'egli dram. iiij. Specifica il mele Attuario ponendo lib. ij. e mezza. il Ceccarelli auertisce, che si mettano quattro parti di mele, & vna delle polueri; onde per esser le polueri onc. v. dram. j. si ricercarà di mele onc. 20. e mezza. il Cordo, il Placotomo, & altri lo compongono con il zuccaro. il Dessenio lo conserua in poluere.

Volendo fare la tritura delle spetie graduata, si metterà prima à pestare il legno Aloè, e le radici. poi li Garofani, la Cannella, li semi, il Cardamomo, il Mace, e la Noce moscata, nel fine li fiori. poi si conseruarà in vn vetro ben serrato.

Adoperamento.

HA virtù questo Lettouaro di riscaldare, e confortare il capo, lo stomacho, & il Core, che patiscono intemperie fredda; onde gioua alla debolezza del corpo delli macilenti, e delli conualescenti, doppo lunga infermità; aiuta la digestione nel stomacho debole, e freddo, rallegra, e corrobora il Core, che per il freddo, ò per le ostruttioni è offeso, e patisce il difetto delli spiriti necessarij: onde è vtile alli melancolici, alli timidi, & à quelli, che senza cagione s'attristano, & alle palpitationi del Core.

La sua dose secondo l'Antidot. Bolognese è

da vna dramma insino alle quattro, e Nicolò scriue che si dia alli febricitanti con acqua; e senza febre con il vino la mattina, e la sera.

Diacurcuma magna.

RECipe Rhabarbari, mei, vel rad.cyperi,phu,spicæ nardi, *an.drach.sex.* croci, asari, sem.Petroselini,dauci,anisi,apij,*an.drac. quatuor.* scordij,scolopendrij, vulgo,cetrach appellati,succi Glycyrhizæ,*an.drach.duas,& semis.* Costi,myrrhę,cassię ligneę,schoenanthi,Carpobalsami,rubiæ tinctorũ, succi Absinthij condensati, succi Eupatorij Mes. condensati, Opobalsami, vel olei Caryophyllorũ. *an.drach duas.* Calami aromatici, Cinnamomi.*an.drach.vnam,& semis.* Tragacanthæ *drach.vnam.*

Confice Electuariũ cũ quadruplo mellis despumati, vt artis est.

A fare la Diacurcuma maggiore.

PIglia Reobarbaro, Meo, ouero radiche di Ciperi, Valeriana, Spico Nardo, di ciascheduno dram. 6. Zaffarano, Assaro, seme di petrosello, di Dauco, d'Anisi, e d'Appio, di ciascheduno dram.4.Scordio,Scolopendria volgarmente chiamata Cetraccà, sugo di liquiritia, di ciascheduno dram.2. e mezza, Costo, Myrra, Cassia in legno, squinanti, Carpobalsamo, Rubia de Tintori, sugo d'Assenso cõdensato,sugo d'Eupatorio di Mesue condensato, Opobalsamo, ò in suo loco Olio de Garofoli, di ciascheduno dramme due, Calamo aromatico, Cinamomo, di ciascheduno dramma vna,e mezza. Draganti dramma vna, & fanne Elettuario con quattro doppi di mele spumato.

Nel comporre la Diacurcuma, si deue prima osseruare la trituratione simile a quella che si è detto nell'Aurea Alessandrina,poi si pigliarà il mele spumato la quantità descritta, mantenendolo caldo,vi si aggiungerà poi il succo di assenso, e di eupatorio, & anco l'olio di garofani, & in vltimo le spetie,co'l darli forma di elettuario. Et auertiscasi, che'l succo di liquiritia, il reobarbaro, & il zaffarano, ciascuno sia poluerizzato da per se.

NOVA AGGIVNTA.

IL nome di questa compositione fà marauigliare molti, perche non riceuendo la curcuma,non douerebbe hauere essa il nome, e più tosto si douerebbe chiamare Diacrocoma, ò Diacroco per il zafferano che contiene; ma il nome poco importa. Questo Lettouaro è pigliato dall'Antidotario di Mes. se bene Auic.Nicolò,e Serapione mettono altre ricette poco diuerse nelli semplici,e nella dose. Nel resto di Mesue non si legge il Phu; onde tutti l'altri lo tralasciano. Ma il nostro Collegio, il Calestano, e li Frati commentatori di Mesue ve lo pongono non solo perche s'è trouato in alcuni testi, ma anco perche Auicenna lo pone nella sua ricetta. Et hà virtù conforme l'intenzione del compositore del Lattouaro. il Cordo vuole il petrosello Macedonico. l'altri ingredienti sono assai noti, e li sostituiti chiari.

Molti costumano di tenere questa compositione in poluere, senza il balsamo,e li sughi, che non sono triturabili. Poi volendo fare il Lettouaro v'aggiongono il peso di quello che manca. Molti lo compongono con il zucchero in forma soda. il nostro Collegio ne fà il Lettouaro cõ mele despumato pigliãdone quattro parti più; così anco Buderone mette 3.onc. di poluere per vna lib.di mele,e per esser le spetie nostre onc.viiij. e dram.v.e mezza si richiede lib.iij.onc.ij.dram.vj.di mele,e per far la cõfettione soda Buderone mette mezz'oncia, ò sei dramme di polueri per j.lib.di zucchero.

Volen-

Volendo comporre questo Lattouaro bisogna fare le polueri sottilissime acciò possino esquisitamẽte penetrare per tutto il corpo; ma volendole conseruare non si deueria mescolare nè il Balsamo, nè li sughi. per fare bona mistione dell'ingredienti io dissolverei li sughi condensati con vn poco di vino come Gal. fà nel componere la Theriaca, e aggiungendoli al mele despumato farei consumare con vn bollore la superflua humidità del vino, & il simile farei con il Draganto. & è noto che il zafferano sciolto nel vino farà più tinta la compositione, che in poluere. il Balsamo serue per vngere il pistello quando si rimeschia il Lettouaro, come insegna Galeno nella Theriaca. le polueri s'aggiongono al mele tepido.

Adoperamento.

LA Diacurcuma hà facoltà di riscaldare, però conuiene alle infermità fredde, e longhe dello stomacho, del fegato, e della milza fatte da humori freddi, e principalmente quando vi è congionto la debolezza della virtù concoettrice, e sanguifica; apre anco le ostruttioni, e però vale à tutti li mali, che ne succedono, come sono l'hidropisia, la cachexia, il cattiuo colore del corpo, leua la corrozzione delli humori nello stomacho, risolue il gonfiamento per il flato grosso; mitiga anco il dolore delli reni, e della vessica cagionato da materia fredda, e prouoca l'vrina.

Mesue ne dà vna dramma insino alle tre, e si può pigliare con vn poco di vino, ò qualche acqua appropriata, e si può vsare per più giorni continui, tralasciandolo nel tempo caldo, e quando ci fosse la febre.

Diaireos.

RECipe radicum Iridis, *unc. vnam.* Pulegij, Hyssopi siccę, Glycyrrhizæ. *an. drach. sex.* Caricarum, Passularum, carnium Dactylorum. *an. drach. tres, & semis.* Tragacanthæ, Pinearum, Amygdalarum dul. mund. Cinnamomi, Zingiberis, Piperis nigri. *an. drach. tres.* Styracis rubri electi quem calamitam vocant. *drach. duas, & scrup. vnum.* Mellis despumati quadruplum.

Confice Electuarium vt decet.

Afar il Diaireos.

PIglia radiche d'Iride onc. vna, Poleggio, Hissopo secco, Liquiritia, di ciascheduno dramme sei, fichi secchi, passole, polpa di Dattoli, di ciascheduno dramme tre, e mezza, draganti, pignoli, mandole dolce monde, Cinnamomo, Zenzero, Pepe negro, di ciascheduno dramme tre. Storace rossa eletta, chiamata Calamita dramme due, & scrop. vno, Mele spumato à quattro doppij, & fanne Elettuario.

Nel fare la sudetta compositione, si deue pistare li fichi, passule, co'l passarle per setaccio, dattoli, pignioli, e mandole, ciascuna cosa separatamente, in mortaio di marmo, ma in vece delle passule, si pigliarà il zibibo purgato dalli granelli, e si ponerà ogni cosa da parte. La storace calamita in lacrima, si deue liquefare in bagno maria, con vn poco di decotto di frutti, & herbe pettorali. Del restante poi se ne farà poluere sottilissima, e con oncie vinti di mele spumato mantenuto caldo, vi si aggiungerà la storace, poi li frutti, & in fine le spetie, formandone confetto in bona forma.

NOVA AGGIVNTA.

ALcuni lo chiamano Diaireos di Salamone, altri d'Attuario. il nostro Collegio l'hà trascritto da Nicolò Salernitano. e simile apunto si legge in Nicolò Alessandrino con il Com. dell'Agricola, e nella versione del Fuchsio 103. ma poi nella versione istessa nu. 394. il peso è vario con 12. dramme d'ireos, & l'Antid. Bolognese lo seguita. Attuario tralascia i fichi, le passule, e i dattoli, il che

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0061-2 DFG

il che si può imitare quando si fà il Lattouaro sodo col zucchero, il Fernelio anco li muta. il Calestano non sò perche varij, e ponga di fichi, di passule, e di dattoli. an.dra.iiij. e di storace dramme ij. e mezza. Franc. di Alessandro mette dram.v.di storace con Attuario; ma non seguita nell'altri semplici il peso dell'istesso Autore. Altri aggiungono tre dramme d'Amido, come Buderone, Bertaldo, Placotomo, & il Fuchsio nell'Antidotario suo per hauerlo letto in vn testo Greco manuscritto. Alcuni spetiali nel comporlo tralasciano la storace; ma non fanno la vera ricetta.

Il Collegio vuole quattro doppij di mele. Dunque pesando le polueri onc.iiij. dram.vj. scropolo j. vi vorrebbe à rigore onc. 19. di mele, non ponendo i fichi, le passule, i dattoli, e le mandole à conto delle polueri.

Adopramento.

E Molto pettorale, però è lodato all'asma, & à tutte le difficultà del respirare, à quelli che hanno persa la voce, ò fattola rauca, per qualche freddura; e gioua alla tosse, perche matura, consuma, e netta la superfluità del petto, e fatto con zucchero gioua anco à quelli che sputano marcia detti Empici.

Senè piglia mattina, e sera in conueniente quantità. E Attuario lo daua con del vino caldo. Altri con il decotto pettorale; ma si può vsare solo tenendolo assai in bocca.

Diaireos simplex in Tabellis.

RECipe radicum Ireos. *vnc. vnam, & semis.* Sacchari candi, Specierum diatragacanti frig. *an.drach.duas.* Sacchari albi dissoluti in aqua aliqua pectorali stillatitia *lib.vnam.*

Concinnetur Electuarium solidum per tabellas.

A far il Diaireos semplice in Tauola.

PIglia radiche d'Iride onc.vna, e mezza, Zuccaro candido, spetie di Diadraganto freddo, di ciascheduno dramme due, Zuccaro bianco dissoluto in qualche acqua pettorale stillata lib.vna. E se ne facci Elettuario in tauola.

La radica dell'irios, si deue prima poluerizare sottilmente, e mescolarla poi co'l zuccaro candido poluerizzato, e spetie di Diadraganti, e si ponerà da parte. Poi si pigliarà libre vna di zuccaro bianco di medera, e libra mezza di acqua di capiluenere, co'l purgarlo, e ridurlo a cottura di manuscritti, si stancheggierà, e nell'atto del congelarsi, vi si mescolarà le polueri, formandone quadretti.

NOVA AGGIVNTA.

NOn si sà l'autore di questo Diaireos sẽplice, il Calestano scriue, che nella sua Città di Parma le donnicciole lo chiamauano il Confetto del Beato Bernardino. il Siluio lo chiama Diairis semplice di Mesue, ma io non lo ritrouo in Mesue. in far questo conuengono gl'Antidotaristi nell'ingredienti; ma variano nel peso. i più mettono mezz'oncia cioè di spetie, e di zuccaro cãdito. an.dra.ij. e di zucchero cotto. lib.j. come il Calestano, Buderone, Placotomo, Cordo, Siluio, &c. il nostro Collegio mette vn'oncia, e mezza, Diareos, & il Ricettario Fiorẽtino ne mette oncie ij. Calest. dice che altri si contentano di dram. iij. per farlo più grato, il Bolognese pone. an. drã. iij. di zucchero candito, di spetie, e di zucchero bianco. ma per il poco zucchero da far la massa tengo sia errore della stampa: circa la dose del zucchero. il Dessenio, e l'Antid. Fiorẽtino vogliono xx. oncie di zucchero. il Fernelio, e Francesco d'Alessandro si contentano di iiij. oncie. il nostro Collegio mette j. lib. così anco il Calestano, e Buderone; il Siluio fà mettere vn oncia di poluere per j. lib. di zucchero. nelle spetie del Diadraganto, che si mettono nel Diareos il Melichio, e'l Santino lasciano la Camphora.

Per fare queste tauolette assai biãche deue longo tempo rimenarsi il zucchero, e per questo Siluio v'aggionge la chiara d'vn'ouo, ò due oncie di sugo di Limoni.

Ado-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0062-8 DFG

Adoperamento.

Dicono li Scrittori, che vale quanto il Diaireos composto; ma è più debole, ma io lo tengo manco caldo dell'altro, però vtile alle infermità vn poco fredde, & à quelle calde, che di nuouo cominciano, come dice il Fernelio, e dunque buono per attenuare, e far purgare dal petto la materia grossa, e corregge con dolcezza i defetti del polmone.

Dialacca magna.

Recipe Laccæ ablutæ, Rhabarbari, *an. drach. tres*, Spicæ nardi. Mastiches, Sem. Apij, Schoenanthi, succi absinthij, succij Eupatorij Mesues condensatorum, Ammios, Sabinæ, Amygdalarum amararum mund. Costi, Myrræ, rubiæ tinctorum, sem. Fœniculi. sem. Anisi, Asari, Aristolochiæ rotundæ, Gentianæ, Croci, Cinnamomi, Hyssopi siccæ, Cassiæ ligneæ, Bdellij, Cimarum iunci odorati, *an. drach. vnam, & dimidiam*, Piperis nigri, Zingiberis. *an. drach. vnam.*

Infunde bdelium, & myrrham in vino, cætera tere, & confice Electuarium cum melle despumato quadruplo.

A far la Dialacca maggiore.

Piglia lacca lauata, Reobarbaro di ciascheduno dram. 3. Spico nardo, Mastice, seme d'Appio, Squinanti, sugo d'Ascenso, & d'Eupatorio di Mesue condensati, Ammio, Sauina, Amãdole amare monde, Costo, Mirra, Rubbia de Tintori, semi di Finocchio, d'Anisi, Asaro, Aristologia tonda, Gentiana, Zaffarano, Cinnamomo, Isopo secco, Cassia in legno, Bedelio, Cime di giunchi odorati, cioè Squinanto, di ciascheduno dram. mezza, Pepe negro, Zenzero di ciascheduno dram. 1. Dissolue la Mirra, & il Bedelio in vino, l'altre cose sottilmente pista, & con mele spumato à quattro doppij fanne Elettuario.

Nel voler comporre la sudetta Dialacca, si pigliarà la quantità del mele spumato detto di sopra, che sia attualmente caldo, poi vi si mescolarà il succo di assenso, e di eupatorio, prima mollificati con vn poco di vino, dopò si aggiongerà le gomme dissolute; & in fine il rimanente dell'ingredienti, poluerizzati gradualmente, come più volte si è detto.

NOVA AGGIVNTA.

Il testo di Mesue cõuertito dal Siluio contiene di Lacca, e di Rab. an. dram. ij. & è seguito dall'Antid. Fiorentino, dal Bolognese, e da Bouderone. ma nel testo antico sono dram. iij. e così anco approuano li Frati. & osseruano gl'altri Autori. E scritto in questo Lattouaro. Schenanto, e poi cime di Schenanto. onde il Siluio pensando che ciò fosse per errore l'hà tralasciato vna volta nella sua versione. ma gl'altri tutti l'accettano. & il Fernelio scriue stipitum schenanthi. e summitatum schenanthi: cioè il Fiore. per Lacca non si deue pigliare quel colore che vsano li pittori fatto con decotto di Verzino, ò di grana, & Alume di Rocca. ma vna Gomma, che viene dall'India, detta dalli Greci Cancamo assai à nostri tempi cognita. Per Lacca lauata si deue intendere quella, che è stata separata dal legno perche portandosi à noi questa Gomma attaccata à certi bastoncelli, per hauere la Gomma pura bisogna liquefarla nell'acqua, poi disseccarla; onde ò conuiene fare, come insegna Dios. à purificare il Galbano, ò farla ben dissoluere con acqua calda. Serapione insegnò à lauarla nel decotto dello Squinanto, e della Aristolechia. e questo modo s'vsa, e lo mette il nostro Antidotario nel fine, come poi vedremo, in

vece del Rabarbaro Bouderone loda più il Rapontico, come quello, che conforta più il fegato, e l'altre viscere. l'altri ingredienti sono manifesti.

Nel Comporre auisa il Collegio, che il Bedellio, e la Mirra per esser difficili à poluerizzarsi, si debbono dissoluere con vn poco di Vino, e'l Ceccarello saggiamente dissolue anco, i sughi condensati dell'Asizo, e dell'Eupatorio: à me piace dissoluere anco il zafferano, che darà meglior colore.

Nel fare le poluere si metteranno prima à pistare le radici dell'Asaro, della Rubbia, del l'Aristologia, e del Gengiouo, e Gentiana, poi s'aggiongeranno il Costo, il Cinnamomo, la Cassia lignea, lo squinantho, il Spico nardo, la Sauina, e l'Hissopo, e i Semi d'anisi, e del finocchio, e dell'Apio, dell'Amio, e'l pepe. la Mastice vole esser pista sola. il Rabarbaro da se. il resto deue esser dissoluto. ma volendo cõseruare la poluere. si potrà pestare la Mirra, & il Bedellio tagliati minuto insieme con l'altre cose à poco à poco spartite. il zaffarano si poluerizzarà à parte. e le Amandole mondate con il Coltello si pestaranno con l'altre polueri aggionte à poco à poco, ma prima con il Coltello minutamente incise.

Adoperamento.

LA Dialacca hà facoltà calda, & attenuante, conforta lo stomacho, e rissolue il flato, apre l'ostruttioni, e dissolue il scirro della Milza, e del Fegato, e lo riscalda, e fortifica; onde gioua alli mali, che da questi dipendono, come sono la Chachexia, e l'Hidropisia, & è anco molto appropriato per le passioni delli Reni, e della Vesica, rompendo la pietra in ambedue i luoghi, e facẽdo vrinare: fà anco venire le purghe alle donne. La sua dose secondo Mesue è da vna dramma, e mezza insio alle iij. presa con qualche decotto à digiuno più volte.

Diasatyrion.

RECipe Radicum Satyrij recentis, & solidi, Pastinacæ satiuę, Eringij. Nucis Indicæ, Pinearum, Pistaciorum. *an. vnc. vnam, & dimidiam.* Caryophyllorum, Zingiberis, Anisi, Sem. Erucæ, Linguæ Auis, quæ semen fraxini est. *an. drach. quinque.* Cinnamomi, Caudarum, & lumborum scincorum, Seminum Bulbi. *an. drach. duas,* & semis. Moschi. *gran. septem.* Mellis optimi despumati quadruplum ad reliquos pulueres.

Conficiatur electuarium ex Arte.

A far il Diasatirion.

PIglia radiche de Satirij fresche, e sode, Pastinache saluatiche, Eringio, Noce d'India, Pignoli, Pistacchi, di ciascheduno onc. vna, e mezza, Garofoli, Zenzero, Anisi, seme di Ruchetta, seme di Frassino di ciascheduno dram. 5. Cinnamomo, della coda, e Lombo di Scincho marino, seme di Bulbo di ciascheduno dram. 2. e meza, Mosco grani 7. Mele spumato ottimo con quattro doppij se ne facci Elettuario.

Volendosi fare il Diasatirio, si pigliarà la radica del Satirion, di pastinaca, e di eringio; & si faranno bollire nell'acqua commune, & dopò che saranno pistate benissimo, si passaranno per setaccio. Poi si pistaranno li pignoli, li pistacchi, e la noce d'India, ciascheduno da per se, in mortaio di pietra. E dopò si farà la trituratione delle spetie. e particolarmente allo schinco si leuarà la pelle, & tagliarlo in minutissime parti, e poi si metterà à pistare con gli altri ingredienti, fin tanto che sieno ridotti in poluere sottilissima. E poi si pigliarà la sudetta quantità di mele, e si terrà caldo sopra al fuoco lento, e vi si metteranno le sudette radiche, e si mescolarà tanto, fin che sia suaporata la loro humidità, si leuarà poi dal fuoco con lasciarlo alquanto raffreddare, co'l maneggiarlo continuamente, e poi vi si metterà la noce d'India, li pignoli, li pistacchi, e poi le spetie, & in fine il muschio incorporato con vna portione di dette spetie, e fatta che sarà

vna

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0064-0 DFG

vna buona miſtione, e raffreddato, ſi ſaluarà in vaſo vitriato.

NOVA AGGIVNTA.

MOlte ſono le compoſitioni dette Diaſatirion, di Meſue, d'Auic. e d'altri. il noſtro Collegio hà eletto la ricetta poſta da Nicolò Salernitano. il Mirepſio tradotto dal Fuchſio num. 65. mette ſinapi albi in vece del ſeme di Rocchetta, e laſcia i Garofani, & il ſcincho. ma nella traduttione del Regino al 208. il peſo è molto diuerſo, e mãcano cinque ingredienti: è la ricetta d'Attuario è più ſimile alla noſtra. ma per l'Eringio pone il Dauco ſaluatico, e tralaſcia la lingua auis: il Renodeo creſce la doſe del Satirio. Per Satirio, ſi piglierà l'Orchide detto il teſticolo di cane, del quale, hauendo doi radici vna ſoda, e l'altra moſcia. ſi piglierà la più dura. Nicolò pone ſolo la carne della coda del ſcinco. ma Renodeo loda più quella delli Reni: però il Collegio ſaggiamente ordina ambidoi.

Circa il ſeme del bulbo vi è gran lite, perche non eſſendo ſtata deſcritta dalli Antichi la ſua effigie non ſi può affermare niente di certo. tanto più, che hora nõ vſiamo mangiare altri bulbi che le cipolle, li porri, le ſcalogne. le quali al certo nõ ſono il bulbo mangiatiuo di Dioſ. ne meno può eſſere la ſquilla, il Narciſo, ò il Giacinto. ma è vn bulbo, che volgarmente ſi mangiaua. Hora li Tulipani ſi mangiano, e non ſono ſtati deſcritti dalli Antichi. ma non ſi può affermare niente di certo, forſe che Nicolò inteſe le cipolle ordinarie: il che par veriſimile perche al c. 219. dal Diabulbon ſcriue. R. Bulbi mundati, & cotti, e pare, che intenda la cipolla: & io riſponderei, che forſe può intendere il vero bulbo. da ciò moſſi il Cordo, il Renodeo, il Bertaldo, & altri ſoſtituiſcono il ſeme dell'Vrtica. confeſſando inſieme con il Mattiolo di non conoſcere il vero bulbo.

Circa il Mele il Collegio ne mette 4. volte più della poluere. quali peſano dram. XXX. non computando le radici, i frutti, & il ſcinco, le quali eſſendo humidite hanno per ſe forma di Lattouaro. onde ſi ricerca di Mele onc. XV. Attuario ne mette lib. vna e mezza, ma Renodeo, & il Cordo vogliono. lib. iij.

Il modo di comporre queſto Lattouaro poſto da Nicolò, e da Attuario non mi piace, perche pongono le radici crude piſtate à bollire vn pochetto con il mele, poi aggiongono li frutti ben peſti, e doppo vn'altro bollore leuano il Vaſo dal fuoco, e vi mettono la poluere, e finalmente il muſchio diſſoluto in acqua roſa; alcuni manco fanno bollire il mele: onde l'antidoto preſto muffiſce. e queſto modo ſi può comportare volendo vſare ſubito il Lattouaro perche le radici crude ſono più ventoſe delle cotte. ma per conſeruar il compoſto biſogna ſeguitare il Renodeo, & il noſtro Ceccarelli. e ſi vede che Meſue nelli ſuoi Diaſatirij fà bollire eſattamente le radici, ò con il latte, ò con il brodo di ceci. vole anco il Renodeo, che il Mele ſi faccia cocere nel decotto delle radici dette.

Adoperamento.

QVeſto Lattouaro è caldo, e ventoſo; onde riſcaldando li reni freddi, e pieni di viſcoſità, li conforta, & accreſce le forze al coito, può anco generare flato, e ſperma: però è bono alli vecchi, che hanno moglie. conforta anco, e riſcalda la veſſica, e mãda fuori l'vrina ritenuta per debolezza, e frigidità della Veſſica. Mirepſio aggionge, che fa far figliuoli.

Attuario, e Nicolò ne danno vn cucchiaro per volta con vn poco di Vino dolce, la mattina, e la ſera vn hora auanti il cibo. altri lo danno quando ſi và à dormire.

Electarium è Baccis Lauri.

RECipe foliorum Rutæ ſiccorum, *drach. decem*, Sagapeni, vnc. ſemis, Opopanacis, *drachm. tres*, Ammios, Cumini, Nigellæ, Sem. Liguſtici, Origani, Carui, Amygdalarum amararum, Piperis nigri, Longi, Mentaſtri, Dauci, Acori, Baccarum Lauri, Caſtorei, *an. drach. duas.*

Terantur omnia in craſſiuſculum puluerem, & adiecto mellis puri

puri triplo, confice electuarium vt artis est.

Afar Elettuario di grani di Lauro.

PIglia foglie di Ruta secche dram. 10. Serapino onc. mezza, Oppoponaco dram. 3. Ammi, Cimino, Nigella, seme di Ligustico, Origano, Carui, Amandole amare, Pepe negro, e longo, Mentastro, Dauco, Acoro, Grani di Lauro, & Castoreo, di ciascheduno dram. 2. Si pisti ogni cosa, e sene facci poluere non molto sottile, e con tre doppij di mele puro se ne facci Elettuario secondo l'Arte.

Nel voler comporre il sudetto Elettuario, si pigliarà il Serapino, e l'Oppoponaco, dissoluti con vino bianco odorifero, & il restante si ridurranno in poluere graduatamente, e con la quantità del mele sudetto, che sia spumato, & anco attualmente caldo, vi si mescolarà le gomme, e poi la poluere.

NOVA AGGIVNTA.

RAsis al lib. 9. ad Almans. cap. del dolor colico scrisse questo Lattouaro, e Guglielmo Piacentino al c. 6. de compos. med. lo trascriue; ma in vece del Cimino pone l'Amomo, e tralasciò il sagapeno, & il Dessenio scriue, che lui per il cattiuo odore non vi mette l'oppoponaco, ne il sagapeno. Nel testo di Rasis si legge Carui Alexandrini; onde per Alessãdrini l'Herculano, il Melichio, e'l Santino esplicano il seme del petrosello. Filippo Costa crede sia il seme del Macerone. & il Calestano tiene che il Carui Alessandro sia l'apio Alessandro. Ma il nostro Collegio, con gl'altri Antidotarij intende il Carui d'Alessandria, come il migliorese tal credo che sia la mente di Rasis, perche non mette spartamẽte Alesiãdro, ma carui Alessandrino. le foglie di Ruta si prẽdono secche perche così sono più calde, come dice Galen. 4. de san. tuen. c. 5. le Gomme il Renodeo, e Buder. vogliono, che si poluerizzino con l'altre cose prima tagliate minuto perche sono in poca quantità. l'Antid. Bolognese, & il Dessenio le dissoluono con il mele, e le colano. Ma io credo che vogliano dire, che si dissoluano con il Vino, come fà l'Antid. Fiorentino, e'l Ceccarelli, si colino, e poi si faccino cocere à consistenza di Mele.

Circa il Mele Rasis mette di poluori, e di Mele dispumato an. parti eguali, così l'Antidoto è più virtuoso. ma perche i nostri periti dicono, che così composto presto s'indura, e perde la consistẽza di Lattouaro, e pare vna Massa di Pillole. e se bene è obedita dal Calestano, dal Dessenio, & da i Medici Fiorentini, e vi mettono onc. v. e dram. v. di Mele, quanto apãto è il peso delle poluori. costumano tutti l'altri, come il nostro Colleg. il Bolognese. Cordo, Bertaldo, Francesco d'Alessandro, Melichio, Sãtino, &c. mettere tre parti di Mele, e se temesse, che il Lattouario diuenisse più debole, se ne potrà dare più quantità. deue dunque esser il Mele lib. 1. onc. iiij. dra. vij.

Si comporrà mettendo le poluori à poco nel mele caldo, schiumato, & ancor caldo. ma leuato dal foco, nel fine s'aggiungeranno le gomme dissolute, quando la compositione sarà quasi fredda acciò che non si faccia in grumi: le poluori non vogliono esser troppo sottili in questo Lattouaro, perche deuono rimaner assai nello stomacho.

Adoperamento.

LOdò Rasis questo Lattouaro nelli dolori Colici, quando il ventre non è astretto, e costipato, ma si sente flati, e ruggiti, nel corpo, e stà il Ventre teso. gioua dunque à risoluere il vento contenuto nelli intestini, e nel vẽtre: però anco al Hidropisia Ventosa, riscalda l'humori freddi, incide la pituita viscosa emenda i rutti acetosi, e conuiene alle complessioni fredde, s'vsa assai nelli clisteri.

L'Autore ne dà al peso, ò grandezza d'vna nocchia. e nei con l'Antidotario Bolognese ne daremo da due dramme in sino alle sei, e nelli clisteri si può vsare da oncia mezza insino ad vna. come scriue il Montagna, e Rullando. Rasis l'vsaua con vn'oncia di Vino, ò qualche decotto carminatiuo.

Iusli-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0066-2 DFG

Iustinum.

RECipe cinnamomi, folij, vel potius spicæ celticæ, costi, spicæ nardi, cassiæ ligneæ, aristolochiæ rotundæ, & longæ, helenij, hyssopi, pulegij, artemisię, rad. pentaphylli, piperis albi, orobi, sem. petroselini, ligustici, olusatri, sem. vrticæ, milij solis, saxifragiæ, baccarum lauri, baccarum iuniperi, sem. asparagi, seseleos, anethi, rutæ, citrij, anisi, fœniculi, apij, *an. drach. vnam, & mediam*, mellis, despumati quadruplum. Confice electuarium vt decet.

A far l'Elettuario Iustino.

PIglia Cinnamomo, folio, ouero spica celtica, costo, spico nardo, cassia in legno, aristologia tonda, & longa, elenio, isopo, pollegio, artemisia, radiche di cinque foglie, pepe bianco, orobo, seme di petrosello, ligustico, olusatro, seme d'ortica, miliosole, sassifragia, grani di lauro, grani di ginepro, seme d'asparagi, de sesseli, d'aneto, di ruta, di cedro, d'anisi, di finocchio, e d'appio, di ciascheduno dramma vna, e mezza. Mele spumato à quattro doppij. Se ne facci elettuario, come si deue.

Al sudetto Elettuario Iustino, si osseruarà di manegiarlo spesso, a fine che si fermenti bene, & acquisti buon corpo; perche così è conueniente a tutti gl'Elettuarij, & in particolare a quelli, che si formano co'l mele, per esser loro sottoposti, alla subbolitione.

NOVA AGGIVNTA.

LA ricetta di questo Lattouaro si ritroua in Nicolò Salernitano, e nell'Alessandrino. c. 402. differiscono solo, che l'Alessandrino mette solo l'astrologia rotonda, lasciando la longa: come anco fà il Placotomo. E nominato Giustino perche (dice Nicolò) Giustino Imperatore lo ritrouò. L'Erbe s'intende, che siano secche douēdo ridursi in poluere. il seme dell'Vrtica deue esser della maggiore, che è simile al seme del lino. nel fare la tritura si deue auertire di mettere à pistare prima le radici, poi li semi, e le scorze, in vltimo l'Erbe secche si deue auertire, che la poluere deue essere sottilissima acciò passi facilmente alle parti vrinarie, douendo seruire per i loro difetti. molti conseruano questa poluere in vaso di vetro ben turato: altri ne fanno tauolette cō zucchero cotto nell'acqua di sassifragia. come il Cordo, e'l Placotomo. i più ne fanno Elettuario molle, come fà Nicolò. il nostro Collegio mette 4. doppij di Mele, che per essere la poluere onc. v. dram. v. sarà il mele onc. xxij. dram. iiij.

Adoperamento.

IL Giustino è Medicamento diuretico, e caldo, il quale fà vrinare riscalda li reni, incide l'humori viscosi, attenua li grossi, concoce li crudi, e purga li reni per l'vrina liberandoli dalli humori freddi, dalla rena, e dalla pietra, la quale rompe, e scaccia, vale per quelli che vrinano viscosità, e sana il dolore de' reni per causa fredda. gioua anco alla vessica rifreddata, al stillicidio, & alla ritenzione dell'vrina. Et alla vessica s'applica anco di fuori fattone impiastro cō qualche Olio vtile, come quello di scorpione, & imposto al petinicchio, si può anco infondere nella Vessica per la verga, quando è piena di viscosità. risoluēdo il Lattouaro con acqua conferente, e colandolo.

Nicolò Alessandrino nè dà alla grandezza d'vna nocciola cō acqua tepida, & il Salernitano con il vino, nel quale sia stato cotta la sassifragia, ò il Miliosolis e l'Antid. Bologne dà due dram. insino à mezz'oncia.

Li-

Lithon Trypton.

RECipe spicæ nardi, zingiberis, xylobalsami, vel xyloaloes, acori, cinnamomi, peucedani, mei, idest, rad. imperatorię, triũ piperum, radicum saxifragiæ, *an. drach. duas, & mediam*, opobalsami, vel olei è sem. citri, vel è nuce myristica, caryophillorum, costi, rhapontici, glycyrrhizę, cyperi, tragacanthæ, sem. olusatri, camedrios, sem. apij, ammios, asparagi, ocimi, vrticæ, citrij, *an. drachm. vnam*, & *gran. quindecim*. Folij, aut potius nardi indicæ, croci, schoenanthi, cassiæ ligneæ, bdellij, mastiches, ireos, amomi, ligustici, milij solis, petroselini macedonici, seseleos, sinonis, vel sem. dauci, cardamomi, anethi, euphorbij, lapidis lyncis, olei nardini, olei muscelini, vel olei è nuce moschata, *an. scrup. vnum, & gran. decem, &* 8. mellis Quadruplũ ad pulueres.

A far la compositione di Lithon Tripton.

PIglia spico nardo, zenzero, legno di balsamo, ouero legno aloè, acoro, cinnamomo, radiche di peucedano, di meo, ouero radiche d'imperatoria, pepe negro, pepe bianco, e pepe longo, radiche di sassifragia, di ciascheduno dramme due, e mezza, opobalsamo, ouero olio di seme di cedro, ò di noce moscata, garofoli, costo, reupontico, liquiritia, ciperi. draganti, seme d'olusatro, camedri, seme d'appio, d'ammi, d'asparagi, di basilico, d'ortica, di cedro, di ciascheduno dramme vna, e grani 15. Folio, ouero spico nardo, zaffarano, squinãto, cassia in legno, bdellio, mastice, iride amomo, ligustico, miliosole, petroselino macedonico, sesseli, sinoni, ouero seme di dauco, cardamomo, seme d'aneto, euforbio, pietra lincia, olio nardino, olio moscellino, ouero dinoci moscate, di ciascheduno scropolo vno, e grani 18. mele à quattro doppij de la poluere.

Preparati che saranno tutti gli ingredienti, si riduranno in poluere sottilissima, & in vece della pietra lincia, vi si metterà la pietra giudaica preparata in porfido, e doppo, che sarà pigliata la debita quantità di mele spumato, vi si aggiungerà l'olio nardino, di cedro, e di noce moscata, liquefatti che saranno, & incorporati insieme col mele, vi si mescolarà la poluere, e fatta che sarà vna bona vnione, si riporrà in vaso vitriato.

NOVA AGGIVNTA.

HA questa ricetta il Collegio presa da Nicolò Alessandrino al cap. 453. & in quella del Salernitano mancano l'Ammios, l'Ireos, l'Amomo, & il Ligustico, e nell'vltima dose mette scrup. vno, e grani iiij. l'Antidot. Fiorentino, il Placotomo, & il Calestano anco loro li tralasciano, ma il Calest. vi mette i due Cardamomi. l'Antid. Bolog. doppo il seme dell'Vrtica pone anco quello dell'Erisimo. in Roma l'ingredienti sono assai noti, però nõ ne dirò altro solo, che per l'Amomo, ò si piglierà il Calamo aromatico volgare, come sostituisce il Collegio, ò l'Amomo racemoso.

Per l'Olio Nardino non si deue prendere quello di Mesue, che è scritto nel nostro Ricettario, ma quello di Nicolò istesso, il quale scriue questo Lattouaro & al cap. 711. così lo insegna. R. Olio di Spagna. oncie 75. Asphalto, Mirra, Nigella verde, spico nardo. onc. 6. Xilobalsamo, Garofani, Cipero, Squinanto, Aristolochia, Enula campana, ana. onc. 3. Balsamo, Cinnamomo, Calamo aromatico, Folio, Carpobalsamo, Cassamo (quale alcuni vogliono

gliono, che sia il seseli, altri il Ligustico) Cardamomo, ana. onc. 1. Noce moscata, storace, Costo, Cassia fistula (cioè Cãnella) Laudano, Phu, Asaro, Amaraco (cioè Maggiorana) Fascis gallici (cioè Nardo Celtico) Samo (nõ sò, che intenda) Mirra siriaca. ana. onc. mezza. lo fà comporre in questo modo prima fa insodere l'Asfalto, la Mirra, l'Enula, il Phu, l'Asaro, il Corpobalsamo, e l'altra Mirra (ponendone doi sorte.) il Xilobalsamo, & il Sansuco. (che prima hà chiamato Amaraco) pistate a parte, e messe in doi sestarij d'acqua, per due giorni, e due notti: poi v'aggionge l'Olio, e lo fa bollire (deue farsi in bagno Maria) fin che l'acqua si consumi; ma non s'abrugi l'Olio, e quando sarà rifreddato nell'istesso giorno si coli diligentemente, e se li aggiongano le seguẽti spetie in questo modo preparate R. il Cypero, lo squinanto, l'Aristolochia, il Cassame, la Fascee Gallica, il Cardamomo, il folio, la Nigella, il Calamo, la Cassia, il samo a parte pistate, & infuse per tre giorni in vn sestario di Vino, & aggionte al sopradetto Olio colato, si farà bollire nell'istesso modo, e doppo, che sarà colato, il terzo giorno si aggiongeranno l'altre spetie cioè ℞. la spica, i Garofani, il cinnamomo, la Noce moscata, il costo trite con diligenza, & messe in vn hemina di vino bono per due giorni. & nell'istesso modo si farà bollire insino alla consumatione del vino. & si colerà. all'vltimo in vna parte d'esso si dissolueranno il Laudano, la Mastice, la Storace, & il Balsamo, e facendoli dare vn bollore ad vn poco di foco sẽpre con la spatola maneggiãdo, si leuarà dal foco, & si conseruarà con diligenza. & dice Nicolò, che è stato cõposto da Vendiciano Medico.

L'Olio Muscelino è anco descritto dall'istesso Nicolò al cap. 712. in questo modo ℞. Olio di Spagna. lib. 8. Acqua sestarij 2. (il Cordo lib. 3.) Storace, Zaffarano, Mirra, Cassia (cioè Cãnella) Xylocinnamomo (cioè legno di Cannella) ana. oncia vna, & mezza, Garofani, Carpobalsamo, Bedellio ana. onc. vna, Muschio dram. 6. Noci d'India num. 4. si compone infondendo il folio, il Zaffarano, la Mirra, la Xylocassia, il Carpobalsamo, il Bedellio pistati per due giorni nell'acqua poi con l'Olio si fà bollire insino alla consumatione dell'acqua, si Lascia rifreddare, & l'altro giorno si cola, poi s'aggiongo la Spica, li Garofani, il Costo, e la Noce (cioè la moscata) ridutte in poluere sottilissima, & in vna parte dell'Olio si dissolue lo Storace, la Mastice, il Muschio, & poi ogni cosa ridotta insieme. si fa bollire vn poco, & si conserua.

Questi Olij sono pretiosi, & di faticha, onde il Fernelio, & il Renodeo, considerando, che a fare l'Electuario Lithon tripton secõdo la ricetta di Nicolò era cosa difficile, hano mutato molti ingredienti, & aggiũtoui il sangue del Becco preparato, ma noi volendo fare la nostra ricetta ridurremo la poluere sottilissima, & così alcuni la conseruano. altri con il Zuccharo ne fãno tauolette, ma perche è alquanto ingrata s'vsa in forma di Lattouario con il Mele, & si conserua meglio. ma chi vorrà fare le tauolette pigliarà vn'oncia di poluere per vna libra di Zuccharo. ma per farne il Lattouario si piglieranno tre, ò quattro volte più di Zuccharo. ma perche l'Olij danno cattiuo sapore il meglio è farlo con il Mele.

Si incomincieranno a pistare il legno aloe, & le radici, poi li semi, la Cassia, & cinnamomo, i Garofani, il Gengiouo, lo Squinanto, & il Camedrios, nel fine s'aggiongeranno l'Olij, & il Balsamo per fare, che non s'attacchino al mortaio, & non esalino da se: a parte bisogna pistare il Zaffarano, la Mastice, la pietra lince, & il Bedellio, ò con vn poco del seme di Cedro acciò nõ s'attacchino al mortaio. il resto del seme di Cedro si pistarà con l'Euforbio acciò non esali, & offenda quello, che lo pista: li Draganti, si pistaranno nel mortaio, & pistello caldi. & essendo ogni cosa ben poluerizzata si meschiarà insieme, e se ne farà il Lattouaro, mettendo la poluere a poco a poco nel mele tepido, ben cotto prima, e schiumato.

Adoperamento.

Lithon tropton s'interpreta rompitore delle pietre, & propriamente vale a rompere, & mandar fuori la pietra con l'vrina se fusse nelli reni, ò nella Vesica; sana i dolori de i Lombi, e de i fianchi, & quelli che l'vsano non ne patisceno, ne generano pietre. Soccorre di subito allo stillicidio, & alla suppressione dell'vrina: se però dipenderanno da humori freddi, & viscosi. gioua anco mirabilmente alla indigestione dello stomacho per frigidità.

Si dà la sera con del vino caldo, & per rom-

rompere la pietra con il decotto della sassifragia, dal peso di due dramme insino alle quattro.

Micleta.

RECipe corticũ myrobalanorũ, citrinarũ, chebularũ, emblicarũ, belliricarũ, indarum, *an. drach. duas, & semis*, seminum nasturtij, cumini, anisi, fœniculi, ammios, carui, *an. drach. vnam, & semis.* Primo omnes myrobalanorum cortices cofracti, & reliqua integra modico aceto insperſa humectentur horis duodecim, deinde in vase vitreato exsiccentur, & torreantur, tosta puluerizentur, & manibus oleo rosaceo omphacino illitis perfricentur, demum adde subsequentia, *spodij, balaustiorũ, mastiches, gũmi arabici, sumach, an. drach. vnam, & grana quindecim.* Omnia postremo in puluerem redacta syrupi mirtini quadruplo excipiantur, & conficiatur electuarium.

A far la Micleta.

PIglia scorze di mirobolani citrini, chebuli, bellirici, e li mirobolani emblici, & indi, di ciascheduno dramme due, e mezza, semi d'alegretto, di cimino, d'anisi, di finocchio, d'ammi, & di carui, di ciascheduno dram. vna, e mezza. Prima tutti li mirobolani confratti, e le altre cose sane bagnate con vn poco d'aceto si lascino per spatio di dodeci hore, poi si secchino in vaso vitreato, e si abrõzolino, & bruscate si poluerizzino, & si maneggino con le mani onte con l'olio rosato onfacino, poi aggiongerai le cose seguenti, cioè spodio, balausti, mastice, gomma arabica, sumacco, di ciascheduno dram. 1. & gra. 15. Vltimamente ogni cosa ridotta in poluere si metti con siroppo mirtino, à quattro doppij, e se ne facci elettuario.

Quando si vorrà fare la compositione della sudetta micleta, primieramente si pistaranno li mirobolani grossamẽte leniti con vna portione di olio rosato onfacino, poi s'infonderanno in aceto forte, e biãco, quanto sieno bagnati, per spatio di dodeci hore, dentro di vn tegame di pietra vetriato, poi si porranno sopra la brascia, e si maneggiaranno continuamente con la spatola, fin che sieno ben secchi, per poterli ridurre in poluere, che habbino mutato il color loro naturale. Si pigliaranno poi li sudetti semi, e si metteranno in vn'altro tegame con tanta quantità di aceto, quanto sieno bagnati per spatio di 12. hore, e poi si metteranno ad asciuttare al fuoco con l'istesso tegame, maneggiandoli, fin che sieno secchi. e poi se ne farà poluere insieme con li sudetti mirobolani, aggiungendoci li balausti, & il summacco. Si pigliarà poi la sudetta poluere, mescolandosi con lo spodio preparato, col mastice, e con la gomma arabica, ma che sieno prima poluerizzati separatamente. Finalmente poi con la quantità sudetta del siroppo mirtino, se ne formi elettuario.

NOVA AGGIVNTA.

LA nostra ricetta è compita: ma à quella del Mirepsio, del Fuchsio al n. 200. mancano il Nasturtio, il Carui, & la Mastice. & sono aggionti il finocchio, il Carnabadio, il Cardamomo, ma doue si legge Cardamomi, si deue porre Cardami. cioè Nasturtio, come anco nell'Antid. Bolognese. Nell'altro testo di Nicolò tradutto dal Regino sono di Nasturtio dram. 2. di Mirob. Emblici, e di Bellirici, an. dramme 2. & vi manca la Mastice. il Salernitano mette di Nasturtio. dram

ma

ma mezza, di Bellirici, & d'Embl. an. dram. 2. Così anco variano l'altri Antidotarij. il Fiorentino, il Calest. il Dessenio, il Melichio, e'l Santino hanno di Emblici, di Bellirici, & di Nasturtio. an. dram. ij. Francesco d'Alessandro di Embl. & Bellir. an. dram. 2. il cordo fà il simile, ma pone di Nasturtio. dram. doi, e mezza, & è seguitato da Buderone. Per i Balausti si deue mettere li fiori doppij, e Dioscoride dice, che sono i fiori del Granato saluatico: ma li fiori de i granati domestici, i quali sogliono adoprare i nostri speziali non sono Balausti; ma da Diosc. sono chiamati Citini.

De i Mirobolani le scorze si deuono prendere, & io auerto, che qui Nicolò, il Calest. & Buderone. abruscano semplicemente i Mirobolani senza metterli nell'aceto; & il Mirepsio dice chiaro. semina macerentur die, ac nocte in Aceto. *Ne Mesue parlando della correttione de i Mirobolani fa mentione dell'Aceto, & quando Nicolò ordina i Mirobol. sempre aggionge* vstorum. *Et dell'aceto parla doppo i semi, i quali vogliono esser bagnati d'Aceto: ne meno il Seruitore vsa l'aceto, quando vole assare i Mirobolani. Ma il nostro Collegio, il Ceccarelli, il Cordo, il Dessenio. Plateario, & alcuni altri li mettono con li semi nell'aceto. il Melichio, il Sãtino, & gl'Augustani li coceno prima nel vino di cotogni per farli più astringenti. & veramente fà così il Seruitore, quando vole arostire i mirobolani per vsarli nelli flussi di sangue, e per le Morici. ne io biasmo, se si bagnino con vn poco d'Aceto. il Melichio, il Santino, e'l Calestano. doppo che hanno bagnato cõ l'Aceto i Mirobolani, & disseccati, auanti l'arostiscano l'ongeno con l'Olio ros. & così fà il Seruitore, ma il Collegio nostro, il Bolognese, il Fiorentino, il Cordo, il Dessenio, Placotomo, Buderone, & l'altri non vsano l'Olio Rosato se non nel fine alle polueri, & tale è la mente dell'Autore: onde il nostro Ceccarelli vngendo li mirobolani auãti l'infonda nell'aceto non fà bene, prima perche doppo che sono vnti con l'Olio, non ponno riceuere l'aceto: secondo perche abruscati così vnti rendono cattiuo odore: & finalmente perche non intese Nicolò.*

Douete dunque sapere, che Nicolò doppo hauer fatte tutte le polueri delle cose abruscate, cioè delli semi, e delli Mirobolani, le imbeuera con l'Olio, e disecca più volte, e le maneggia con le mani, dicendo chiaramente Postea assata, & exquisitè leuigata, cum Oleo Rosaceo terantur multoties, donec rursus siccentur, & Oleũ ebibant. Contritio autem ipsa cum manibus fiat, postea ipsa cocomisceantur, *cioè si meschino tutte le polueri con il Siroppo, e così apunto Buderone doppo hauer à parte poluerizzato lo spodio, la mastice, & la gomma, & messe tutte le polueri nel mortaio v'aggionge l'Olio Rosato, & per longo tempo con il pistello, ò trà le due mani le và maneggiando. & finalmente con il Siroppo mirtino ne forma il Lattouario. il Mirepsio aggionge anco.* Irrigata, & diligenter subacta decoquantur exiguo, ac tenui igne; postea ab igne amoueantur, & tepida in vase recondantur. *cioè vole che bollano anco vn pochetto con il detto Siroppo.*

Adoperamento.

E *Questa Micleta astringente: onde gioua à tutti i flussi del ventre, alla disenteria, alla Lienteria, alla Celiaca, e principalmente al flusso delle Hemorroidi; risolue anco il flato, onde gioua al rugito, & alle torsioni del ventre. auertendo, che se questi mali procedono da frigidità, & humori viscosi, non vale: ma solo per per causa d'humori biliosi.*

Il Mirepsio ne dà dramme tre con il decotto di piantag. di Poligono, di sumaccho, di consolida maggiore, & di grani di Mortella. il Salernitano la vsa con acqua tepida la mattina, la sera, & a mezzo giorno. Il Plateario ne ordina vn oncia. & l'Antidotario Bolognese la dà dalle due dramme insino ad vn'oncia. il Montagnana dalle sei dramme insino ad vn'oncia.

Si può questa compositione anco adoperare nelli clisteri, & nelli Empiastri sopra il corpo, alle Morici s'applica liquefatta con acqua rosa, & con bambace bagnata.

Philonium Romanum Nicolai.

RECipe piperis albi, hyosciami albi *an. drachm. quinque* opij, *drach. duas, & semis*, cassiæ ligneæ, *drach. vnam, & semis*, sem. apij, euphorbij, mirrhæ, castorei, *an. drach. vnam*. Petroselini ma-

ce-

cedonici, fęniculi, dauci cretici, *an. scrup. duos, & gran. quinque*, croci, *drach. semis*, spicæ nardi, zedoarię, pirethri, *an gra quindecim*, mellis optimi despumati quadruplum. Confice electuarium.

A far il filonio romano di Nicolò.

PIglia pepe bianco, iusquiamo bianco di ciascheduno dramme 5. oppio dramme dui, e mezza, cassia in legno dramma una, e mezza, seme d'appio, euforbio, mirra, castoreo, di ciascheduno dramme una, petrosellino macedonico, seme di finocchio, e dauco cretico, di ciascheduno scrop. doi, e grani 5. zaffarano dramme mezza, spico nardo, zedoaria, pilatro, di ciascheduno gran. 15. mele buono spumato à quattro doppij. Se ne facci elettuario.

Mentre si vorrà comporre il sudetto filonio, si pigliarà l'opio, l'euforbio, il castoreo, la mirra, & il zaffarano, e ciascheduno di loro si pistarà separatamente, fin che sia ridotto in minuta poluere. Il restante poi che sarà ben triturato, si mescolarà ogni cosa insieme, e con la sua propria dose del mele spumato, li si darà il suo conueniente corpo, e non si vsa per sei mesi.

NOVA AGGIVNTA.

QVesta ricetta parmi la più corretta di quante ne hò lette, perche Nicolò Alessandrino al num. 771. e'l Salernitano non vsano l'Euforbio, la Mirra, & il Castorio: e del Zaffarano il Salernitano mette solamente scropolo mezzo, se bene dicono, che alcuni aggiongono di cinnamomo. dram. una, e mezza. d'Euforbio, e di Costo. an. dram. 1. l'Alessandrino si scorda dell'Opio: l'Antidot. Fiorentino fa la ricetta con la detta aggiunta, & differisce dalla nostra nel peso del zaffarano, & pone il costo in vece del Castoreo, & lascia la Mirra, il Bolognese è con noi. ma mette di Zaffarano mezzo scropolo. il Cordo con Coudebergo, non mette la mirra, ne il castoro: ma d'Euforbio, & di Costo. an. drãme una: a questa ricetta Buderone aggionge di cinnamomo. dram. una, e mezza. & mette il Costo per la Mirra, e'l Castorio. & del Zaffarano. scrup. mezzo. il Renodeo, e Francesco d'Allessandro variano a lor modo tutti li pesi, & per petrosello Macedonico il Vercellese scriue l'Olusatro.

Del Mele il Cordo, Buderone, e'l Vercellese ne mettono tre volte più, il nostro Collegio ne vole quattro parti conforme hà fatto nelli altri Elettuarij. ma secondo il mele si deue anco variare la Dose del Medicamento, che si dà. ne si deue pigliare questo Oppiato se nõ doppoi sei mesi, che è stato composto. e per esser la poluere dra. 21. scrup. 1. si piglierà di Mele onc. X. dram. V. scrup. 1.

Adopramento.

E Medicamento assai caldo, se bene riceue dell'Opio, & dell'Iusquiamo: onde il Renodeo scriue, che alcuni per hauer riceuto ne i Clisteri. dram. 1. & mezza di questo Filonio haueuano sentito vn grand'ardore nel fondo del ventre, & nell'intestino retto, & che ingiottito infiamma le fauci: Dunque se così è noi lo daremo solo nelli affetti freddi, come consiglia il Plateario, & per tale effetto vien da Nicolò Lodato, & lo dà alla tosse Flemmatica con del Vino, & Acqua melata, alla polmonia, alla pontura con acqua melata, allo sputo del sangue con il sugo del poligono. gioua à chi ha sparso il fele, alla indigestione dello stomacho, alla Celiaca, & ferma il Vomito dato con acqua, & Aceto, vale alli dolori del fegato, della milza, & delli reni, delle budelle, & in particolare alli dolori Collici. è bono al singulto, alla Vertigine, alla difficoltà di respirare, & alli mali della Vessica, auertendo, che i detti morbi siano cagionati dalla pituita, & non dalla collera.

Nicolò scrisse, che se ne pigliaua alla grandezza d'vna faua d'Egitto. l'Antid. Bolog. n'ordina dram. una Hor dunque se l'ingredienti pesano dram. 106. & scrup. vno facciamo conto, che l'Elettuario resti di dramme 100. in circa se spartiremo le dramme 2. & mez-

e mezza, cioè grani 180. d'Oppio in cẽto parte, vederemo, che vna dram. di questo Philonio non tiene manco doi grani intieri d'Oppio. onde sicuramente ne potemo dare vna dramma, & vn poco più. Nicolò lo daua à benere dissoluto con qualche liquore. noi l'vsamo dare in bocconi, & nelli Clisteri.

Philonium Persicum.

RECipe piperis albi, hyoscyami albi, *an. drach. viginti*, opij, terræ sigillatæ, *an. dram. decem*, lapidis hæmatitis, croci *an. drach. quinque*, castorei, spicæ nardi, euphorbij, pyrethri, margaritarum, charabe, zedoariæ, doronici, trochiscorũ ramich, *an. drach. vnam*, camphoræ, *scrup. vnum*, mellis rosati optimi, quadruplum. Paretur electuarium, vt artis est.

A far il filonio Persico.

PIglia pepe bianco, seme di iusquiamo bianco, di ciascheduno dram. 20. oppio, terra sigillata, di ciascheduno dram. 10. pietra ematite, saffarano, di ciascheduno dram. 5. castoreo, spiconardo, euforbio, pilatro, perle, carabe, zedoaria, doronici, trochisci di ramich, di ciascheduno dram. 1. camfora scrop. 1. mele rosato perfetto à quattro doppij, e si facci elettuario.

Si pigliarà l'oppio, la terra sigillata, la pietra ematite preparata, il zaffarano, il castoreo, l'euforbio, li trochisci di ramich, la canfora, la carabe preparata, e le perle preparate, ciascheduna cosa si poluerizzarà separatamente, e gl'altri ingredienti si pistaranno insieme, e doppo che saranno mescolati tutti, con la debita quantità di mele rosato semplice, gli si darà buona cottura, accioche habbia corpo di elettuario, fermentandolo come gli conuiene, e non si vsa per spatio di sei mesi.

NOVA ADDITIONE.

LA Ricetta del Filonio Persico è tratta da Mesue nel cap. del sputo del sangue la mette anco Auic. nel suo Antidotario ma alterata. & è questa ℞. di pepe bianco, di seme di Iusquiamo bianco an. dram. xx. d'opio, di terra sigillata. an. dram. x. di zaffarano. dram. v. d'Euforbio, di spica, di piretro an. dram. ij. di Castoreo. dram. j. di Zeduaria, di Doronico, di Margarite non perforate, di moschio. an. dram. mezza, di Camfora la sesta parte è mezza d'vna dramma. Mele. q. 6. ma nella nostra ricetta di Mesue nel bel principio discordano gl'Autori, perche nel testo di Mesue si legge ℞. Papaueris albi, & così vogliono, che si faccia il Cordo, i Medici di Colonia, i Fiorentini, il Melichio, il Santino, il Placotomo, & altri, e la raggione è, che il testo di Mes. è chiaro, e non si deue mutare senza raggione, e'l papauero è atto per il sputo del sangue, al che si loda questo Filonio, ne hà bisogno del pepe per correttiuo del'opio, perche alla ricetta di Gal. è aggionto il Castorio, che è proprio correttiuo del oppio. Dall'altra parte il Nostro Collegio, il Bolognese, i Mantouani, i Frati, il Calestano, Fuchsio, Coudebergio, Buderone, Borgarucci, Francesco d'Allessandro, il Calestano, e Siluio metteno il pepe biãco. Questa variatione non è di poco momento; perche con il pepe la compositione è molto più calda, e meno astringente, e soporifera. Ma se noi consideramo bene trouaremo, che il Filonio persico è il Filonio Tarsense composto, essendo i pesi, e l'ingredienti l'istessi solamente Mesue aggiunge al oppio per compagno la terra sigillata. al zaffarano la pietra hematite. al terzo peso aggionge il Castorio, le Margarite, la Carabe, la Zedoaria, i Doronici, e li trocischi, e di più la camfora. dũq. perche Galeno, & Auic. mettono il pepe. si deue credere, che vada anco in questo di Mesue. Sedenegi si legge nel testo di Mesue, il che interpretano tutti Pietra Hematite. se bene alcuni hanno pensato, che sia il seme della canapa. ma nelle additioni di Mesue al cap. del Filonio nella ricetta del Filonio Persico è scritto satharagi, e non sendenegi cioè tapsia, e di Canfora. oncia j. credo per er-

rore del trascrittore. leggo anco nel Cordo stampato in Napoli di Camfora. dram. j. forse errore del Correttore.

Adopramento.

NOn solo, come Narcotico, & oppiato è atto questo Filonio à fermare li flussi ma anco come astringente: onde ferma secondo Mesue, & Auicenna tutti i flussi di sangue, & prima se viene dalla bocca, ò sia con tosse, ò senza; ferma il sangue, che esce dalle Morici, ò dalli intestini, & è mirabile à i flussi di sangue delle donne con dolori. di più Mesue, & Auic. lo lodano per le donne grauide, alle quali vengono le purghe, perche conserua il feto nella matrice, ristringendo la bocca d'essa, & prohibendo, che non si rilassi, ed apra per humori flemmati, ò per il vento nella matrice contenuto, quale risolue. di più aggionge Auic. che acuisce l'intelletto, & eccita l'appetito. Vale anco al vomito del sangue, & all'vrina sanguinolenta: e consolida le piaghe, e le ferite, che gettano sangue. leua anco li dolori da tutte le parti, e fa dormire, se bene più debolmente che il Tarsense.

La sua Dose secōdo Mesue è mezza dramma insino ad vna con il sugo di piantaggine, ò con acqua rosa, e vino puro. e perche le polueri pesano dram. 79. & scrup. j. & il quadruplo del mele è dra. 317. & scrup. vno cioè lib. iij. onc. iij. e mezza. tutto il composto sarà in circa al peso di lib. iiij. onc. j. dram. ij. scrupul. j. ma per il calo mettiamo lib iiij. cioè oncie 36. ò diuidendo l'oppio in tante parti trouaremo grani xv. per vn oncia di Filonio. il modo di vsarlo era antichamente dissoluto con qualche liquore appropriato; ma hora l'vsano in bocconi, ma si può infondere nella madrice, & per i clisteri dissoluto con sugo di piantaggine, & simile, così anco si può impiastrare sopra le ferite, & mettere sopra l'Emorroidi, & nelle narici.

Philonium Tarsense ex Galeno.

RECipe piperis albi, hyoscyami, *an. drachm. viginti*, opij, *drachm. decem*, croci, *drach. quinque*, pyrethri, euphorbij, Spicenardi, *an. drachm. vnam*, mellis despumati, quadruplum. Confice electuarium, vt decet.

A far il Filonio Tarsense di Galeno.

PIglia pepe bianco, seme di iusquiamo, di ciascheduno dramme vinti, oppio dramme dieci. saffarano dramme cinque, pilatro, euforbio, spiconardo, di ciascheduno dramma vna, mele spumato à quattro doppij, se ne facci Elettuario.

Mentre si vorrà comporre il Filonio Tarsense, si farrà elettione del seme di iusquiamo bianco, del resto poi si osseruarà la trituratione detta poco dianzi nel Filonio persico. E con la dose del sudetto mele se ne formarà elettuario, e non si vsa per mesi sei.

NOVA ADDITIONE.

FV ritrouata questa compositione da Filone Tarsense la descrittione della quale hà preso il Collegio Romano dal fonte, cioè da Galeno al lib. 9. del comporre li med. al c. 4. ò per dir meglio dell'istesso Filone, che in versi la descrisse, & questa istessa si legge in Paulo al lib. 7. c. 13. in Aetio al serm. 9. c. 32. in Marcello cap. 22. & la fanno comporre i Medici Fiorentini, & i Bolognesi. Ma Mesue in vece del Euforbio mette il Castorio, & è seguitato dal Calestano, dal Dessenio, dal Melichio, dal Santino, dal Vercellese, dal Placetomo, & altri. Et dice Mesue, che alcuni v'aggiongono di muschio vn scrupolo, il che fà Auic. nel Filonio persico; ma al Tarsense aggiunge di Castorio, di Zedoaria, di Doronici, di perle non perforate, & di Sel. an. dram. j. il Fernelio seguita Gal. ma v'aggionge di mirra, & di Castorio. an. dram. j.

Circa lo spico nardo vz dubbio moue il Costeo nel com. del Filonio di Mes. se veramente Filone volesse il Nardo d'India, ò di Candia, perche scrisse:

Et drachmam dictæ falsò radicis, ab ipsa Ter-

Terra, Pisseoq. Ioue clara manet.

Et Gal. nel com. dice, che Filone vult eum Creticum esse. *Dunque non vole il Nardo d'India, ne la Spica nardi, la quale non nasce in Candia, & qual sarà altro il Nardo Cretico, che il Phu di Dioscoride detto da esso Nardo saluatico? Galeno al certo s'imbroglia, & con Filone dice:* quam radicem falsò dictam appellat quandoquidem Spica nardi verè nominatur. *Ma al 1. dell'Antidot. al cap. 14. scrisse:* Quam ex eo quia Spicæ figuram imitetur, Nardi Spicam nominant, quam vis radix sit. *Hor dunque se è radice, come falsamente si dice radice? dall'altra parte Filone vole quel semplice, che falsamente si chiama radice, & quel Nardo, che in Candia nasce: à cui, & à se stesso poco di poi Galeno contradice con queste parole:* Verum Creticum Nardum inijcere non oportet, neque omnino eam, quę apud nos nascitur, quam montanam, & herbam narditem magis, quam nardum appellant. Est igitur Cretica nardus optimum pharmacum, efficiens quæcumque etiam Indica nardus solet, verum ab ipsa viribus deficit, velut etiam à Celtica, montana. *Ma se questa Cretica è ottima, & se Filone vole il Nardo come confessa Galeno istesso, perche poi non vole, che si ci metta? Forse sarebbe stato meglio dire, che Filone vole il Nardo d'India, & che diceuano bene quelli, che interpretauano Filone del Nardo d'India, come racconta Galeno. il che si conferma perche Andromaco apportato poco di poi da Gal. descriuendo questo Elettuario sotto nome di* Colica admirabilis, qua vtor, & ad volvulosos & qui stercus sursum euomunt in magnis doloribus. *mette spica nardi, come fanno anco tutti l'altri, & faremo noi. Et di Gal. si potrebbe dire, che oue scrisse* Cretica nardus *si douesse intendere Celtica, & che la prohibisca, perche è mezzana trà l'Indica, e la Montana, e tre sorte ne suole numerare Galen. come fà al 1. del comp. med. cap. 5.* Si quis pro dimitibus velit ea parare inijcendam esse Nardum Indicam, Celticam, & Montanam.

Iusquiamo s'intende il bianco. del Mele ne pigliaremo il quadruplo con Mesue, Calestano, Melichio, Santino, Francesco d'Alessandro, e'l Dessenio: ma il Cordo ne hà voluto mettere il triplo.

Adoperamento.

Questo Filonio è mirabile, & efficacissimo per sedare tutti li grandi, & mortali dolori di qual si voglia parte, come del stomacho, delli Hipocondrij, del fegato, della milza, del petto, de i reni, della Matrice, delli intestini, & colici, & anco delli denti. cagionati però da humori (come dice Mesue) freddi, & crudi, ò da flato, ò da ambedue. ne si deue dar Orecchie al Siluio, il quale per l'oppio tenendo questo Filonio di complessione assai fredda, pensa, che gioui solamente alli mali scritti quando dipendono da intemperie calda, & da humori biliosi: ma Gal. 12. meth. c. 1. loda il Filonio più per i mali freddi. Vale anco il Filonio alla tosse, all'Asma, alla pontura cattiua, alli tabidi, ò tisici, al dolore, e al tremore del Core, alla nausea, al vomito, al singulto, allo sputo, & al vomito del sangue. all'Hidropisia, alla difficultà d'orinare, all'itteritia, alla disenteria, e ferma tutte le flussioni, anco con pericolo di suffocazione.

Auic. lo dà alla grandezza d'vn cece. ma Paulo Egineta scriue che si dà alli putti alla grandezza d'vn cece, à quelli, che sono debboli alla grandezza d'vna faua piccola, & alli grandi, & robusti come vna nocchia. noi se ne daremo vna dramma conterra tre grani d'Oppio.

Gl'antichi lo dauano dissoluto con qualche liquore. così Attuario lo dà allo sputo del sãgue, all'Hidropisia, con la Posca, e Marcello alla disenteria, & ambedue lo danno con l'Orzata alla tosse, & alli tisici. con acqua melata al singulto, alla tosse secca, alli itterici, alla pontura. & all'Asma con l'aceto squillitico, alla milza con il decotto dei rami delli cappari. alla difficultà dell'vrina con il decotto dell'appio. al Vomito con il sugo dell'Hipocistide, & vn poco di vino. e quando dogliono i denti Marcello lo mette intorno à quello, che duole. quando si muono l'vsa con del Vino astringente.

Questo Antidoto come anco gl'altri oppiati non vuole Galeno, che si pigli se non doppo sei Mesi, che sarà ben fermentato.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0075-1 DFG

Requies Nicolai.

RECipe rosarum rubr. violarũ, *an.drach.tres*, opij, sem.hyoscyami albi, sem. papaueris albi, corticum rad.mandragoræ, seminum scariolæ, lattucæ, portulacæ, psyllij, nucis moscatæ, cinnamomi, *an.drach. vnam, & semis*, santali albi, rubri, citrini, spodij, Tragacanthæ, *an.scrup.duos, & gran. quinque*, mellis optimi despumati quadruplum.

A far la Requie di Nicolao.

PIglia rose rosse, viole di ciascheduno dramme tre, oppio, seme di iusquiamo bianco, di papauero bianco, scorze della radica di Mandragora, seme di scariola, di portulaca, de psilio, noce moschata, cinnamomo di ciascheduno dramma vna, e mezza, sandali bianchi, rossi, citrini, spodio, draganti, di ciascheduno scropoli doi, e grani cinque, mele ottimo schiumato à quattro doppij.

Li sandali si pistaranno ciascheduno di loro separatamente, con osseruanza di spruzzarui alcune goccie di acqua rosa, e si passarà per setaccio sottilissimo, e poi che sarà pesata la sua propria dose, si accompagnarà con gl'altri ingredienti, poluerizzati poi secondo l'ordine solito, dandogli corpo con la quantità di mele detto di sopra, e non si vsa per sei mesi.

NOVA ADDITIONE.

IL Collegio Romano hà preso la Ricetta della requie da Nicolò Salernitano; ma l'hà corretta, che doue è scritto di Rose, e Viole ana. onc. iij. deue stare dramme iij. e doue è Meconij è parola superflua. hà lasciato di zuccaro dram. j. e mezza, che pare cosa à sproposito, douendo vnirsi con altro zucchero, ò con il mele. Ma il Calestano, il Melichio, il Santino, & i Fiorentini hanno voluto seguitare à puntino il Salernitano, e per Meconij interpretano il papauero nero. il Mirepsio al cap. 205. mette di Rose, e Viole an. dram. vna, e mezza. di zenzeuero il simile, di zucchero candito dram. vna. e lascia i sandali citrini. Et hà seguaci il Dessenio, e l'Antidotario Bolognese. anco il Placotomo aggionge di zenzeuero dram. vna, e mezza, e lascia i sandali citrini. Buderone mette di zenzeuero dram. vna, e mezza, e di zucchero cand. dram. j. il Cordo di zucchero dram. vna, e mezza, e poi per scropoli ij. gr. v. mette dram. ij. gr. v. il Vercellese scriue di zucchero dram. vna, e meza. poi di zucchero cand. dram. j. il Fernelio lascia l'Oppio perche li pare, che non sia ben emendato senza i medic. caldi. al Colleggio Romano è parso di lasciare il zenzeuero, perche il Salernitano non lo mette, & è caldo.

L'Alessandrino con Giulebbe rosato vnisce le polueri: così anco Buderone, e Placotomo, perche douendo darsi à i febricitanti il Mele riscalda. Ma gl'altri vsano il mele, perche douendo conseruarsi più tempo, il mele conserua meglio le spetie, che il zucchero.

Il Cordo, il Fernelio, e'l Vercellese, mettono tre parti di mele. il nostro Collegio il quadruplo, come hà fatto nell'altri Elettuarij, cioè lib. 1. e dram. ij. ma il Dessenio mette di mele onc. viij. e mezza.

Nel tritare le spetie della Requie oltre il modo detto dal Ceccarello, si può far così graduatamente, prima pistare li sandali diligentemente sbruffandoli con qualche goccia d'acqua rosa, acciò la poluere non voli via. poi s'aggiongerà la scorza della Mandragora, la cannella, la noce moscata, poco dipoi l'oppio (ò con il Dessenio liquefarlo con vn poco di Vino) indi tutti li semi, e finalmente le Rose, e le Viole. Ma il Draganto, e lo Spodio deuono pestarsi à parte. e'l Draganto ò si pestarà con il Mortaro caldo, ò si dissoluerà con acqua rosa poi se li daranno tutte le polueri, al fine il mele detto.

Ado-

Adoperamento.

HA preſo il nome di Requie, perche fà ripoſare quelli, che nelle febri acute, & acutiſſime, nelle quotidiane, terzane, e quartane ſono inquieti facendoli dolcemente dormire. E vn Oppiata quaſi fredda; perche cõtiene poche coſe calde, è ſicura, & ſi può dare in qualſivoglia male acuto. Il Trincauellio al lib. 2. cap. 9. del comp. i med. dice, che è ſtata compoſta per conciliare il ſonno in quelle infermità, nelle quali i vapori caldi, & ſacchi fanno vegliare, come nelle terzane. & è tanto facile, & leggiero medicamento, che hanno ardire le nutrici di darlo a i putti, che lattano, quando la notte vegliano, & ſono faſtidioſi, il che ſe lo fanno temerariamente non lo loda. Ma per i dolori da cauſa fredda non è queſta Requie valida non hauendo coſa contraria al flato, & alla materia groſſa, ſe non la Cannella, & la noce moſcata. valerà dunque ſolo à contemperare la mat. calda, & acre. & Andernaco ſcriſſe, che tempera il Calore del Core.

Qui vorrei proporre alli Filoſofi, che conſideraſſero bene ſe l'oppio è caldo, ò freddo, perche pare più corretta, & più ſicura la Requie oue l'oppio è meſchiato con medicamenti freddi, che il Filonio, che riceue tante coſe calde. & vna dramma di Requie à pena contiene vn grano d'Oppio.

La ſua Doſe (ſecondo Nicolò) è quanto vna Caſtagna. noi ne potemo dare alli putti dramma mezza, alli grandi inſino à due dramme. doppo la fermentatione di ſei Meſi il Plateario nel com. di Nicolò dice, che la ſua Doſe è vn'oncia nelle feb. intermittenti, & nelle acute onc. viij *ma è errore deue dire dram. il Montag. la dà inſino à tre dramme.*

Nicolò la dà nelli mali acuti diſciolta con il ſiroppo violato, ò con acqua calda, ò con acqua di lattuca. alle quartane con il vino. & ſe qualcheduno abborriſce il pigliarla la fà diſtemperare con il ſugo di roſe, ò con ſiroppo Violato, & lo cola: ma opera più debolmente. Si può fare anco il ſiroppo facendo bollire le ſpetie in acqua, & nella colatura cuocendo il zuccharo à forma di ſiroppo. ſe ne può anco fare empiaſtro per le tempie diſſoluendola con il latte per far dormire. il tempo di darla è vn pezzo doppo cena.

Theriaca Andromachi ex Galeno.

RECipe trochiſcorum ſcylliticorum, *drachm. quadraginta octo*. trochiſcorum è viperis, Opij, Piperis longi, Hedicroi magmatis, *an. drachm. vigintiquatuor*, Rad. Iridis illyricæ, Roſarum rub. ſiccarum, Succi glycyrrhizæ, Sem. Napi ſatiui, Scordij, Opobalſami, vel balſami Occidentalis, aut olei è ſem. citrij, vel è nuce myriſtica, Cinnamomi, Agarici, *an. drachm. duodecim*, Mirrhæ, Coſti, Croci, Caſſiæ lignea, Spicæ nardi, Schœnanti, Piperis nigri, Piperis albi, Thuris candidi, Dictami Cretici, Rheupontici veri, aut Rhabarbari electi, Stoechadis arab. Marrubij virentis, Petroſelini macedonici, Calaminthæ, Terebinthinæ legitimæ, Zingiberis *an. drahm. ſex*, Radicum pentaphylli, Polij montani, Chamepityos; Amomi, Nardi celticæ, Stiracis Calamitæ, Mei, vel rad. Cyperi, Chamedryos, Phu, Terræ Lemniæ, *Folij Malabathri, aut potius macis, Chalcithidis vſtæ*, Gentianæ, Gummi Arabici, Succi Hypociſthidis, Carpobalſami, vel cubebarum, Aniſi, Seſeleos, Cardamomi, Sem. Fœniculi, Acaciæ, Seminum Thlaſpios, Hyperici, Ammios, *an. drachm. quatuor*, Sagapeni, Caſtorei, Ariſtolochiæ tenuis, Bituminis, Dauci, Opoponacis, Centaurij minoris, Galbani, *an. drachm. duas*, Vini optimi antiqui, & generoſi, & ſubdulcis, aut

eius loco cretici subdulcis, liquandis succis,& gummis,& alioqui toto antidoto ex arte conficiendæ, *lib. tres*, & trientem, seu *vncias quadraginta*. Mellis optimi non recentis despumati, *libras decem*. Confice, vt artis est.

A far la Theriaca d'Andromaco di Galeno.

PIglia Trochisci di Squilla onc. sei, Trochisci de vipere, oppio, pepe longo, edicroi di magmata, di ciascheduno onc tre, radiche d'iride illirica, rose rosse secche, sugo di Liquiritia, seme di napo domestico, scordio, Opobalsamo, ò balsamo occidentale, ò olio di seme di cedro, ò di noce moscata, cinnamomo, agarico di ciascheduno oncia vna, e mezza, mirra, costo, saffarano, cassia in legno, spico nardo, squinanto, pepe nero, pepe bianco, incenso bianco, dittamo di creta, reopontico vero, ò reobarbaro eletto, sticado arabico, marubio verde, petroselino macedonico, calamento, termentina legitima, zenzero, di ciascheduno dramme sei, radiche di cinque foglia, polio montano, chamepiti, amomo, nardo celtico, storace calamita, meo, ouero radiche di ciperi, camedri, valeriana, terra lemnia, foglie di malabatro, ouero macis, chalciti brugiata, gentiana, gomma arabica, sugo d'Ipocistbide, carpobalsamo, ouero cubebe, anisi, seseli, cardamomo, seme di finocchio, acatia, seme di tlaspi, ipericon, ammi di ciascheduno onc. mezza, serapino, castoreo, aristologia tenue, detta sarmentosa, bitume, dauco, oppoponaco, centaurea minore, & galbano di ciascheduno dramme due, vino bianco vecchio, grande, & alquanto amabile, ò in suo loco Maluasia amabile onc. 40. & si liquefaccino le gomme, & li sughi, Mele vecchio buono spumato libre dieci. Et fà la Theriaca secondo l'Arte.

TRATTATO DELL'APPARATO DELLA THERIACA, E RAGGIONE DELLI suoi Ingredienti.

HAVENDO ad esplicare quello, che con molta diligenza hò osseruato per comporre la Theriaca nel modo che conuiene, douerei estendermi in longo, e dir molte cose diffusamente per esser questo antidoto dell'Eccellenza ch'è, ma non l'hò giudicato a proposito, essendone stato scritto a bastanza da tante persone dotte, & esperimentate, e sopra tutto dal Signor Andrea Bacci Lettor de semplici dell'Alma Città di Roma, si come se potrà sempre vedere dalla sua opera nominata, apparato della Theriaca, alla quale opera degna in vero di laude, e di stima, ancorche io mi rimetti, tutta volta accennerò per me stesso alcuni particolari necessarij per la ragione dell'Arte, con dire insieme quello, che hà detto questo Eccellente Dottore, che gli huomini prudenti, & versati nella cognitione della natura, e più volte interuenuti all'apparecchio della Theriaca douerebbono solamente venire all'atto di simile compositione, & io considerato questo ricordo, se ben educato nell'essercitio della Speciaria in Roma, & sotto la disciplina de principali huomini, ch'habbia hauuto Roma, che essendo capo del mondo, & de virtuosi di tutte le professioni, si puol ancor dire che sia il capo de Speciali esperti, e singolari. E trouandomi presente più volte a comporre questo Antidoto, doppo hauerne discorso, non hò hauuto ardire di comporlo,

se

se non nell'età mia di 45. anni. E perche nelle nostre Campagne di Roma, vi si ritrouano di molti semplici perfetti per tal bisogno, ne feci nota per coglierli a suo loco, e tempo. E quelli che di Leuante di bontà superano, ne scrissi a Venetia a Padroni affettionati, & in tal professione intelligenti, acciò me ne prouedessero, sì come fecero, che in vero gli ne restai con molto obligo.

Detti principio in ciascheduna stagione a coglier le cose necessarie, secondo la natura di ciaschedun semplice, e luoghi opportuni, a tal che per spatio d'vn'anno trouai quanto occorreua, con la preparatione, sì in purgarli, come in seccarli, e custodirli. E che le radiche fussero ferme di scorza piana, e non grinza, i germogli, e virgulti scelti vguali viui, e non poluerosi, li semi di buona scorza limpia, e non semolosi, i fiori con il suo color naturale, li sughi, lacrime, & altri liquori non brusaticci, ma puri, & il tutto di buona sostanza, vigorosi del proprio odore, e sapore.

Hauuto ch'hebbi il tutto l'anno 1605. feci la mia dispensa, & apparato publicamente per più giorni, acciò ciascheduno potesse vedere, notare, & discorrere quel tanto gli occorreua, alla quale concorsero molti, e dalli Eccellenti Signori Protomedico, Consiglieri, e buona parte de Medici del Collegio Romano, con gli Consoli del Collegio de Speciali fù visitata, & a capo per capo di ciaschedun semplice discorrendo, in fine il tutto fù approuato, e dalla qualità, & elettione in particolare se dirà appresso.

E per dar principio all'elettione dell'Ingredienti, in prima furono visitati li Trochisci di Scilla nuoui, e secchi conditionatamente, e fabricati de cipolle, subbito colte nel Mese di Luglio dalli monti di Piperno con tutte le note dell'Antidotario.

Trochisci di Vipera non poluerosi sottili trasparenti, secchi diligentemente, di grato odore nelle Calende di Maggio, composti di Vipere Tusculane secondo l'Antidotario.

Trochisci Edicroi di spetie sottilissima, asciutti, carichi di colore, fraganti d'odore, e custoditi in vaso di vetro ben chiuso, acciò se conseruassero le loro parti Aromatiche.

Pepe longo da Venetia non nero, non tarlato, intero, grande, e simile di color cineritio de buon'odore, e di buonissimo sapore.

Oppio Tebaico da Venetia non spremuto, non ruuido, non granelloso, graue, denso, amaro, solubile, sonifero, e liscio.

Rose rosse Romane delli Giardini del Mõte Auuentino, delle cinque foglie di razza Napolitana, e non mature a fatto, purgate dalle sue onghie, di color purpureo, secche al forno diligentemente, con essergli restato il suo viuo colore.

Radiche d'Iride Illirica da Venetia non tarlate, curte, nodose, rossigne di fuora bianche di dentro, dure, dense, odorose, al gusto non acute.

Sugo di Liquiritia fabricato di radiche delle campagne d'Ascoli colte nell'Autunno, non brusciaticcio, e condensato diligentemente, e di sapor soaue.

Same di Napo Romano dell'Horti Viminali, maturo, greue, di vago grosso, e simile, di color leonato nerigno, alquanto agro, & acuto.

Scordio Romano dalle campagne fuor *della porta d'Enea de Monti con il fiore, seme, e foglia, senza la parte lignosa d'odor d'Aglio, e suo color naturale.*

Oppobalsamo, in suo luogo il balsamo nero dell'Indie venuto da Portogallo, viscoso, di soauissimo odore cõ le sue esperienze.

Cinamomo la Cannella venuta da Venetia, fresca, colorita, di color ceneritio rossigno, sottile di Canna, grossa di scorza, e ben raccolta, di canna doppia, liscia, d'odore Aromatico, di sapor mordente, acuto, e graue, messa al peso doppio.

Agarico da Venetia la femina, bianco, raro, leggiero, frangibile dentro di se, le vene *dritte, dolce al primo gusto, e poi amaro.*

Mirra da Venetia la lacrima trasparente, fragile, leggiera, grassa, acuta, acre, feruente, odorata.

Costo da Venetia il vero in pezzi grandi, denso, graue, d'odor violaceo.

Saffarano delle campagne di Cascia, fresco, non frangibile, e non humido, colorito, facile a tengere, d'odor gagliardo, di sapor acuto, li capelli longhi, intieri, & pieni.

Cassia in legno da Venetia, grossa di scorza, sottile di fistula, di canna doppia, liscia, di color rossigno, cupo, d'ottimo odore, e sapore, & alquanto viscoso.

Spiconardo da Venetia la radica, in forma di spica fresca, odorifera, capillosa, di color

rossigno lionato, con qualche poco di terra odorosa, & odorata.

Squinanto da Venetia, la cima fresca, di sapor acuto, di color di paglia, che tiri al verde.

Pepe negro da Venetia gauro, graue, vniforme, pieno, di scorza sottile, e non troppo crespo.

Pepe bianco da Venetia, vniforme, bianco, liscio, e graue.

Incenso bianco da Venetia, maschio intero di lacrima, netto, lustro, tondo, e grasso di dentro.

Dittamo cretico da Venetia con le fronde bianche, lanuginose, fiorito, e fresco.

Reopontico vero di Leuante da Venetia, fresco, sincero, graue, le radiche longhette picciole, mondate dalla scorza, nel colore simile al Reobarbaro, inodorato, di sapor astrettiuo, mucillaginoso.

Sticado Arabico da Venetia, fresco il fiore, in forma di spica grande, di sapor amaro, & acuto.

Marubio verde di Roma, dell'Orto Palatino, le foglie con il fiore, e seme odorifero, e color naturale.

Petrosellino Macedonico da Venetia, il seme fresco, piccolo, purgato dalla sua lanugine, odorifero, amaro, e acuto.

Calamento Romano di monti fuora di porta Angelica, quando staua per fiorir le sue foglie d'odor acuto.

Termentina legitima, il Terrebinto di Scio da Venetia, bianco, di splendor citrino, odorifero, e liscio.

Zenzero da Venetia, le radiche purgate dalla sua scorza, non tarlato, bianco, di sapor acuto, & agro.

Radiche di Pentafilo, dette cinque foglie di Roma, fuor della porta Ostiense del Mese d'Aprile colto ne i colli, netto esteriormente, e purgato dalla Medolla.

Polio montano il Romano, colto fuor della porta Flaminia in colli sassosi, le cime bianche con fiori, e semi di graue, e grato odore, e di sapor amaro.

Camepito detta Iua artetica di Roma colta fuor della porta Settimia in loco campestre, i ramuscelli fioriti.

Amomo il Calamo aromatico vsuale da Venetia, non tarlato, le radiche nodose longhe, bianchiccie, dense, piene, al gusto acute, e di grato odore, purgate dalla sua scorza, si come ci comanda il nostro Antidotario.

Nardo Celtico da Venetia di molte radiche dure, piene, difficili a rompere, fresche, senza fronde: con odor di spico nardo.

Storace calamita da Venetia in lacrima non furforosa, non negra, ma biancheggiante, raggiosa, di color flauo, grassa, odorosa, con mantener il suo odore.

Meo colto del mese di Maggio, dalle Montagne di Norcia, le sue radiche non tarlate, longhe, numerose, sottili, nereggianti, ponderose, di sapor dolce, in principio, poi amare, & acute.

Camedri detta cerquignola di Roma, colta fuor della porta Appia, in luoghi campestri con cespugli piccioli con fronde, fiori, semi, & odorifera.

Phu radicha di Valeriana minore colta del mese di Maggio, vicino alle Montagne Reatine, non tarlata, soda, di perfetto odore.

Terra Lemnia, il Bolo armenio Orientale vsuale da Venetia, di color rosso, frangibile, grasso, liquefabile, puro, e non terroso.

Folio malabatro, il Macis vsuale da Venetia, di color rossigno citrino, sottile, feruente, acuto, odorante, nel gustarlo amaretto, e costrettiuo, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario.

Calciti arso, il Calcanto Romano sincero, arso con diligenza, col suo colore cineritio verdigno.

Gentiana la radica colta del mese di Maggio nelle Montagne, nelli confini d'Abruzzo, densa, piena, gialla, al gusto prima dolce, e poi amara.

Gomma Arabica da Venetia, pura biancha, netta, trasparente & vermicolaria.

Succo d'Ippocistide di Roma, colto nelle campagne fuor de porta Aurelia. Il fior colto dal Cisto, e cauato il succo con arte, condensato diligentemente, e non bruscia-ticcio.

Carpobalsamo da Venetia, le Cubebe vsuale con i suoi pedicozzi, piene, e di sapor acuto.

Anisi di Puglia, seme fresco, pieno, grosso, odorifero, non semoloso, al gusto acuto, e dolce.

Seseli il seme di Marsilia, fresco, di vaco grosso,

grosso, grande, vguale, alquanto aspro, di color negregiante.

Cardamomo il minore da Venetia, di sapor acuto, odorato, fresco, denso, subamaro, & non amaro.

Seme di finocchio di Roma colto nelle campagne fuor della porta Prenestina del mese di Nouembre, sincero, maturo, vguale, pieno, odorato, & agro al gusto.

Accatia di Roma fatta conforme, all'Antidotario, condensata con diligenza non brusciaticcia, colta di Luglio nelle campagne, fuor della porta Colatina, nelli confini della Sabina,

Seme di Talaspi da Venetia, negregiante, e non rotondo, piccolo, e di sapor acuto.

Ipericon di Roma, colto fuor della porta Tiburtina, li suoi capitelli, con suoi fiori, e seme di color d'oro.

Ammi da Venetia, il seme di Leuante nouo, di sapor acuto, e d'odor simile all'Origano.

Sagapeno detto Serapino da Venetia, la sua lacrima dura, di granelli minuti, del color di Mirra rossigna di fuora, bianca di dentro, pura, netta di sapor acuto, & amaro.

Castoreo da Venetia ceraginoso, circondato intorno di più naturali tuniche, d'odor graue, e fastidioso al gusto mordace.

Aristologia tenue, detta Sarmentosa, radica sottile, la Romana colta del mese di Maggio nelle campagne fuor di porta Quirinale, e preparata con hauerli leuata la sua medolla, secca diligentemente, & odorifera.

Bittume il giudaico da Venetia, negro, purpureo, frangibile, li suoi pezzetti splendenti.

Dauco da Venetia, il seme bianco, peloso, d'odor soaue, & al gusto acuto.

Oppoponaco da Venetia in goccia, di color per di fuora giallo, di dentro bianco, d'odor graue, e sapor dispiaceuole.

Centaurea minore vera la Romana colta fuor di porta Momentana, le cime con le sue foglie, e fiori.

Galbano da Venetia in lacrima in granelli tondi, netto, ne humido, ne secco, d'odor, e sapor fastidioso.

Vino falerno, detto Maluasia di Candia, da Venetia, vecchia, immutabile, di sapor soaue, & amabile.

Mele di cola di Roma, colto nelle campagne delle lumiere, di sapor dolcissimo, acutissimo, di color flauo, di buon'odore, liscio, e tenace.

Doppo fatta l'elettione dell'ingredienti, venni alla trituratione, e detti principio all i Trochisci de Vipera, e cominciati a pistare, aggionsi quelli di Scilla, e di mano in mano le cose più dure, poi le mediocri, & in fine quelli di poca tritura, secondo la regola della trituratione, detta nell'Aurea Alessandrina, con dargli poco a poco la mirra, che per la grassezza sua, accompagnata con l'ontuosità delli semi operorno, che le spetie non esalorno con hauerle criuellate spesso per Settaccio sottile, e ridotte in sottilissime polueri, reseruati l'infrascritti ingredienti. Doppoi venni all'Agarico disfatto con grattarola, e passato per settaccio, di quella poluere, passata se pesò la sua dose, il Zafferano con vn puoco di calore macinato diligentemente. Il Reopontico ridotto in parti minutissime col coltello, fù poluerizato, e *passato per settaccio. La terra lemnia macinata sottilmente, in fine il Castoreo poluerizzato similmente, e passato per il medesimo* settaccio sottile, se fece vnione di tutte le polueri, riposte in vaso vitreato ben serrato preparato per tal effetto.

L'Oppio, li sughi di Liquiritia, d'Ipocistide, Accatia furno disfatti con quantità sufficiente di vino, e passati per settaccio, vi s'aggionsero Gomma Arabica, & incenso, ciascheduno da se poluerizzato, sottilmente vnito, e messo da parte.

Il Galbano, oppoponaco, e Sagapeno già *infusi nel vino per vn dì naturale, disfatti al fuoco, colati, e ridotti a cottura.*

Il Bittume fù preparato in porfido con vino ridotto impalpabile in forma di liquore.

Il Calcite arso disfatto sul fuoco con vino.

La storace calamita liquefatta a bagno maria con vino.

La Termentina, cioè Terebinto, disfatta a bagno maria.

Preparato quanto s'è detto, si disfece il mele, e colato, fù pesata la quantità sufficiente descritta nella sua dosa, con mantenerlo caldo. S'aggionsero poi li sugh, & altri ingredienti ridotti in liquore, con agitarli continuamente con menatore, dopoi le

gom-

gomme, la Storace, e Termentina, e fatta vnione s'aggionsero le poluere, con hauerle date con vn criuello, poco à poco, & incorporate, se gli dette il Bittume, e poi il Calcite, & in fine il Balsamo, continuando col menatore per spatio d'vn hora grossa a maneggiarlo, & vltimamente riposto in vaso di marmo fino, fatto a posta per detto effetto, chiuso con vn coperchio di legno, foderato di carta pecorina, incastrato alla boccha d'esso vaso, acciò l'Antidoto non esalasse, e serrato a chiaue a fin che da niuno fusse tocca.

Formato l'Antidoto si venne alla fermentatione, e per vn mese di continuo ciaschedun giorno per spatio di mezz'hora, con vna mazza di legno per tal effetto fatta, con ingegno d'vn coperchio sbugiato a modo di macinare fù maneggiato.

Il secondo mese ogni tre giorni fattoli la simile mistione per spatio del detto tempo di mezz'hora.

Il terzo mese ogni sei giorni.

Il quarto mese ogni diece giorni.

Il quinto mese ogni quindeci giorni.

Il sesto mese vna volta, & continuata vna volta il mese per insino al compimento dell'anno, & in capo di detto anno, leuata dal detto vaso di marmo, e posta in vn vaso di fino stagno d'Inghilterra, e quella presentata al Collegio de' Signori Medici, e Consoli de' Spetiali fù visitata, il qual corpo diligentemente maneggiato, visto, odorato, gustato, e sopra d'ella a pieno discorso, fecero decreto detto Antidoto, esser stato perfettamente composto, e fermentato, del tutto rogatone instrumento da publico Notaro.

Per spatio del sopradetto anno vennero diuersi amoreuoli per volersi seruire di tal medicamento, il quale non gli fù concesso, sì per rispetto della approuatione sopra detta, come anco per raggione della fermentatione, che auanti detto tempo a leuarne dalla massa, quantunque fosse poca quantità, era vn deteriorarla, & come da vn corpo vitale tagliarli vn membro, perche l'vltima attione del composto è, che ciaschedun semplice possi corporalmente trascorrere con la sua virtù, e spiritalmente communicarla per tutta la massa, eccitandosi dal calor naturale di tutto il composto. E per questo vuol tal dilatione di tempo, e quando gli se ne desse più, sarebbe tanto più perfettionarla: perche quando il composto sarà vguale, e che non dia odore, sapore, e colore più d'vn semplice, che dell'altro, all hora sarà perfettamente fermentata, e se ne potrà conceder liberamente.

NOVA ADDITIONE.

L'Eccellentissimo Collegio Romano volendo ordinare alli Spetiali di tutto lo stato Ecclesiastico, che sotto il suo gouerno si reggono, la Theriaca Medicamento tanto sublime, & decantato, hà cercato quanto hà potuto di proporli la ricetta dell'istesso Autore Andromaco prima in versi da esso posta, poi dal Figlio, e da Galeno dichiarata. Però noi seguendo questa (come prima, e reale) lasciaremo di considerare le descrittioni d'Auicenna, di Nicolò, e d'altri, come scorrette, & aberranti dal dritto sentiero: solo trouaremo la varietà, che si legge trà gl'antichi Medici d'essa compositori. Et è mirabil cosa, che il Padre, & il Figlio non s'accordano, come ben auerti Gal. perche doue il Padre in versi mette di pepe negro. dram. vj. & del longo. dramme xxiv. il Figliolo nella prosa scriue di pepe longo dra. vj. & dal negro dra. xxiv. ma non parmi, che auertisse Galeno, che nè meno nel Sagapeno s'accordano, il che conobbe il Vercellese & la differenza è, che il Vecchio messe dram. iv. di Sagapeno. & il Gioueuene. dram. ij. anzi Galeno istesso varia, il quale nel lib. à Pisone al c. 22. nella ricetta pone di Sagapeno. dra. iv. ma nel lib. à Panfiliano. dram. ij. Hor quello, che mi hà fatto marauigliare è, che Gal. al loco citato. doppo hauer scritto la ricetta d'Andromacho con dram. iv. di Sagapeno. scriue Xenocrates autem cætera quidem sicut Andromacus admiscet in compositione Theriacæ, tamen quatuor Sagapeni drachmas, nõ duas imponit. *poi si contradice, scriuendo, che Magno dissentiua da Andromacho nel Sagapeno, mettendone solamente due dramme come Xenocrate, ma l'errore è dell'interprete, perche leggendo così la Versione di Giulio Martiano Rota, che è posta nella settima Editione di Galeno è sentenza falsa. Ma nella 6. Edi-*

Editione oue è la interpretatione d'Andernaco così è ſcritto. Xenocrates ſolùm verò pro quatuor Sagapeni Drachmis duas medicamento commiſcuit. *Dunque Andromaco Giouene, Xenocrate, Magno, & l'Autore della Teriaca à Panfiliano, mettono di Sagapeno dram. ij. Ma Andromaco Vecchio. Democrate. e quelle che ſcriſſe la Teriaca in verſi Hexametri. mettono dram. iv. il Maranta al lib. 1. cap. 5. và ſofiſticando con congietture proportionali, che il Sagapeno debba eſſere nel 6. ripartimento, e del peſo di dram. ij. & ardiſce dire, che i verſi d'Andromaco ſiano più toſto falſi, che la proſa, ò per dir meglio la ſua imaginatione. ma ſe ciò foſſe ſarebbe anco l'errore nella ricetta di Democrate, & in quella, che è in Hexametro. ma non hà conſiderato le parole di Galeno da noi poco fà citate, quando dice, che Andromaco ne meſſe dram. iv. & Xenocrate due. & però non accorda con il Vecchio. Diremo dunque, che Andromacho Vecchio, Democrate, & Galeno poſero di Sagapeno dram. iv. & ſono imitati dalli Fiorentini, dalli Bologneſi, dal Caleſtano, dal Cordo, da Oddo, dal Vercelleſe, da Renodeo, dal Melichio, & dal Santino, &c. Ma che Andromacho giouene, il Magno, & Xenocrate ne poſero dram. ij. & ſono ſtati ſeguitati da Aetio, da Paulo, e da Attuario, & finalmente dal Maranta, da Siluio, dal Collegio Romano, e da Placotomo.*

Circa il pepe Andromacho Vecchio mette nel ſecõdo ripartimento di pepe lungo. dram. xxiv. così fà Galeno à Piſone. & oſſeruano i Romani, i Fiorentini, i Bologneſi, il Maranta, Fernelio, Renodeo, Caleſtano, Melichio, Santino, Buderone, Franceſco Aleſſandro. Ma il figlio d'Andromaco, Democrate, Galeno nel lib. à Panfil. vi mettono il negro, e ſono ſeguiti da Crito, da Aetio, da Paulo, da Attuario, dal Siluio, dal Stelliola, dal Deſſenio, & da Placotomo. Ma più d'importanza è che alcuni aggiongono dram. vj. di pepe bianco. e queſti ſono Aetio, Paulo, Attuario, Cordo, Deſſenio, Fernelio, Renodeo, Siluio, Buderone, Placotomo, Caleſtano, Oddo. & prima di queſti Democrate, anzi alla ricetta d'Andromacho giouene in proſa, ſi troua il pepe bianco aggiunto nel Codice Greco di Baſilea, & che è più dubitaſi d'Andromaco Vecchio, perche nella ricetta tradotta da Giulio Marciano Rota ſi legge.

Inde nigrum coniunge piper, thuriſque nitorem
Diuite, quod fœlix rure Sabęus alit.

Ma nella verſione d'Andernaco è ſcritto.

Thus Piper atrum, albũ, & dictamni germina, rheon.

Et io perche nelli verſi Greci non ci trouo mentione del bianco, crederò, che dall'Interprete ſia ſtato aggionto, perche nella ricetta del Giouene, ſe non in vn Codice. ne Galeno a Panfiliano l'hà ſcritto. nè lo riceuono i Fiorentini, i Bologneſi, il Maranta, lo Stelliola, il Vercelleſe, il Melichio, il Santino, Oddo per Aglaia hà interpretato pepe bianco. contra Galeno che diſſe che era epiteto dell'Incenſo. Ma ancor che ſtia così il negotio. al Collegio Romano è piaciuto di riceuerlo.

L'altra difficoltà, ò del cinquefolio, del quale ne pigliano dram. vj. il Vecchio, e'l Giouene Andromaco, Democrate, Galeno à Piſone, & à Panfiliano, Aetio, Paulo, i Fiorentini, i Bologneſi, il Vercelleſe, Caleſtano, Melichio, Santino, Fernelio, Siluio, Renodeo, Cordo, Deſſenio, Melichio, Santino; ma ſoli il noſtro Collegio, Oddo, il Maranta, e lo Stelliola, per far giuſte le loro proportioni, mutano di ripartimento, & di peſo queſta radice, aſſignandoli dram. iv. Democrate varia da Andromaco aggiungendo non ſolo il pepe bianco, ma anco l'Acoro, e muta il peſo, che doue Andromaco pone due dramme egli quattro, come dice Gal. ad Piſonem 12. & ſi legge in eſſo, ſe bene nella verſione d'Andernaco pare che voglia dramme j. e quando Andromaco ne mette quattro, egli dice che è mal fatto, & ne vanno due ſole.

Scriue anco Galeno, che Magno poſe due ſole dramme di Calcitide. & che Demetrio non volſe mettere ſe non 46. dram. di trociſci di Squilla; ma perche Galeno hauendo narrate l'opinioni diuerſe conchiude, che ſolo Andromaco ſi debba imitare: noi conuiene che l'obbediamo.

Ma volendo eſplicare breuemente i ſemplici cominciaremo dall'Oppio, il quale deue eſſere il latte, non il ſugo della pianta del Papauero ſpremuto chiamato propriamente Meconio: il meglio era fatto in Egitto à Tebe, poi quello di Spagna, ma in ſuo defetto vſaremo noi, ò il Turcheſcho, ò quel di Puglia, che ſia graue, denſo, amaro, d'odore ſoporifero, di colore non affatto negro, ma che

tiri

tiri al lionato, subrufum *scriue Gal.* ad Paternianum, *& che facilmente si sciolga nell'acqua, & liquefatto apparisca candido, liscio senza asprezza & senza grumi: quello che dissoluto apparisce giallo, è falsificato; il Meconio dissoluto ritiene stecchi, & foglie, & è verdiccio.*

Il Mattiolo al lib. 5. delle Epistole. Fra Euangelista nella sua Teriaca, pensano che si ritroui l'Oppio bianco; anzi Garzia ardisce scriuere, che il Cairino pretioso biancheggia, qual tiene per Thebaico, il che è falso, perche hò raccolto io di mia mano con ogni diligenza il latte solo da i capi del Papauero biãco, il quale seccandosi muta il color bianco di latte, & diuiene lionato, poi negro, ma inhumidito latteggia, come fà la scammonea, & gl'altri latti seccati. l'Errore dunque è, che non hanno inteso Dioscoride, il quale non dice, che l'Oppio secco sia candido; ma che quando si liquefà con l'acqua, ritorna alla primiera forma del latte.

Il pepe lungo, è hora noto, e per l'Iride di Schiauonia potremo pigliare quella di Fiorenza, che se bene quella secondo Dioscor. è vossigna, & ottima, la Fiorentina bianca, si rassomiglia alla Affricana, che tiene il secõdo loco.

Le Rose siano le Napolitane rosse oscure, de quali si piglino i bottoni, si leuino da i suoi calici, & tagliatone con le forbici quella parte bianca, che si chiama onghia, si sfronderanno, e si seccheranno.

Il sugo della Regolitia è noto fatto di fresco, non abrugiato.

Il Napo, ò Buniade, & il Rapo, ò Gongilide sono simili in genere, & in virtù: onde Gal. vi fà poco differenza, & il Napo, & Rapa saluatica Andromacho lo chiamò dolce, l'Autore della Theriaca in verso Hexametro, Gal. à Pisone, & Aetio lo chiamorno saluatico. noi pigliaremo il seme delli detti Nauoni, ò della Rapa, non volendo in questo cõtrastare ne con Oddo, ne con il Maranta, perche ambedue hanno l'istessa virtù. il nostro Antidotario lo chiama sattiuo, perche nelli horti si coltiua.

Il Scordio è noto, & si deue pigliare ben seccato, quando è in fiore, che ritenga il suo odore, & il colore verde: onde bisogna seccarlo al Sole subbito colto, & non lo lasciar patire bagnato, & amucchiato.

Circa l'Opobalsamo deuo quì defendere il Ceccarelli à torto accusato di grand'ignoranza dal Pona nel suo trattato del Balsamo. il quale pare, che egli compose solamente per tassare li Teriacanti Romani. ma non auertì, che il Ceccarello nel fine del Antidotario, nel sommario de semplici: chiaramente dice che il vero balsamo si raccoglieua in Giudea, ma per mancamento d'esso s'eleggeua quello dell'Indie Occidentali: dunque quando nell'esplicatione delli semplici della Teriaca mette il balsamo nero per sostituto, fà come ordina il Collegio Romano. e non dice il Ceccarello, che il nero sia il vero Balsamo, che vuole Andromacho, nè meno scriue, che non si trouino più al mondo le piante del vero balsamo. come gl'impone falsamente il Pona. in quanto poi dice, che è mal fatto mettere per sostituto il nero per il bianco tocca al Collegio non al Ceccarello, il quale l'ordina per sostituito. ma io per la verità nel fine di questo commento gli farò vedere, che il meglio sostituto della Teriaca, è il balsamo nero, che già del bianco tanto desiderato, non hauemo quella copia, che bisogna per fare la Teriaca per tutto lo stato Ecclesiastico; e che dica il Pona, che tutta la Teriaca, che si fà in Venetia, ò pur quella, che sua Signoria hà fatto, habbia contenuto tanto balsamo Orientale, quanto bisogna, non gli credemo; perche essendo stato ricercato da Ludouico Coltra Spetiale Romano diligentissimo, (dal quale hò visto fare la meglior Teriaca, che sia in Roma con esquisitissimi semplici, e mirabil apparato,) che gli mãdasse almeno vn poco di mostra di quel suo tanto esaltato, e copioso Balsamo, sempre s'è scusato con dire, che era tutto messo in opera. Hor dunque per difetto del bianco, lodo, che si sostituisca il nero, il che prouarò poi, come hò promesso.

Del Cinnamomo si è raggionato nel Horto Farnesiano, e prouato, che à noi non si porta; perche il cinnamomo non era scorza separata dal legno, ma vn rametto legnoso, che difficilmente si separaua dalla scorza. Era (secondo Dioscoride) in forma di fruttice ramosissimo simile al Corallo, e simile anco al Carpesio (secondo Gal. al 1. dell' Antid. c. 14.) il quale haueua i sarmenti sottili come il phu, & l'Elleboro negro. era come vn tronco diuiso in rami simile al Damasonio, & al Elleboro

lebero, come dice Gal. al lib. cit. cap. 13. e dice anco, che ogni pianta di Cinnamomo hauea ad vna radice, come vn frutice, attaccati 6. e 7. virgulti, più, e meno, d'inegual longhezza, & il più longo non passaua la misura d'vn mezzo piede romano. Diosc. disse che il meglio hauea i rami piccoli cinti di stessi nodi attaccati alle radici, e Plinio lodò i virgulti sottilissimi alla misura d'vn palmo, e le cime, biasmò la parte vicina alla radice. & del colore Diosc. lo fà Nigrum ex Vinoso in cinereum vergens, &c. *e Gal. scrisse* Colorem denique talem habere, qualem si quis lacti nigrum colorem admisceat, atq. cærulei, quem vocant, aliquantulum addat. *mancando dunque il vero cinnamomo, il quale anco al tempo di Galeno era rarissimo cercaremo il sostituto. il Carpesio del quale per sostituto del Cinnamomo si seruiua Quinto, come dice Gal. al 1. dell' Antid. cap. 14. à noi hora manca. bisognerà dunque seruirsi della Cassia in quantità doppia, come anticamente faceuano molti, i quali da Galeno al loc. cit. sono difesi dalle irrisioni di Quinto, e lo concede il nostro Collegio nelli sostituti.*

Del Agarico, e della Mirra basta quanto hà detto il Ceccarelli.

Il Costo dice Gal. che non era difficile à conoscersi da quello, che altre volte l'haueua veduto; ma noi che non l'habbiamo veduto ne dubbitamo; onde molti hanno posto il sostituto, il nostro Collegio le radici d'Angelica, ò la zedoaria volgare: così anco i Bolognesi, Cornelio Sytardo, Gasparo Peucero, Luca Ghino, Andrea Aurifabro, il Maranta, e molti altri, e molti credono la zedoaria sia la 3. spetie del Costo. in somma il vero Costo deue essere vna radice simile alle dure radici del Enula campana, simile alle radici del Pepe, & alla radice Rodia, ma più densa: onde non può esser Costo quella scorza bianchiccia, e feruentissima, che da alcuni si chiama Costo dolce. nè appresso i Greci si troua la differenza del Costo dolce, & amaro; perche Gal. disse, che il Costo era assai acre, e poco amaro. Attuario, e gl' Arabi mentouano il Costo dolce; noi cercaremo quella radice, che viene à Venetia, eleggendo quella, che è più bianca, grossa, densa, e piena, ben secca, e non tarlata, di bon odore, e che mordica la lingua con vn poco d'amarezza.

Del Zaffarano, della Cassia, del Spiconardo, del Squinanto, del pepe, del incenso, e del Dittamo Cretico non dirò altro, essendo cognite à tutti li Spetiali. come anco la Steccade, & il Marrubbio. pigliando però la Steccade Arabica ben conditionata, non la nostrale. del Rapontico vero si può adesso hauer copia da Venetia, in modo, che non accade mettere il Rabarbaro per suo sostituto.

Per Petrosello di Macedonia, si deue mettere quello, che figura il Mattiolo, il suo seme viene da Venetia, & in Roma nei Giardini de semplici si coltiua. non il volgare petrosello, che è l'Appio, ò Selino di Dioscoride, non il petroselino. se bene il Collegio lo sostituisce, nè meno si deue intendere il Macedonio, in Roma detto Macerone, & in Cilicia Petrosello. il quale è lo smirnio di Dioscoride, e l'Olusatro di Colummella, e l'Appio negro di Dionisio, e Crisippo, tanto da questi dannato come narra Plinio, e quì posso rispondere al dubbio, che propone Doringio nel trattato del Mitridato sel petrosello volgare conforme quello che Plinio scrisse era atto di generare il mal Caduco nei putti, & altri, che l'vsano, e conclude, che ciò non sia vero, ma casuale essendo in continuo vso, e pochi ne patiscono. ma io dico che l'Appio, ò Petrosello volgare non è quello di Dionisio, ma il Macerone, che hà le radici di fuori negre, però Olus Atrum, & Apium nigrum *detto. Offende la testa, la riempe, intorbida i spiriti, sbalordisce, fà sonni turbulenti, e rende la testa graue. come io, e molti miei compagni hauemo tre, ò quattro volte prouato, quando essendo giouani, andauamo in campagna ad erboreggiare, e mangiauamo di queste radici.*

Si pigliarà anco il Calamento montano ben seccato, non la Nepeta, se bene il Giouene Andromaco la scriue: Gal. esplica, che vuole il Calamento, cioè la prima spetie.

La Terebintina legittima è quella, che si raccoglie dal Terebinto arbore, & hora si chiama Terebinto di Cipri. non la volgare Termentina, che è ragia di Larice.

Il Zenzeuero, il cinque foglio, il Polio montano, e l'Iua artetica non hanno di bisogno di nouo comento.

L'Amomo ci dà da pensare perche gl'anni passati Cecchino Martinelli, hebbe dall'Indie certi frutti, i quali con scrittura per Amomo publicò, e trà poco da Semplicisti

Man-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0085-7 DFG

Mantuani fù ogni sua raggione rifiutata, nondimeno il Pona poi, & altri molti Speciali se ne sono seruiti, & il Marogna ne hà scritto diffusamente, il quale benche dottamente parli è sospetto, perche volendo prouare il suo frutto per Amomo è sforzato torcere, lacerare, e rapezzare i testi di Diosc. e di Plinio, per farli parlare à modo suo. E dal principio doue dice Diosc. Est frutex ex ligno se conuoluens in racemi modum, *e pare che parli della pianta, la quale con rami flexuosi à modo di racemo si riuolga in se stessa. il Marogna lo stira al frutto aggiongendo* cuius fructus, *quasi che dica, che il frutto è come vn racemo d'vua. ma vorrei sapere dal Marogna qual chiama frutto nel suo Amomo, ò i grani, ò la congerie de Rami. non credo direbbe i grani; perche non sono* sicut vuæ racemus, *dunque la congerie. poi quando dice Diosc. del Pontico,* fructus plenum. *Scriue che i follicoli, che danno l'essere al grappolo sono di frutti, ò di semi ripieni. ecco quì, che la voce del frutto muta significato, e non è quel frutto* sicut vuæ racemus, *e dicendo* Ponticum racemosum, fructus plenum. *chi è racemoso la pianta, ò il frutto? non il frutto, perche sarà* fructus fructu plenum. *se la pianta è racemosa, non accadeua nel principio quel* cuius fructus. *Ma se dicesse* Amomum racemosum fructus plenum, *e se il frutto è vn racemo d'vua sarebbe l'Amomo racemoso, e pieno di racemi. ma poco dipoi, quando dice* seminis plenum simile paruis vuis. *vuole che l'Amomo sia ripieno di semi, come sono i piccioli grappi d'vua. Ma se li semi non sono il frutto, e sopra hà detto che la pianta non è* sicut vuæ racemus; *ma il frutto, intenderà quì del frutto simile ad vn racemo d'vua? e se ciò è parla Diosc. del frutto sempre seguitamente, non della pianta. come dice il Marogna. dal che si vede, che il Marogna tira in quà, & in là Diosc. come li piace. Ma io per non hauer tempo di considerare esquisitamente tutte le storciture, che il Marogna fà à Diosc. dirò solo breuemente, che Dioscor. e Plinio hanno descritto l'Amomo secondo gli era portato: onde essendo secondo Diosc.* paruus frutex, *e secondo Plinio* palmi altitudine, *il quale* carpitur cũ radice, manipulatim leniter componitur, *si coglieua, e si riponeua à manipoli, e si eleggeuano quelle piante, che* ab vna radice habent surculos integros. *se dunque l'Amomo era vna pianticella non più alta d'vn palmo, che si coglieua, e portaua con la sua radice in manipoli composta. non solo l'Amomo del Marogna non sarà il vero, ma ne anco vero sarà quello, che dice alla pag. 32. che Dioscoride non vidde mai i fiori, ò le foglie dell'Amomo, perche non fù in India. Dice poi Diosc. che* Habet florem paruum velut albæ violæ, folia verò viti albæ similia. *Plinio dice,* Indica vitæ Labrusca. *E si può facilmẽte accordare con Diosc. perche le foglie della Brionia hanno simiglianza con quelle della vite saluatica, e soggionge* alij existimauere frutice Myrtuoso: *qui scriue il parere d'altri, e veramente Plinio, che non fù Medico scriueua quello, che scritto trouaua. e la forma del Mirto, si conferma da quello, che dice,* Laudatur quam maximè, Punici mali folijs simile, nec rugosis, *poi dice,* Adulteratur folijs punicis. *ne le foglie della mertella sono molto lontane da quelle del Granato, tanto più che non disse* mirto, *ma* frutice mirtuoso. *E la difficoltà stà nel accordare le foglie di brionia, con quelle del Granato. Il Marogna dice che Diosc. parla per relatione. noi potriamo dire, che forse le prime foglie della pianta sono simili alla brionia, e quelle del susto al Granato. ma siano come si voglia il Marogna non hà l'intento, perche non può mostrare nè foglie, nè fiori. e se dicesse con Plinio, che l'vua sola del Amomo era in vso, però essa si portaua non le foglie. non lo posso credere, essendo che si falsificaua l'Amomo con vna pianta per la gran similitudine detta Amomide, la quale non haueua il frutto, & era senza odore, & il fiore l'haueua come Origano. veda vn poco il Marogna se si può falsificare il suo frutto con qualche pianta senza frutto, e poi se si portaua à manipoli cõ le radici, non si poteua portare con foglie, e fiori? e Plinio quãdo parla dell'Amomide, dice che è meno venosa, meno dura, e meno odorata, e dubbita se sia vn'altra spetie, ò l'Amomo colto immaturo: io per mè credo, che si portassero le piante intiere dell'Amomo, con il fior cõ il frutto, e senza fiori, e senza frutto: e quelle sẽza frutto erano quelle, che si poteuano falsificare. Ma che le foglie, e i rami s'inuolgano intorno alla sua pianta à modo d'vn racemo d'vua, e però Diosc. intende delli rametti, non del frutto, si raccoglie dal modo, che s'adulteraua*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0086-3 DFG

teraua l'Amomo; perche hauendo le foglie simili al Granato, s'adulteraua folijs punicis, & gummi liquido, vt cohereat contoluatq.se in vue modum. Veda vn poco il Marogna se con le foglie del Granato, e gomma può fingere il suo Amomo rinuolto à modo d'vua al suo legno. io crederei, che essendo l'Amomo vna pianticella alta vn palmo. fosse grappolosa, come è la Botris, e l'Ambrosia, anchor loro frutticelli, ma con le summità, e semi à forma di grappoli d'vua non ancor fiorita, però dice Diosc. che s'elegga quello, che è simile à i groppoletti d'vua pieno di semi, come il Botris. e nō con 6. ò 7. grossi grani d'vua, come l'Amomo del Marogna. à tale che alcuni secondo il Cordo in Diosc. hanno creduto il Botris, esser l'Amomo. E perche vedo che l'annotatione crescerebbe in libro conchiuderò, che anchor è in dubbio se l'Amomo del Martinelli sia il Vero; perche se bene il Pona, il Calceolario, l'Imperato, il Bauino, l'Alpino, (come dicono) il Collegio di Verona, e quello di Venetia l'hanno approuato, e il Ciocchо vole, che anchor noi vi acconsentiamo. dall'altra parte in Mantua vi fù, chi con scritti lo rifiutò, & il Clusio non l'approua. e quello che più mi dà fastidio è, che Plinio, e Diosc. non lo vogliono dire chiaramente, se prima il Marogna mettendoli alla tortura non li fà confessare per forza. Stando dunque la cosa in dubbio douemo proporre almeno il sostituto; perche ne meno si può hauere quel Amomo de Turchi, che per Amomo nella Teriaca mettono, come scriue l'Alpino, ne meno quello del Garzia, ne il mādato al Quadramio, il quale è quello del Ruellio. mette per l'Amomo Sytardo, e Peucero le Cubebe. il Mattiolo, Oddo, i Bologne, el Bertiolo i Garofani. Ma Galeno nelli sostituti il Cordo, il Maranta, lo Stelliola, Peucero, Fendio, il Vercellese, i Bolognesi, i Fiorentini, Buderone, il Clusio, & il Collegio Romano concedono l'Acoro per sostituto.

Ma consideramo vn poco l'Amomo nouo, se almeno lo potessimo mettere per sostituto, il Clusio nel Auctario non l'accetta, e più tosto vuole sostituire l'Acoro, e poi nell'aggiunte delle cure posteriori lo rifiuta come velenoso, perche Parduino scriue, che vno, che ne mangiò vn frutto, ò bacca, poco di poi s'infermò: e se bene il Ciocchо nel Museo Calceolariano riprende il Clusio, non per questo leua tutto il sospetto del Amomo. io per dire quelche ne sento, vedo, che questo Amomo nelli semi hà qualche similitudine, con il Cardamomo volgare, il quale se potessimo dire di certo, che fosse il vero Cardamomo de i Greci, e di Plinio, direi anco, che quello del Pona fusse quello di Plinio; ma lasciando il giuditio indefinito per hora. dico, che il nouo Amomo si può pigliare almeno per sostituto, se al nostro Spetiale piacerà, se nò prenda l'Acoro detto volgarmente calamo Aromatico, non la Galanga maggiore creduta Acoro del Maranta.

Segue il Nardo Celtico, il quale è cognito, e della Storace, del Meo, del Camedrio, del Phu hà detto à bastanza il Ceccarello. Per la terra lemnia pigliaremo il Bolo turchesco sigillato; ouero il Bolo Armeno Orientale. i Fiorentini si contentano del Bolo bianco di Malta, si può anco pigliare il Bolo dell'Elba Isola, che và in volta in rotelle sigillate con l'arme del Gran Duca, quale il Cesalpino paragona alla terra lemnia.

Del folio potemo dire, che si trouano nelle Drogherie due foglie con tre nerui vna sotto nome di Malabatro, l'altra di foglie di Cannella, questa delineata nell'Horto Farnesiano, quella dal Clusio. tra di loro tanto simili, che il solo sapore li distingue: il Monarde concede, che si pigli l'vna per l'altra in vece di loro la spica nardi più tosto, che il Macis. il nostro Collegio sostituisce il Macis, & Auicenna messe il Thali sa far, che Garzia non sà interpretare. ma il Clusio crede, che sia il Mace de Greci. il Siluio, Dessenio, i Bolognesi, & i Venetiani vna volta vi metteuano ancor loro il Macis, e vi acconsente il Mattiolo. il Maranta, il Bertiolo li riprendono, con dire che il Macis è caldo in terzo, e olioso, il folio nò. Onde mettono la spica nardi, così anco il cordo, i Fiorentini, Siluio, Mattiolo, & altri. io metterei più tosto il foglio, che ha sapore di cannella, che l'altro.

Circa la Calcitide, perche non s'vsa per le spetierie, metteremo il Vitriolo Romano pesandone dram. iiij. doppo che sarà abrugiato, e capato. Xenocrate, e Magno (come riferisce Gal.) ne messero solamente due dramme, come anco fece Democrate. vi sono poi stati di quelli, che hanno voluto leuare à fatto la Calcitide dalla Teriaca, come il Cordo, il Dessenio, il Fuchsio, il Quercetano, il Fernelio,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0087-9 DFG

lio, Plantio, & Andernaco, credendo, che non valeua se non per dare il color negro all'Antidoto; ma sono ripresi dal Maranta, dal Mattiolo, da Buderone, e dal Vercellese, come hò scritto nella prima mia decade all'epist. 10. e tutte l'Academie d'Italia, di Germania, di Spagna, e di Francia, ci mettono la Calcitide insieme con l'antichi. anzi anche li Turchi come riferisce l'Alpino. Ma sappiamo, che per accidente la Teriaca piglia il colore dalla Calcitide. E che principalmente vi è stata posta per medicamento principalissimo contro i veleni delle serpi dandola Celso à i morsi delle Ceraste, delle Dipsadi, e del Hemorroi, e Diosc. Plinio, e Paulo dettero la Calcitide per rimedio de i fonghi, e delle sanguisughe deuorate. Mirepsio pose nel Esdra la Calcitide, & il Calcanto. e Scribonio in due Antidoti contra il tossico vi aggionse il Misy con genere della Calcitide. alcuni chimici vi hanno voluto mettere lo spirito del Vitriolo il che non mi piace: per non variare il colore dell'Antid. e la mente dell'Autore. l'vstione della Calcitide la diremo nel fine.

Della Gentiana, Gomma arabica, Hypocistide, carpabalsamo, anisi, seseli, cardamomo, e finocchio, si legga il Ceccarello.

Per l'Acacia non vorrei quella, che si fà in Roma di sugo di Prunelle: ma quella, che hò fatta io in Roma da i frutti dell'Acacia Indiana da mè descritta nel libro dell'Horto Farnesiano, oue hò trattato di questo sugo à longo, come si può leggere, e di queste piante d'Acacia ne è hora copia nõ solo nell'Horto Farnesiano; ma anco nel Coruino, e d'altri particolari. e da Venetia si può hauere il sugo d'Acacia d'Egitto.

Il seme di Tlaspi, e dell'Ami si può hauere à Roma, senza farne venire da Venetia, come anco l'Hipericon. del Dauco cretico vero, come anco del vero Petrosello Macedonico ne raccoglie ogni anno copia di seme Arigo Coruino nel suo mirabil'Horto de semplici, qual distribuisce alli Spetiali Amici, che compongono la Teriaca.

Delle Gomme hà parlato à bastanza il Ceccarelli. resta da considerare l'Aristolochia circa la quale io hò opinione diuersa dall'altri, perche essendo tre le spetie dell'Aristolochia, la rotonda, la longa, e la clematide, il vecchio Andromaco non esplicò qual sorte voleua. parue bene che lo dichiarasse il figlio, scriuendo Aristolochiæ tenuis, *il che confermò Democrate, Gal. à Pisone, Aetio. e scriuono tutti i Moderni: ma più in particolare Gal. al 1. degl'Antidoti al c. 14. dichiarò, che per tenue s'intendeua la clematide sarmentosa; scriuendo,* Idem, & in Aristolochia fecit, cum præter tenuem Aristolochiam, alia quoque reperiatur, quæ crassam radicem habeat, & rursus tertia, quæ rotundam. *Così Paulo Aegineta, il Mattiol. al lib. 5. delle Epistole, il Maranta, lo Stelliola, il Quadramio, il Ceccarelli, e quasi tutti l'intendono. Ma io tengo, che Andromacho giouene, e Democrate intendessero per tenue la nostra longa non la sarmentitia; e che non bene l'esplicò Gal. e che nella Teriaca si debba mettere la longa non la sarmentitia. mi fondo prima nelle parole di quello che descrisse la Teriaca in verso Hexametro il quale fù auanti Galeno, e disse,*

Et longam (Lucinæ munus) Aristolochiam.

Difficiles tenui partus radice leuãtem.

Con quali versi leuò tutte le difficoltà, esplicando, che la parola tenue voleua dire longa, e che quella radice si doueua pigliare, che era bona per i parti difficili. e se volse Democrate quell'Aristolochia. che giouaua alle Donne; dunque è la longa; perche scriue Diosc. Longa menses, partus, & omnia vluarum onera eijcit, eadem efficit subdita. *E Galeno al 6. delle facoltà de' semplici.* Commodior est fomentationibus Vteri. *E Plinio al lib. 25. cap. 8.* Oblonga tamen in summa gloria est, si modo à conceptu admota vuluis in carne bubula, mares figurat, vt traditur. *e niuno dice, che la rotonda, e molto meno la Clematite, valeua per i parti difficili.*

Secondo dirò, che Galeno, e la bona regola de Medici ci insegnano, che d'ogni semplice douiamo eleggere il meglio, e non il peggio; e tanto più lo douemo osseruare nella Theriaca, hor dunque per questo douiamo pigliare la longa non la sarmentitia, la quale è la più debbole di tutti. Onde Dioscoride, Galeno, Paulo, Oribasio, Auic. tutti d'accordo dicono, che la clematite è viribus infirmior. *Aetio disse* ad medendum minus efficax. *E Mesue* alia vero species eius in omnibus ijs est debilior, propter illud non est famosa, *cioè non è in vso.*

Ter-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0088-5 DFG

Terzo, Plinio pare che esplichi bene la parola tenue, perche dice, che la tenue è bona per le donne, e gl'altri dicono la longa, dunque è l'istesso la tenue, e la lõga. sentite Plinio al lib. 26. c. 15. Plurimis tamen modis Aristolochia prodest; nam, & menses, & secũdas ciet, & mortuos partus extrahit; mirrha, & pipere additis, pota, vel subdita, vuluas quoque procidentes inhibet sotu, vel suffitu, vel subiecta maximè tenuis. *dunque se bene tutte hãno l'istessa virtù, nondimeno è preferita la tenue, cioè la lõga di Dioscorido, non la clematite, che è la più debile. e Plinio la chiamò* longissimę tenuitatis. *Diosc. & Damocr. chiamano la clematite, à respetto della longa, e Plinio per distinguere la longa dalla rotõda la chiamò egli tenue, essendo veramente più sottile: & al c. 25. haueua detto,* Oblonga tamen in summa gloria est. *dunque se la longa è la migliore, e la sottile è la meglio secondo Plinio, l'istesso sarà la lõga, che la tenue, e le virtù attribuite alla tenue non ponno darsi alla clematite.*

Quarto, si cõsideri, che la clematite nõ s'vsaua negl'antidoti, ma nelli vnguenti era posta dalli profumieri: onde Dioscor. scrisse, priuatim vnguentorũ spissamentis conuenit, *e Gal.* fragrantior est, ob id ea ad vnguenta vtuntur vnguentarij: sed ad sanationes infirmior; *e Plinio,* Vnguentis nardinis cõueniens, *e disse Galeno,* fragrantior. *non che fosse di maggior odore: ma più grato; che era più debole dell'altre, le quali erano d'odor graue, e però mẽ grate, come il Zibetto puro è d'odore graue, e ingrato; ma debilitato, e mescolato, apparisce grato, e soaue.*

Quinto dirò, che hò osseruato, che gl'Antichi nõ vsauano la clematite nelli Antidoti; ma la longa, ò la rotõda, perche Gal. à Pisone nel sale Teriacale, pone la rotõda, Damocrate appresso Gal. al 2. d'il'Antid. c. 15. pone la rotonda, ò la longa in due antidoti. così Aetio nel sale Teriacale, e nella Teriaca d'Oribasio. così Auic. e Nicolò nelle loro Teriache. Noi dunque lasciãdo l'Aristolochia sarmentitia (come inualida) alli profumieri, pigliaremo per la Teriaca la longa, che per li mali delle donne è la megliore d'altre spetie, lodando il Fernelio, che per la sua Teriaca scriue così, Aristolochię lõgę, seu tenuis, *e così esplicò la parola tenue. il Quercet. anco scriue* Aristol. longę, *similmente il Salernitano nella Teriaca di Galeno, e Auicenna mettono la longa. anzi anco i Turchi come riferisce P. Alpino. Rondeletio anco nel trattato della Teriaca pone la longa dicendo esser errore il mettere la sarmentitia.*

Hor dunque se bene Gal. pigliò l'Arist. clematite nẽ bene cõsiderando le parole di Andromaco giouene; noi che cerchiamo fare la ricetta istessa d'Andromaco cõposta delli megliori sẽplici, che si possono hauere, pigliaremo la lõga, nõ la sarmẽtitia, che è tutta scorza, e poca medolla.

Et in questo modo esplicati quelli semplici, che ci pareua, che ne hauessero di bisogno, resta che consideriamo la quantità del Vino, e del Mele, la quale non desinì Androm. vecchio, nè lo scrittore de' versi Hexametri. Ma Damocr. e Gal. à Pisone, posero di Mele lib. x. lasciando il Vino indefinito. ma il Giouene pose di mele dra. 960. cioè lib. x. di Vino dra. 320. ò onc. 40. e Gal. à Panfiliano di Mele lib. x. di Vino due sestarij così nel lib. à Pisone c. 12. Dice Gal. che Magno volse definire il Vino, e porui due sestarij, cioè onc. 40. contentandosi l'altri di metterne tanto quãto bastaua, e al c. 14. scriue che del Mele bastano lib. x. ecco che il nostro Collegio hà posto la quãtità dalli Antichi descritta.

Modo di componere la Teriaca.

Andromaco in poche parole conchiuse la mistione della Teriaca, dicendo solamẽte, che le cose humide, come sono i liquori, e le lagrime si doueuano nel vino dissoluere, e le secche poluerizzare, poi mescolare ogni cosa con il Mele.

Damocrate poi scrisse, che i sughi, le lagrime, & i Metalli, si doueuano dissoluere nel Vino, finche fossero ridotti tutti à forma di Mele, e nõ volse definire la quantità del Vino. poi aggionse le polueri ben sottili, al vltimo il Mele cotto. l'istesso modo tiene Gal. al c. 14. del lib. à Pisone aggionge solamente, che la resina, & il Galbano separatamente si liquefaccino; poi s'aggiõgano alle altre cose messe nel mortaio, e vole che l'Opobalsamo s'adoperi per ongerne i ferri, cioè il pistone, e le spatole da maneggiare l'antidoto.

Poco vino fà di bisogno à Paolo Egineta per mescolare la Teriaca, se bene ne ordina due sestarij. perche prima mette nel mortaio l'hipocistide, la mirra, il sagapeno, il sugo della liquiritia, la sfbrace, l'acacia, e l'opoponaco. e le pista, aggiongendo qualche goccia di Mele, poi gli soprafonde tãto vino, che le copra bene, (ma essendo queste al peso di dram. 40. non hanno di bisogno di 40. oncie di vino) così lascia stare

per tre giorni, poi aggionge le polueri con il mele schiumato.

Galeno fece in questa maniera. pose le radici del zenzeuero, dell'iride, del rapontico, del cinque foglio, del costo, del spico nardo, del nardo Celtico, della Gentiana, del Meo, del Phu, e del Aristolochia, l'herbe, e i fiori, del Scordio, del Calamento, del Marrubio, della stechade, del dittamo, del Polio, del Camedrio, del Camepitio, del Hiperico, e della Centaurea, i semi del Napo, del Petrosello, del tlaspi, del Ammi, del Aneto, del Finocchio, del Dauco, e del Cardamomo, tutti in vn mortaio di pietra d'Egitto durissima, e v'aggionse anco i trocisci di squilla, di Vipera, e gl'Hedicroi, il Pepe nero, & il longo, le rose secche, l'agarico, il Zaffarano, la terra lemnia, la calcitide abbrugiata, l'amomo, il Cinnamomo, la Cassia, il Carpobalsamo, l'Acacia, il Castoreo, e l'Asphalto, e li pesta, e setaccia con ogni diligenza. Macera è dissolue nel vino i sughi, e le lagrime. la mirra, il sagapeno, l'opoponaco, l'opio, e l'Hipocistide: e se l'acacia per esser troppo humida, & il Zaffarano non si saranno potute poluerizzare le dissolue nel vino. E se bene gli altri metteuano il seme del Tlaspi, e del Napi à pestare cō l'altre cose, à Galeno parue meglio in vn altro mortaio cō il vino macerarli, pistarli, e disciorli, poi meschiarli cō l'altri, perche haueua osseruato, che per la tenatità s'attaccauano al mortaio, e nō si pestauano. L'incenso lo pestaua da se, la gōma, ò la pestaua da se, è con l'incenso, ò la dissolueua con il vino. metteua anco nel vino con l'altre cose la poluere del incenso. così parte hauendo ridotto in poluere, e parte con il vino dissoluto, quando voleua meschiare ogni cosa insieme, metteua la trementina in bagno maria à squagliarsi, poi v'aggiongeua la storace, & il Galbano, già con il pistello di ferro ammaccati, aggiongendoui vn poco di Mele crudo, e rimenandoli forte con le mani, accioche s'vnischino, e si mescolino bene, e cotti li mette nel Terebinto liquefatto, e li lascia squagliare insieme, e coprendo il vaso li fà bollire alquāto nel detto bagno maria, il che crede meglio, che meschiarli subbito con il Mele. E trà tāto, che queste cose si liquefanno, vuole, che parte, de le polueri s'aggiongano alle cose macerate con il Vino, e si mescolino, finche appaia la mistura ben spessa. Poco di poi à questa mistura, che sta nel mortaio, aggionge con vn gran cucchiaro vna parte delle cose liquefatte, ma tepidite, e fà che vn huomo robusto le mescoli bene, e quādo apparisce ogni cosa ben meschiata, & vnita, & vn poco densa aggionge vna parte di Mele schiumato, e moderatamente cotto, poi mette vn'altra portione delle polueri, e di nouo vn poco più Mele sempre meschiando, poi il resto della materia liquefatta, ma tepida, all'vltimo tutta la poluere, e'l Mele che auanzano si mescolano, sempre rauolgendole, e mescolandole con estrema forza, e con vn mestatoio grande, e come saranno insieme ben vnite tutte, si leuaranno dal mortaio, e si metteranno in vn vaso grande, nel quale di nouo si pesteranno con vn mestatoio di ferro ben pulito dalla ruggine senza intermettere punto vngendolo spesso con l'Opobalsamo preso per la Teriaca, acciò manco resistenza habbia colui che l'adopera dalla tenacità delle cose, tanto in alzarlo, come in rauolgerlo, & in questo si potrà consumare tutto l'Opobalsamo.

Questa preparazione di Galeno si può riprendere di molti errori, prima perche non fà la tritura graduata, come l'arte insegna, non douendosi pestare ogni cosa insieme, come fà Galeno. ne li trecischi di Vipera, che secchi sono durissimi da pestare come la colla di carniccio, si deuono pistare insieme con l'Hedicroi, quali sono di cose aromatiche fatti, prima ridotte in poluere sottilissima, e reformate con il Vino: ne anche è conueniente pestar l'ireos radice durissima insieme con il Rapontico di rara, e tenue sostanza, ne l'Agarico si deue tritare con le radici: ne i fiori con i legni; e si come, se questi semplici douessero cuocersi, non deuono tutti insieme mettersi à bollire, così ne meno douerebbono esser messi à pestarsi.

Ma à questo io risponderei, che se si douesse cōtinuare à pestare finche ogni cosa fosse ridotta in poluere, al certo molte cose patirebbono per il troppo calore, che dal moto del pistare cōtraherebbono, ma se doppo cōueniente pestatura si setacciarà con diligenza per separare la poluere già fatta, nō ci sarà errore alcuno, anzi meglior mistione si deue sperare, che se ogni semplice spartatamente fosse stato poluerizzato, poi meschiato con l'altri. Ma quādo Gal. mescola il Galbano con il Terebinto, pare, che era meglio vnirlo co'l vino: ma questo poco importa.

Aetio fà in quest'altra maniera. Comincia in prima à pistare da se, e dissoluere nel vino il zaffarano, e come sarà sottilissimamēte dissoluto,

luto, in esso mette la Cassia tanto per se, quãto per il Cinnamomo già ridotta in sottilissima poluere, e di nuouo con aggiongerli più vino li trita bene; come la Cassia sarà ben dissoluta, trita da per se sola la terra Lemnia cõ vn poco di vino, il simile fà del Bitume, il quale insieme cõ la terra Lemnia si metterà cõ la Cassia, e co'l zaffarano, e di nouo fà tritare insieme p vn pezzo. Dapoi tutte l'altre medicine herbacee, cõ i tre pastelli, e co'l Castoreo si pestano insieme, e si criuellano per sottilissimo tamigio: e per vn di prima hanno à stare à macerarsi in giusta quantità di vino tutti i sughi, e le gõme, cioè l'Acacia, la Mirrha, l'Opio, l'Incenso, il sugo del Hipocistide, e della Liquiritia, l'Opoponaco, il Sagapeno, il Galbano, e la gõma. Ma lo storace si deue mettere in vn mortaio grande, & ampio, e tritarsi con l'opobalsamo, che da per se s'vniscono. Appresso in vn'altro mortaio grande si mettono prima tutti i sughi già macerati, e di nuouo si tritano, e rimescolano, aggiongendoui à poco, à poco alquanto di vino se sarà di bisogno. E dapoi che questi sarãno ben triti, vi si aggionge la storace già preparata, e di più la Cassia, & il zafferano, e l'altre cose, che con essi erano incorporate, e di nuouo rimescolando si vniscono insieme. Pigliansi doppo questo la Calcitide abbrugiata, e in vn canto del mortaio accõmodata si dissoluerà con vn poco di vino, e si mescolarà con le altre cose aggiongendoui vn poco di mele schiumato. E dapoi che la Calcitide sarà incorporata con le cose già trite, e che hauerãno acquistato il color negro, all'hora vi si aggiongerà il Terebinto di prima dissoluto cõ vn poco di mele, e quãdo si vedrà esser ben vnito, vi si aggiungono tutte le cose aride ridotte in poluere, & à poco à poco vi si mette tutto il rimanente del mele.

A mè piace assai questo modo, perche manco patiscono l'ingredienti, i quali non si pestano, e meglior vnione si fà. oltra che il zaffarano, e la Calcitide danno più colore dissolute, che poluerizzate; e se bene molte lagrime, e gomme si possono ridur in poluere, più piacemi, che siano dissolute. e quando il galbano nõ è ben puro si deue con il vino liquefare, e passare per setaccio: lodo anco, che l'oppio si dissolua nel vino, e si passi per setaccio; perche dissoluendolo io altre volte, e passandolo l'hò trouato molto feculento; ma bisogna auertire al peso: la mirra se bene molti l'vsano per ritenere la poluere, che non suoli mettẽdola à poco à poco nel mortaio, à me piace più dissoluta. li trochisci anco di Vipera, che sono tanto tenaci, parmi meglio dissoluerli. l'incenso, la gõma, la terra sigillata, vogliono esser separatamẽte trite. il bitume è faticoso (per l'ontuosità che tiene) à dileguarsi, però s'hà da macinare sù'l marmo à guisa di colori, co'l sonderui del vino à bastãza, che lo morbidi, e liquidisca, ouero farlo tenero con l'opobalsamo. la storace si mette nel mortaio caldo onto con l'opobalsamo, e si pesta benissimo aggiongendo altretanto di mele spumato, e si pesta tanto che i granelli diuengano liquidi, poi si mescoli cõ il Terebinto sopra il fuoco moderato gagliardamẽte rimenando: potrei dire molte cose, e perche non fò vn trattato della Teriaca, ma vn breue commento alle ricette dell'Antidotario Romano. dirò solo qualche altro auuertimento.

Deue lo Spetiale fare la detta mistura della Teriaca al Sole, poi coprirla, e di lì à 3. ò 4. giorni di nouo rimenarla al Sole, e così durare per 2. Mesi, e questo lo scriuono Gal. e Aetio. e però fanno male quelli, che al fresco la compõgono, e la cõseruano: e nõ sanno, che il calore aiuta la mistione! Sò che il Libauio nella Cista Medica al Epist. 42. se ne ride, dicendo ch'è pazzia, e sostituisce il calore della stufa; ma Gal. ci stà per niente, hà scritto sogni? sò bene che Sol, & homo generant hominem, e la stufa nõ farà nascere l'vua di Maggio, ancor che si cerchi di darli il calore del Agosto. ma la mistura al Sole la richiedono anco Attuario, il Maranta, lo Stelliola, il Vercellese, Nicolò Mutono del Mitridato cap. 28. e con esso Doringio, il Silvio, il Santino, il Quercetano, il Vecchierio, il Quadramio, l'Antidotario Fiorentino. il Mattiolo al lib. 5. dell'Epistole, Oddo, e tutti l'altri scrittori della Teriaca.

Circa il tẽpo di cõporre la Teriaca si deue auuertire ad vn abuso d'alcuni Spetiali, li quali pensano, che in ogni tẽpo si possa preparare vn sì pretioso Antidoto: *onde molte volte lo cõpongono l'Autunno, e l'inuerno, imitãdo più tosto il Libauio, che nõ ne fà caso, e Gio. Põtano, il quale come scriue il VVittichio,* Theriacã in Februario Gothæ cõposuit, *che Galeno. il che risulta in molto danno del prossimo; perche vẽdono vna Teriaca mal cõposta, e mal fermentata per bona, e sofficiente, la quale poi nõ hà le virtù requisite nella perfetta Teriaca: e mi cõple riferire quello, che di ciò scrisse il Calestano spetiale diligente, e molto esercitato, con*

queste parole. Il tẽpo, ch'è giudicato migliore per cõstruere la Teriaca è d'Aprile, ò il Maggio nella Primauera, ouero nell'estate ne suoi primi mesi, perciò che cõposta di qualsiuoglia di queste due stagioni si viene à fermentarsi meglio; il che nõ sarebbe s'ella fusse fatta nell'autunno, ò di verno per l'impedimento, che vi saria del freddo. Pe'l quale cremandosi il Mele, e'l vino insieme, saria che le spezie vi sarebbono dẽtro quasi che sepolte, e morte, e fariasi l'agitatione più faticosa: e l'oppio ancora nõ lascierebbe, cõ quella facilità, che lascia, la narcotica sua frigidità tanto nociua, la quale mitigata che è, & tepidita dal vigore delle medicine calde, che vi sono, e cordiali diuien placabile, e la cõfettione tutta sicura. e se Gal. vuole, che si meschi al Sole; sarà certo che il Sole nõ deue esser d'autũno, nè d'inuerno, perche tale sarebbe di niun vtile, e non potrebbe fare, che li sẽplici mescolati s'vnissero bene, e che (come dice Gal.) in vnũ corpus simplicia coeant. il Marãta nel suo lib. della Ter. è dell'istesso parere, come si può leggere al lib. 1. c. 9. 10. e 12 l'istesso volse Arduino de veleni al lib. 1. c. 9. il Quadramio nel lib. della Ter. alla pag. 110. il Plateario nelle addizioni sopra la Ter. di Nicolò, e molti altri. anzi anco li Turchi cõpõgono la Teriaca il Maggio, come testifica Prosp. Alpino al lib. 4 della Medicina delli Egittij al c. 8. E perche è certo appò li Medici, che la fermẽtazione è necessaria nella Teriaca, sarà anco certo, che mãcãdo la fermẽtazione, mãcarà la perfetta vnione delli misti, mãcarà la virtù principale, che procede da tal mistura, perche è effetto dell'istessa fermentazione. Ma che, nè l'inuerno, nè l'Autũno per la frigidità, e per il calor debole, nõ si faccia bona fermentazione, è certo: perche la fermẽtazione è effetto del calore, e doue nõ è calore, nõ vi sarà la fermentazione, e doue nõ è la fermentazione, nõ vi può essere bona mistura delle polueri, e delli liquidi, e doue nõ è buona mistura dell'ingredientij, nõ vi sarà l'vnione delle virtù delli componenti, la quale si ricerca nella Teriaca, e però Gal la fà meschiare spesso al Sole, e nõ vuole, che vna particella se ne separi, ò scemi auanti sia cõpito l'anno, e auãti sia cõpita la fermẽtazione, che si ricerca per l'vnione delle qualitadi, acciò di tante diuerse forme, se ne faccia vna sola potentissima, e propria d'vn tal Antidoto. Non si deue dũque nel Autunno cõporre la Teriaca, perche nõ essẽdo ben fermẽtata rimarrà liquida troppo, e di nõ bona consistenza, e senza le virtù desiderate.

E se dicesse qualche Speciale, (qual cerca più la sua cõmodità, che l'vtile del prossimo) che la cõpositione nõ si può fare la Primauera, perche prima bisogna cõporre li trocischi Viperini, e della Squilla, li quali nõ põno esser ben seccati, se nõ nel fine dell'estate: onde è necessario (se non volemo far la Teriaca auanti li trocischi) cõporre l'Antidoto l'Autunno, e più tardi, il che si manifesta dalle parole dell'Antichi, quãdo Damocrate scrisse Æstate grandes viperas, e Crito appresso Gal. à Panfil. nel fine. Viperas vere finiente, vel autumno cõprehẽdendas esse. e perche Gal. 1. de Antid. c. 8. dice, che vi bisognano 15. giorni per seccare li pastelli Viperini sarà certo, che delle Vipere pigliate l'autunno, o l'estate nõ si potrãno fare li trocischi per cõporre la Teriaca nella Primauera, ò nel principio dell'estate. e se si vorremo seruire di questi trocischi l'anno seguente sarà pericolo, che nõ siano corrotti, essendo che facilmente si tarmano, e fanno vn poco di muffa per di sopra: onde Gal. scrisse, longè melius est, haud multò, postquam pastillos cõfeceris ipsis vti, similmente della squilla seriueno Damocrate, Critone, e Galeno, & altri, che si debba prendere al tẽpo del metere, quãdo che hà perso il Caule, e le foglie, e dice Gal. planum est messem ipsũ appellare illud æstatis spatium, quo triticum rustici metunt. Dunque se l'estate si deuono fare li trocischi scillini, li quali (per seccarsi difficilmente) richiedono più lũgo tẽpo delli viperini, al fine d'estate à gran faticha haueremo li trocischi di squilla ben secchi: onde non si potrà fare la Teriaca auanti l'Autunno, e se volemo conseruare anco questi pastelli per farne la Teriaca alla Primauera prossima, ò all'estate futura sarebbono vecchi, suaniti, e di poca virtù nella compositione, e se per caso si tarlano, Galeno disse, che sono inutili: dunque è meglio cõporre l'Antidoto l'Autunno, e per farlo fermentare in vece dell'aria calda si porrà in vna stufa. e di più nel fine della Primauera non sono anco raccolti l'Orobo, i fiori del Centaurio, nè i semi del finocchio, del ilaspi, e del Hiperico.

A queste obiettioni rispose dottamente vn pezzo fà il Maranta al lib. 1. c. 10. con l'esperienza di Ferrante Imperato Speziale Napolitano celeberrimo, & io confermando con altre raggioni li suoi detti, dirò, che commodissimamen-

mamente si può fare la Teriaca nella primauera, vsando li trocischi fatti l'anno auanti; perche se saranno ben fatti, ben seccati, e ben conseruati, saranno con le medeme virtù, come se fossero poco sà stati preparati: il che Galeno insegnò al lib. 1. de Antid. c. 8. con queste parole. Non multum detrimenti capiunt, etiamsi peracto anno, atque etiam multò post, eis vtaris: rectè namq. à principio siccati ad tertium, quartumq. annum integri perseuerant, dummodò tamen aptè reponantur: & subinde puluisculus quidam, qui ipsis obnasci consueuit, mundis mantilibus interdum abstergatur: is namque, si diutius inhæreat, pastillos perforabit. Perspicuum est autem inutiles eos, tum denique reddi, cum perforati fuerint, quemadmodum antequam hoc accidat, etiamsi multum tempus intercesserit, non inutiles esse. *Et io credo, che quelli Speciali, che non sanno conseruar bene li trocischi, siano quelli, che vogliono far la compositione l'autunno.*

E quello, che s'è opposto delli trocischi, non è di momento alcuno: perche quando dicono gl'Antichi, che le Vipere si prendano l'autunno, intendono per farne poi la Teriaca, nō l'inuerno; Ma alla seguēte primauera, e quādo Damocrate scrisse, che si piglianano l'estate, l'esplicorno Critone, Andromaco giouene, e Gal. al 1. de Antid. c. 18. dicendo, Viperam autem vere iam definente, æstateq. incipiente, aut vindemiæ tempore comprehendere iubet, vitans nimirum æstatem omnem, excepto principio vsque ad canis ortum, & inde sequens tempus, quod alij Oporam peculiariter vocant. *Et al cap. 8. insegna il vero tempo di pigliar le vipere, e scriue.* Viperam non vt aliqui faciunt æstate media, neque statim vbi cauernas ægressæ fuerint, venari conuenit: æstate siquidem earum carnes sitim excitant, statimq. ab egressu, siccæ, & extenuatæ sunt. Opportunum itaque tempus est, quod ijs medium intercedit, quodque Andromachus ipse signauit, vere quidem finiente, nondum tamen æstate incipiente: vel si ver, quo ad magnam suam partem hiemale fuerit, circa principium æstatis, non multo post pleiadum ortum. *Si possono dunque fare li trocischi Viperini nel fine della primauera, e perche à seccarli bene dice Galeno,* Sufficient ad hæc omnia quindecim dies ad summū, post quod tempus, donec Theriacam cōficere volueris recondi debent. *Non sarà passato il principio dell'estate, che si potrà fare l'Antidoto, tanto più che scriue Galeno.* Cæterum longè melius est haud multo postquam pastillos confeceris ipsius vti. *Ecco dunque che nel principio dell'estate si ponno hauere ben preparati li trocischi Viperini fatti di Vipere prese nel fine della Primauera, poiche in 15. giorni al più lungo sono ben secchi, e non siamo sforzati per cagion di questi ritardare la composizione insino all'Autunno: ma secōdo Galeno poco doppo fatti li trocischi di vipera, si deue fare la cōposizione della Teriaca.*

Nell'istesso tempo, che si fanno li trocischi di vipere, si possono fare anco quelli di Scilla, perche il tempo di metere nelli nostri paesi comincia nel principio dell'estate, e spesso nel fine di Maggio hò veduto metere l'Orzo, & anco il grano. Palladio de re rust. lib. 7. tit. 2. del mese di Giugno, dice che si mete l'Orzo, & in luoghi marittimi, e caldi anco il Grano. dunque nel mese di Giugno si ponno fare li trocischi Scillini, e se nel principio saranno fatti, al fine del mese si potrà comporre la Teriaca. e perche la Scilla si deue prendere vn pezzo doppo perse le foglie, e vn pezzo auanti fiorisca, essendo solita fiorire al fin d'Agosto, e perde le foglie l'Aprile: il principio di Giugno sarà il tempo ottimo per prēderle, e farne li trocischi, & al fine di Giugno, essendo in ordine li trocischi, e raccolti i semi, & i fiori si potrà comporre la Teriaca, & il Mitridato, & haueranno il tempo atto à fermentarsi.

Adoperamento.

Oltra quello che dell'vso della Teriaca hà scritto Galeno, molti altri Autori ne hanno trattato particolarmente. come Auerroe, il Maranta, il Guarguanta, il Sassonia, & altri. Io per non crescer troppo quest'Opera dirò solo quello, che ne scrisse Andromaco. Vale dunque à tutte le morsicature delle serpi velenose, de i ragni, delle vipere, de i scorpioni, e del cane rabbioso, e di tutti gl'animali, tanto terrestri, quanto marini. Di più vale à tutti li veleni presi per bocca, ò per preseruatorio presa auanti il cibo, quando vi è sospetto di veleno, ò per curatiuo, quando è già stato deuorato il Veleno, & all'hora si douerà cercare di vomi-

tarlo bene, e ripigliarla due, ò tre volte finche saranno cessati i segni del veleno.

Parimente gioua à coloro, i quali da causa interna, e occulta si vanno consumando in guisa, che hauessero beuuto qualche veleno.

Vale anco à tutte le sorti di febri leuando il lor tremore, e rigore, e'l freddo, che durano troppo: anzi pigliandosi tre, ò quattro volte poco prima dell'accessione sana la febre affatto. sana la quartana data nello stato vniuersale del male non nel principio essendo la materia cruda. e mirabilmente gioua alla peste, tanto per curatiuo, quanto per preseruatiuo: leuando ogni putredine.

Risolue il flato dell'intestini, dello stomacho, e dell'vtero. e gioua alli dolori della vessica, e delli reni cagionati dall'vlcere. & dalla pietra.

Leua l'affanno dallo stomacho, dal petto, gioua alla difficultà del respirare, sana l'itteritia, l'hidropisia, li tisici, che principiano, e pigliata più giorni leua dal petto la marcia. sana il sputo del sangue, augumenta la vista dell'occhi. guarisce tutti li mali interni del capo, come sono il mal caduco, l'Apoplessia, la paralisia, e forma tutte le flussioni, e fà dormire, vale alli mali del petto, alla tosse, & à tutti li catarri. conforta il core, leua la palpitatione. e sana tutte le indispositioni dello stomacho, come è la troppa fame, l'inappetenza, la nausea, la passione colerica, aiuta la concottiene ri, caldando, e fortificando la virtù naturale. ammazza tutte le sorte de vermi, sana la lebbra, vale alla podagra. Di più sana la disenteria, e le altre vlcerationi degl'intestini, parimente la Lienteria, e gl'altri flussi del corpo.

Prouoca le purgationi delle donne, e'l suppresso flusso delle hemorroidi, e quello, che è di marauiglia, costringe il souerchio flusso tanto de i mestrui, come delle hemorroidi confortando la natura, la quale essendo robusta prouede a i casi suoi, discaccia anco di corpo la creatura morta, e la seconda ritenuta.

Gioua anco di fuori applicata alli grau dolori dell'orecchie dissoluta con vn poco di mosto cotto, e con vn poco di bombace, o di lana messa dentro. messa sopra le morsicature velenose le sana. & hà infinite altre virtù, che per breuità tralascie, come anco il modo d'oprarla da Galeno insegnato, il quale soleua darla à beuere dissoluta in diuersi liquori conferenti al male dell'infermo.

Galeno non voleua che i putti, ne quelli che hanno la complessione calda la prendessero, nè meno la concede nel tempo dell'estate: per il calore che ella hà; ma i nostri vedo che hora l'vsano in tutte le età, & in tutte le complessioni, & in tutti li tempi dell'anno.

Non si può dare auanti l'anno, e tra li due, e tre anni si chiama fresca, e l'oppio è potentissimo, poi dirassi matura. insino alli 36. anni. poi è vecchia, ma anco valida insino alli 60. anni.

La sua dose è intorno à vna dramma, nelli veleni il doppio. per preseruatiuo vn scrupolo. nel vino, ò nell'acqua, ò in altri liquori conuenienti.

Mitridatum ex Damocrate, carmine conscriptum.

RECipe myrrhæ, croci, agarici, zingiberis, cinnamomi, spicę nardi, thuris, thlaspios, *an. dr. decē* seseleos, opobalsami, vel balsami occidentalis, vel olei è sem. citri, iunci odorati, stæchados arabici, costi, galbani, terebinthinæ legitimæ, piperis longi, castorei, succi hypocystidis, styracis calam. opopanacis, folij malabathri, aut loco eius, macis, *an. drachm. octo*, cassiæ ligneæ, polij, piperis albi, scordij, dauci, carpobalsami, vel cubebarum, trochiscorū cypheos, bdellij, *an. drach. septem*, nardi celticæ, gummi arab. sem. petroselini macedonici, opij, cardamomi, fœniculi, gentianæ, rosarum rub. dictami cretici, *an. drachm. quinque*, boni pon. Anisorum, Aristolochiæ tenuis, Iridis illyricæ, Acori, Phu, Sagapeni, *an. drachm tres*, Mei, vel rad. Cyperi, Acaciæ, vel hypocystidis, sem. Hyperici, ventris scin-

corum,

corum, *an.drachm.duas, & dimidiam*. Vini optimi, & odori, vel cretici subdulcis, *vnc. viginti*, Mellis optimi despumati, *lib sex*.

Confice Antidotum, vt decet.

A far il Mitridato di Damocrate scritto in versi.

PIglia Mirra, Zaffarano, Agarico, Zenzero, Cinamomo, Spico nardo, Incenso, Thalaspi, di ciascheduno dram. dieci, Sesseli, Opobalsamo, ò Balsamo Occidentale, ouero olio di seme di Cedro, Giunco odorato, Sticados Arabico, Costo, Galbano, Termentina legitima, cioè Terebinto, Pepe longo, Castoreo Sugo d'Ipocistide, Storace calamita, Oppoponaco, foglio malabatro, ouero Mace, di ciascheduno dra. 8. Cassia in legno, Polio, Pepe bianco, Scordio, Dauco, Carpobalsamo, ouero Cubebe, Trochisci de Ciphi, Bedelio, di ciascheduno dra. 7. Nardo Celtico, Gomma Arabica, seme di Petrosello Macedonico, Oppio, Cardamomo, seme di finocchio, Gentiana, Rose rosse, Dittamo cretico, di ciascheduno dramme cinque di buon peso, Anisi, Aristologia tenue, Iride Illirica, Acoro, Phu, cioè Valeriana minore, Serapino, di ciascheduno dramme tre, Meo, ouero radiche di Ciperi, Acacia, ouero hipocistide, seme d'Ipperico, la parte di mezzo de Schinchi, di ciascheduno dram. due, e mezza, vino buono odorifero, ouero Maluasia amabile onc vinti, Mele spumato buono libre sei, e fanne Antidoto, come conuiene.

Circa l'elettione dell'Ingredienti, trituratione, infusione, liquefattione, in hauer fabricato questo Antidoto, s'è tenuto l'istesso modo, e forma recitati nella confettione della Theriaca, e per non esser tedioso, non s'è stesa di nuouo per potersi seruire del già detto diffusamente. Li Trochisci Ciphi per esser grassi, e non triturabili si sono liquefatti con vino, e poi vniti con gl'altri liquori. gli Scinchi tagliati in minutissime parti, e pissi con gl'altri ingredienti, li semi d'Ippericon purgati dalle sue caselle, per l'Opobalsamo, l'olio di seme di Cedro fatto per espressione, & vnitolo, doppo hauer fatto il composto.

NOVA ADDITIONE.

ESsendo molte le descrittioni degl' Antidoti attribuiti al Rè Mitridate, non starò à disputare qual fosse quello, che egli soleua ogni giorno pigliare. ò il descritto da Plinio, e ritrouato da Pompeo nella vittoria contro Mitridate. ò quello, che pone Gal. al c. 1. del 2. lib. delli Antidoti, e vsato da i Fiorentini. ò pure quello che Gal. scriue al cap. 3. con nome di Teriaca di Mitridate. il quale si può dire vna mezza Teriaca d'Andromaco: e vi sono alcuni, che vogliono affermare, che questo sia il legitimo Mitridato. ò finalmente quello, che hora noi vsiamo da Damocrate in versi descritto: basta sapere, che il Colleggio Romano propone da farsi il Mitridato da Democrate scritto.

A far questo la maggior difficoltà consiste in vn verso di Damocrate il quale si troua detruncato in questo modo,

ἀνίσου τε καὶ ἀρίου τ̃

Onde molti hanno pensato, che volesse l'Aro, e ve lo hanno messo: come il Cordo, il Dessenio, Buderone, e Francesco Alessandro. altri non li piacendo l'Aro, hanno messo l'Assaro, come il Melichio, e Coudebergio. altri hanno messo l'Aristolochia, perche vedendo, che nè l'Asaro, nè l'Aro compiuano il verso smozzo, l'hanno con l'Aristolochia integrato scriuendo.

Ἀνίσου τε καὶ ἀριστολοχίας στρογγύλας.

Anisi, & Aristolochiæ rotundæ, *e così fece Gesnero nel lib. 4. dell'Epist. & Adolfo Occo*

nel dispensatorio Augustano, seguiti dal Calestano. Ma l'Antid. Bolognese pose l'Aristolochia tenue, e l'aro. il nostro Romano l'aristolochia tenue, e l'iride. poco varia il Renodeo, che scrisse l'aristolochia rotonda, e l'iride. e Placetomo con il Bertaldo l'aristolochia rotonda, e l'assaro. il Collegio di Padoua messe l'assaro, e l'iride, restituendo i versi Greci così,

ἀνίσου τε καὶ ἀσάρου τε τρεῖς τῆς ἰρέως.

Ma è ripreso dallo Stelliola, perche all'ireos nõ hà messo l'articolo, egli pensa meglio metter ἀριστ per αριστ. per la facilità d'esser mutato l'σ in υ, e far il verso.

ἀνίσου τε καὶ ἀριστολόχου γ τῆς λεπτῆς, ouero

ἀνίσου τε καὶ αριστολογλας γ τῆς λεπτῆς, cioè

Aniso, e Aristolochia sottile, *e lascia l'assaro.*

Al Maranta piacque con molte raggioni acconciare il verso così,

ἀνίσου τε καὶ ἀσαρῦ τε τρεῖς γλυκυρρίζης

Anisi, & Asari, ac glycyrhizæ.

Il nostro Spetiale deue obbidire l'ordine del Colleggio, il quale hà riputato conueniente metterui l'irios, e l'aristolochia tenue, e credo, che intenda la longa.

Circa la mistura del Mitridato si può vsare vn Metodo simile alla compositione della Teriaca tanto nella tritura, quanto nella mistione.

Adoperamento.

IL Mitridato è di virtù, e di complessione poco differente dalla Teriaca se non che parue al Cordo che la Teriaca fusse vn poco più calda, e più potente per li veleni delle serpi. Questo gioua à tutte le passioni del capo degl'huomini, e delle donne per frigidità, come il mal caduco, l'emicranea, apoplessia, dolori d'orecchia, de i denti, e catarri alle mascelle. anco di fuori empiastrato alle tempie, vale alli mali delli nerui, alla paralisia, alla conuulsione gioua alla tosse, all'asma, allo sputo del sangue, alla polmonia, & à tutti i dolori interni, ferma tutte le flussioni, e fà dormire, vale alle infermità dell'Hipocondrij, del fegato, della milza, e del stomacho, alli dolori colici, alla lienteria, e alla disenteria, e à tutti li flussi, alli mali de i reni, e della vessica, e rõpe la pietra. sana tutti i mali della matrice, e fà venire le purghe alle donne. gioua alli dolori artetici, alla podagra, & alla sciatica. sana le febri quotidiane, e le quartane dato con del vino tepido per vn'hora auanti l'accessione.

La sua dose è quanto quella della Teriaca. à cui è simile anco nell'età, e nella conseruatione.

Triphera magna cum opio Nicolai.

RECipe Opij, *drach. duas.* Cinnamomi, Caryophyllorum, Galangæ, Spicæ nardi, Zedoariæ, Zingiberis, Costi, Styracis calamitæ, Calami aromatici, Cyperi, iridis illyricæ, Peucedani, Acori, Corticum rad. mandragoræ, Nardi celticæ, Rosarũ rub. Piperis nigri, Sem. anisorum, Apij, sem. petroselini, Fœniculi, Sem. Olusatri, Dauci, Hyoscyami albi, Cumini, Hyssopi, Ocimi, *an. drach. vnam,* Mellis despumati Quadruplum. confice electuarium.

Paratur etiam sine opio.

A far la Trifera magna con Oppio di Nicolao.

PIglia Oppio dramme due, Cinamomo, Garofoli, Galanga, Spiconardo, Zedoaria, Zenzero, Costo, Storace calamita, Calamo Aromatico, Ciperi, Iride Illirica, Peucedano, Acoro, Scorze delle radiche di Mandragora, Nardo Celtico, Rose rosse, Pepe negro, seme d'Anisi, d'Appio, di Petrosello, di Finocchio, d'Olusatro, di Dauco, di Iusquiamo bianco, di Cimino, di Basilico, & Isopo, di ciascheduno dram. vna. Mele spumato à quattro doppij, e fanne Elettuario. E se ne fà anco senza Oppio.

Nel

Nel voler comporre la sudetta Trifera, si farà elettione del seme del petrosello macedonico, & per il peucedano si pigliarà la sua propria radica, & in vece dell'acoro si prenderà la radica dell'angelica odorata, si fara poi d'ogni cosa poluere graduatamente, & con la dose del mele spumato, detta di sopra, & se ne formarà elettuario. Et perche questa compositione si fà con opio, & senza opio; però auertisco, che quella, che si fà con opio non si vsa per mesi sei.

NOVA ADDITIONE.

Mirepsio al Antid. 210. scrisse questa Trifera, dalla quale varia la nostra per mettere in vece del Sinonis *il cimino, & mette anco il seme d'Olusatro. e l'Alessandrino al cap. 908. mette* Macedonici, *che è l'Olusatro, e lascia il cimino, e l'hissopo. il Salernitano congionge* Petroselini Macedonici, *facendone vn semplice. lascia il Cipero, e l'hissopo, e doue è scritto dall'altri* Styracis calamitę, *egli mette* Styracis calamenti. *il Ricettario Fiorẽtino, il Trincauellio, Andernaco, Veccherio, il Melichio, & il Santino vi pongono il Calamento. se bene l'altri dicono, che c'è scritto per sbaglio. e per l'Apio, e l'Olusatro. mettono Appio Macedonico, il Fiorentino pone Appio hortense, Petrosellino Macedonico, e lascia l'Hissopo. il Cordo lascia l'Olusatro, ò Macedonico, come congiunto al Petrosello Macedonico. il Vercellese, e'l Trincauellio lasciano il Cimino, e l'Hissopo. l'Antid. Bolognese mette sinonis, e lascia l'olusatro, e'l cimino. Proposito lascia l'hissopo, & il calamento. Buderone lascia à posta l'hissopo. e per l'olusatro piglia il petroselino Macedonico, e per sinone l'Appio montano. Così altri vanno diuersamente variando: la più corretta, e giusta ricetta parmi la nostra.*

In fare questa Trifera, non vi è difficoltà, per esser i semplici cogniti; del Mele ne vole il Collegio quattro parti. il Cordo al suo solito il triplo, si fà con l'oppio, e senz'oppio. Ma l'vna hà di bisogno della fermentatione, e non si può toccare auanti li 6. Mesi. L'altra senza oppio si può subito oprare ma con poca virtù. Per l'acoro non accade pigliare l'angelica, come pensò il Ceccarello. ma il vero acoro, che falsamente si dice calamo aromatico, e per il Calamo pigliaremo li fusti dello squinanto.

Si metteranno à pestare prima le radici di Galanga, del cipero, del zenzeuero, della zedoaria, del costo, dell'iride, dell'acoro, del peucedano, della mandragora, la cannella, i garofani, lo spiconardo tagliato prima con le forfici, e lo squinanto e doppo hauerle alquanto peste, si setacciano sottilmente, & al restante riposto nel mortaio s'aggiunge la spica celtica, il pepe, l'hissopo, e i semi de gl'anisi, dell'appio, del petrosello macedonico, del finocchio, de i maceroni, del Dauco, del iusquiamo, del cimino, e del basilico. e con questi alcuni mettono à pestare l'oppio minutamente tagliato. ma perche s'vsa questo Lettouario tenersi fatto con l'oppio, e senza, si diuideranno le polueri in due parti, in vna delle quali s'aggiungerà dram. ʒ. d'oppio il quale, pare à me, che sia meglio dissoluto in poco di vino ottimo, come fà Galeno nella Teriaca. e Filippo Costa lo dissolue nel mortaio con vn poco di Mele, e Maluagia. lasciarace se bene con l'altre polueri si potrebbe pestare, pur sarà meglio polueriʒzarla da se con qualche amandola, ò con alquante goccie d'olio, acciò non s'attacchi al mortaio. e poi si mescolerà ogni cosa insieme con il Mele; e volendo fare la Trifera senza oppio in forma solida si piglierà vna lib. di Zucchero, e vn'oncia di poluere, ò vj. drnmme, ò mezʒ'oncia per i delicati. ma cò l'oppio deue fermentarsi, però si mescolarà con il Mele, e'l Vino, che dissolue l'opio, aiuta la fermentazione.

Adoperamento.

LA Trifera magna è medicamento caldo. Oddo de compositione Med. la mette calda, e secca in secondo grado. si dà nelli mali freddi, e tanto più la fatta senz'oppio, la quale non solo leua l'intemperie fredda: ma assottiglia l'humori grossi, risolue i flati, euacua il corpo per l'vrina, e quando riceue l'oppio, il suo principal intento è di leuar i dolori, stupidire il senso, sopire i spiriti, e far dormire. Mirepsio ne dà à beuere alli putti, che non possono dormire, e tutta la notte strillano, quanto vn cece stemperata con latte di donna. Alessandrino scrisse, che dandola

à chi

à chi patisce di dolore di stomacho per frigidità poco doppò presa gli pronoca il sudore, e gli la dà con il decotto dell' Anisso, del finocchio, e della mastice: la dà anco alli frenetici, alli catarrosi, all'infiammazione del polmone, & à quelli, che rendono gli escrementi sanguinolenti: di più caua fuori li lombrici, e l'ascaridi.

Ma principalmente vale alli mali delle femmine: & in specie pronoca i mestrui data con il decotto d'Artemisia. Onde scriue il Trincauellio al lib. 2. de comp. med. cap. 9 che è med camento tanto celebre, e conosciuto dalle donnicciole, che per coprire i suoi errori, quando desiderano l'aborto, senza licenza del Medico lo dimandano alli Spezziali; e quello in particolare, che è fatto senza oppio; perche potentemente fà venire le purghe non solo deuorato; ma anco fattane soppesta, e d'essa sola, ò con artemisia trita, e olio moscato, ò laudano, ò gallia muschiata, e simili. e dice il Plateario, che tal soppesta nel principio fà venire come mucilaggine, poi il sangue copiosamente, ma deue la donna per vna settimana continuare à portare questa soppesta, e la notte leuarla se li piace. il Trincauellio fà testimonio d'hauerla vsata spessi vtilmente. Mirepsio, e'l Salernitano per far concepire le donne, la dãno con il vino, nel quale habbia bollito la mandragora, ò il sambuco, quando vogliono entrare nel bagno. e Alessandrino la loda anco per quelle donne, che per le passioni dell'vtero sono melancholiche, e non dormono. vale assai alle suffocationi dell'vtero.

Il Salernitano ne dà alli putti quanto vn cece, a i grandi quanto vna castagna. l'Antid. Bolognese della Trifera oppiata drãma mezza insino ad vna. il Cesalpino, dà scropolo j. ò mez. poi potremo dare sicuramẽte della Trifera senza oppio due dramme, e più; e della oppiata insino à dramma vna, e mezza perche tutta la poluere pesa dram. xxix. il mele quattro volte più pesa dram. 116. e tutta la compositione sarà di dram. 145. e perche vi entra d'oppio dram. iij. che sono grani 144. vna dramma di Trifera oppiata hauerà vn solo grano d'oppio, e mezzo grano di Mandragora, e altretanto di iusquiamo. in modo, che due grani di Narcotici vi saranno. Gio. Carlo Amato, in fructu Medicinae, ne dà dramma j. insino alle due, Bullando scriue nella prattica che si può dare j. dra. insino alle ij. & ad alcuni insino ad vn oncia, ne è noceuole, il darne anco gr. x. cõ aqua di lattuca, di Viole, di Cicoria, &c.

Triphera minor.

RECipe Myrobalanorum Chebularum, indarum, Bellirica-rum, Emblicarum, Nucis moschatæ, *an. drach. quinque*, Sem. Nasturtij, Asari, Origani, Piperis nigri, Thuris, Ammios, Zingiberis, fructus Tamarisci, Spicæ nardi, Schœnanthi, Cyperi, *an. vnc. mediam*; Scoriæ ferri, quinque diebus in aceto maceratæ, *drachm. viginti*.

Myrobalani frigantur lẽto igne in butyro recenti, ità vt neque comburantur, neque aliquod butyri supersit. Scoria ferri primum aceto abluatur, vt si quid inest sordium eluatur, deinde quinque diebus irrigetur modico aceti, posteà exsiccetur diligenter, tum in mortario porphyritæ optimè teratur, & cum prædictis omnibus pauto olei amygdalarum dulcium inuoluatur, postremo omnia melle despumato quadruplo excepta, moschi, *drach. vna* aromatizentur.

A far la Trifera minore.

PIglia Mirabolani, Chebuli, Indi, Belerici, Emblici, e Noce moscata, di ciascheduno dramme cinque, seme d'Allegretto, Asaro origano, Pepe negro, Incenso, Ammi, Zenzero, grani de Tamarice, Spico nardo, Squinanto, Ciperi, di ciascheduno oncia mezza, Spuma

di

di ferro per cinque giorni messa à mollo nell'aceto dramme vinti. Li mirabolani si friggono à fuoco lento con butiro fresco, talmente che non si brugino, e che non ci resti niente di butiro, doppo quella spuma di ferro se laui con aceto, acciò se vi è niente di brutto, se ne vada via. Doppo si laui per spatio di cinque giorni con vn poco d'aceto, doppo si pisti sottilmente nel mortaio di Porfido, & con le predette cose s'vnisca con vn poco di olio d'amandole dolci, vltimamente mesticato ogni cosa con quattro doppij di mele spumato, e con vna dramma di mosco si fà odorifero.

La schiuma del ferro s'infonderà, & lauauarà prima come si è detto nell'Antidotario, & poi si metterà al fuoco in vn crucciolo, fin tanto che sia benissimo diseccata, & poi macinarla con aceto nel mortaio di porfido, fin che sia ridotta in forma di poluere impalpabile. Li mirabolani si ongeranno col butiro fresco, e poi si metteranno in vn tegame sopra al fuoco, col maneggiarli continuamente con la spatola, fin tanto, che cominciano à mutar colore. Et doppo che si hauerà ridotto ogni cosa in poluere, vi si aggiongerà dramme due di olio di amandole dolci cauato di fresco, & macinarle nel mortaio, & con la dose del mele scritta di sopra, se ne formarà elettuario.

NOVA ADDITIONE.

Questa Trifera è descritta da Mesue con nome di Trifera Minore di Fenone: Ma in molti testi antichi leggesi Trifera maggiore di Fenone, e così la chiamano i Frati commentatori di Mesue, il Calestano, & il Dessenio, perche Mesue pare che ne metta due di Fenone la maggiore, e la minore; e questa per contenere più semplici sarà la maggiore, e poi non vale mettere due Trifere con nome di minori, se non ne haueua messa alcuna con nome di maggiore; ma questa è lite del nome.

La ricetta così à pũto si legge nel testo vulgato di Mesue, e quasi tutti la fanno in questo modo. Andernaco ci aggiunge la Saluia, ò in suo luogo il Dittamo di Candia: ma, se deue astringere i mestrui questo Lettouaro, non mi par bene metterui queste herbe aperitiue. per la qual raggione i Frati non vogliono manco riceuere in questa Trifera l'Asaro. ma doue il testo dice, Nasturtij Asari *dicono che nel testo antico vi è* Nasturtij assi, *e così il Preposito, il Calestano, il Melichio, il Santino, il Vercellese, i Rostini, Luminare, & il Tesauro scriuono il Nasturtio assato: lasciando l'asaro. ma il Cordo mette ambidue, cioè,* Nasturtij assati, asari, *che il Nasturtio assato giouà à i flussi, Mesue lo scrisse nelli Canoni: il Vercellese mette la satureia per l'Origano.*

Conuengono molti autori, che la scoria del ferro sia, quella schiuma, che si getta via da i ferrari, che è tutta spongosa; e questa si deue quì pigliare, se bene alcuni (come il Cordo, e Berraldo) hanno pensato, che si debba pigliare la squamma, ò battitura del ferro, ò del acciaro. altri la limatura: ma s'ingannano: perche la limatura, e la squamma secondo Dioscor. è solutiua, aperitiua, onde non è tanto astringente. ma la scoria secondo esso, vale quanto la ruggine del ferro, la quale restringe, e ferma i flussi delle fẽmine, con bombace posta nella matrice, e beuuta fà che non concepiscano, però guardino bene quel che fanno, quelli, che danno l'acciaro preparato con l'aceto, cioè tutto ruzzinito, per far concepire le donne. Hor perche dice Diosc. che la ruggine del ferro è più potente, che la schiuma, io pigliarei la ruggine: ouer per meglio il crocus martis, *detto dalli chimici, che non è sa non vna ruggine di ferro abbrugiata, e ridotta in poluere sottilissima, molto penetrante, e astringente, e mirabile per li flussi. ma chi vorrà preparare la schiuma del ferro cõforme l'insegna Mesue, auerta di farla impalpabile, e di macinarla bene sopra d'vn Porfido. il Melichio, & il Santino per parere diligenti auertiscono, che la scoria del ferro s'arrestisca, ma non s'abbrugi: il che ci fà vedere: perche essendo questo vn escremẽto resiutato dal fuoco non hà tanta paura d'esser brugiato, come costoro pensano.*

ſano. e veramente il noſtro Collegio li ſerue, il quale non parla niente dell'aſſatione. ma per dire la verità hò conſiderato, che il Collegio Romano hà inteſo la mente di Meſue meglio dell'altri. perche ſe bene nel teſto antico di Meſue, e quaſi tutti l'altri antidotarij hanno ſcritto ſcoria di ferro in aceto macerata, & aſſata: è errore, perche doppo la maceratione nell'aceto, che ſi pretende dall'aſſatione? il foco toglierà via tutta quella qualità, che l'aceto gl haueua communicata. nè teme queſta ſchiuma d'eſſer abrugiata dal fuoco, hauendolo ſopportato vn'altra volta, dunque queſta aſſatione non ſeruirà per niente. meglio hà ſcritto Syluio dicendo, in aceto nutritę, *e ſe poi aggiungeremo* diligenter ſiccatę *haueremo il perfetto ſenſo. e douemo recordarſi, che altro è il nutrire, & altro il macerare: ſe vogliamo nutrire queſta ſcoria la macinaremo ſottiliſſimamente, e la nutriremo con aceto fortiſſimo al Sole nel mezzo dell'eſtate, laſciando ſeccar bene l'aceto, poi metterne dell'altro. e coſi Gal. inſegno à preparare i Minerali nel lib. del comporre med. così ſarà dall'aceto aſſai più attenuata, e poi di nouo rimacinata in poluere impalpabile ſi metterà nella Triſera. il Ceccarello fà bene à mettere la ſchiuma del ferro nel foco prima che la metta nell'aceto, acciò eſſendo ben ſecca attraha più aceto; ma io getterei nell'aceto la ſchiuma infocata, e con quell'aceto la nutrirei.*

Per i frutti del Tamariſco l'Antidotario di Norimberga, e Bertaldo pigliano le foglie del Tamariſco.

Circa i Mirabolani il teſto è chiaro, che Meſue li fà friggere nel butiro Vaccino freſco. Li Frati commentatori di Meſue non poluerizzano i Mirab. ma li rompono in pezzetti come vn vaco di pepe, hauendoli prima enucleati, poi con del butiro bono l'ongeno bene, e con le mani li fregano, e ſubbito li mettono in vna padella ſopra vn poco di fuoco, e con la ſpatola li vanno aroſtendo, e rimaneggiando, e quando haueranno perduto il primo loro colore li leuano, e ne fanno poluere. Ma io mi merauiglio di Meſue il quale volendo fare vn compoſto aſtringente, fà macerare, e friggere i Mirab. nel butiro, che è emolliente, come l'olio di amandole dolci, e non ſi ricorda, che al cap. proprio hà inſegnato à ongere i Mirabolani per farli laſciare l'aſtrittione. doueua più toſto farli aroſtire vn poco, come ſi fà del Rabarbaro. ſcriuendo eſſo ne i canoni: Mirobalani, Rabarbarum aſſando virtutem purgatoriā remittunt, adſtrictoriā intendūt, ſunt enim ambo duplici hac facultate prediti. *Et al Capitolo proprio ſcriſſe,* Et aſſatio minorat eis ſolutionem faciens ipſos conſtipatiuos plus: & adhuc magis combuſtio. *Ma da Albucaſi nel lib. del ſeruitore ci viene eſplicato chiaramente la vera, & intiera aſſatione de i Mirabolani, che s'vſaua à i ſuoi tempi, e per breuità Meſue non la deſcriſſe à lungo. dice dunque Albucaſi, che per il fluſſo del ſangue dalle emorroidi, ò dalli inteſtini li Mirabolani ſi deuono aroſtire in queſto modo, prima s'imbeueranno bene con il ſugo di cotogni, ò di granati, ò d'agreſta, ò di Cedro, ò altro ſimile, poi ſi ſeccano bene, e ſecati s'ongono, ò con il butiro, ò con qualche olio. li fà arroſtire ſopra vna padella di ferro infocata rimenandoli di continuo con auertenza che nō s'abbrugino, e queſta preparatione piace anco al Siluio, & al Coſteo, e quel poco di butiro, che s'adopera, ſerue per aiutare il Mirabolano à ritenere in sè le qualità riceuute da i ſughi.*

Circa il Mele, Cordo mette il triplo, l'iſteſſo fà Bertaldo, dicendo, che di ſpezie ſono onc. xj. *dram.* ij. *e tre volte più Mele, fà lib.* ij. *onc.* ix. *e dram.* vj. *Ma il Collegio Romano con gl'altri Italiani mettono quattro volte più Mele, cioè lib.* iij. *oncie* ix.

La tritura ſi farà peſtando prima il naſturtio, doppo il ſquinanto, lo ſtigo, il Zenzeuero tagliato in pezzetti per tagliarli li filamenti, il Cipero, e l'Aſaro. poi l'origano, il tamariſco, l'ammi, e la noce moſcata, i Mirabolani ſi poluerizzano da ſe, l'incenſo da ſe, e la ſpuma del ferro anco da ſe, e ſia anco ben macinata, poi ſi metteranno inſieme tutte le polueri, e con del olio d'amandole dolci, ſi malaſſaranno bene inſieme con le mani, poi con il mele cotto, e ſchiumato ſi farà il Lettouaro. e nell'vltimo s'aggiongerà il Muſchio poluerizzato con vn poco di Zucchero.

Ado-

Adoperamento.

Loda Mesue questa Trifera per confortare lo stomacho, il fegato, i reni, e la vessica: dice che emenda la corrozzione del sangue, e leua le crudità, e le putredini dal ventricolo, fà il colore del corpo bono, e fà ritornare la forma del corpo, che cominciaua à guastarsi. il Siluio dice che non può giouare à quel guastamento della forma, che procede dal elefantiasi, perche è effetto del calore gagliardo, non del debole. Ma risponde il Costeo, che se bene nelli elephantiosi il calore non naturale cagiona l'abbondanza delli humori putridi: nondimeno il calor naturale per esser debole, non può ben concocere, digerire, e diseccare la flussione del humidità superflua: e mentre con la sua astrittione conforta tutte le parti interne fà che nō si generi, nè si riceua copia di catarrosi humori; ma solo sangue bono, così racconcia la forma guasta delli elefantiosi. Ma Franc. Alessandri tiene, che Mesue non intenda della corrottione della forma, che seguita l'elefantiasi, ma quella che antecede l'Hydropisia, e cachexia, che noi diciamo gonfij, e bolzi, per abbondanza d'humoraccio, e difetto di sangue bono: e forse intende il storcimento della bocca per paralisia detto spasmo cinico.

Scriue anco Mesue, che restringe il superfluo flusso de i mestrui, il flusso del corpo, e delle hemorroidi, à cui s'oppone il Siluio, dicendo, che non riceue se non la scoria del ferro, & il frutto del tamarice, che sono apertamente astringenti: ma la spica nardi, & alcune altre cose lo fanno molto debolmente. anzi per il suo calore, e sottigliezza più tosto concitaranno il flusso delle hemorroidi, e delli mestrui, che con l'astrittione debbole li fermeranno: ma si potrà solamente concedere per bona ne i flussi bianchi delle donne. ma vien diffeso Mesue dal Costeo, e da Francesco Alessandri; perche la scoria del ferro, e li Mirabolani assati, che sono la base di questo composto sono molto astringenti, e la noce moscata, l'Incenso, & il Tamarisco, con il Spico, hanno del astringente. lo Squinanto astringe. e se bene l'Asaro, il Nasturtio, l'Origano, il Pepe, e l'Ammi, con il Zenzeuero, secondo Dioscoride prouocano li mestrui, nondimeno non possono qui fare il lor effetto; perche seruono solo per vehicolo, e portano con la sua tenuità, e penetrazione le cose astringenti (che sono di sostanza crassa, e terrestre) insino alle più remote parti: oue non potriano arriuare da se sole: così il cōposto ferma il sangue mestruo, & hemorroidale.

La sua dose secondo Mesue è da vna drāma insino alle tre.

Scriue di più Mesue, che la Trifera di Fenone non si deue dare se non doppo li sei mesi, che sarà stata composta, il che non disse delle altre Trifere, ma con questa occasione io voglio cōsiderare se li medicamenti si deuono vsare subbito cōposti, ò vn pezzo dopò.

Li medicamenti oppiati è cōmune opinione, che non si debbano dare subbito composti così Damocrate l'auertisce. e Gal. vole che si dia la Teriaca fermentata. & il nostro Colleggio seguendo gli Antichi ordina, che i medicamenti oppiati non si diano se non sei mesi doppo, che sono composti. così Mesue l'auertisce nell'Athanasia, e nel Diasulphur. e ciò si fà per refrangere li spiriti del Oppio. così Andromacho appresso Gal. 7. de comp. loc. 13. nella Potione di Cleto, che è oppiata. dice Vtere pharmaco non recenti.

Li medicamenti solutiui nō pensano molti, che debbano esser fermentati, perche li Greci (per quanto io mi ricordo) non l'hanno scritto. ma Mesue scriue tanto nel Antidotario, quāto al cap. della serpētaria, che la Hiera di Hermete non doueua darsi se non doppo i sei mesi, che era cōposta. E non riceue oppio, ma l'Euforbio, l'elaterio, la coloquintide, il mezzereo, e la scammonea, purganti gagliardissimi, e come veneni. il simile scriue Mesue del Lettouaro Diabrionias, del quale tratta al cap. della Brionia, e nel Antid. ma questo non riceue se non la Brionia, la squilla cotta, e l'Agarico per solutiui. il Cardano nelli Aphorismi disse, che anco il Diasinicon doueua fermentarsi, à cui s'accostò Vincenzo Alsario. ma non solo i composti: ma anco i semplici ricercano vn tēpo doppo che sono raccolti, come è l'Euforbio, del quale scriue Mesue, che nō si deue pigliare per bocca, se non doppo li sei mesi dalla sua raccolta, e Dioscoride scriue à bimatu ad decenniū purgationi est aptum, e Plinio, a trimatu incipit, & quò vetustius eò melius, e scrisse Theofrasto, che

cha si conseruaua bono per ducento anni, & Hippocr. ne fà gran caso distinguendo l'Elaterio nouo dal vecchio; perche il nouo (per i spiriti leggieri, che ascendono) eccita il vomito, il vecchio purga solo da basso. così Hipp.3. de Morb. nu.17. dette l'Elaterio fresco per vomitorio. Del Euforbio scriue Mesue, che il migliore è, quod est recens super quod iam preterijt annus: recens verò anni sui est sicut Venenum. *e se bene Gal. scriue 2. de comp.med. loc. cap.3. che haueua hauto relatione, che questo si risolueua presto, onde non bisognaua pigliarlo vecchio. non per questo deue pigliarsi subbito raccolto; perche essendo tanto acre, caldo, e corrosiuo, fà di bisogno lasciar esalare alquanto quelli spiriti, e pigliarlo così indebolito, e per il tẽpo domato. hor dunque la medesima causa, che ci fà fermentar l'oppiati, ci farà anco fermentare i solutiui gagliardi.*

Ma ancor gl'Alteranti pare, che richieggano qualche tempo di riposo; onde Mesue della confettione Anacardina disse, che si daua doppo i sei mesi, e ciò disse acciò la malignità de gl'Anacardi si domasse con la fermentazione, e s'indebolissero le sue forze. così anco l'esperienza ci dimostra, che l'acqua fatta con solimato, vitriolo, alume, e simili per leuare i porri, e le escrescenze di carne, vsata subbito fatta, dà dolori acerbissimi. ma doppo la fermentazione, ò concottione d'vn mese, essendo resoluti i spiriti acri, disecca senza dolore.

Ne per altra raggione non vsiamo il vino nouo, cioè il mosto, quando bolle; ma lasciamo risoluersi quelli spiriti inquieti, che fanno la fermentazione del mosto. così scriue Mesue Aqua mulsa tertio post mense fit potabilis. *perche sobbollendo non si chiarisce, se non doppo la risolutione delli spiriti.*

Ma quando Damocrate i tre Malagmati, (che si possono dire volgarmente Ceroti) referito da Galeno 8. de comp.med.loc. cap.10. non vuole, che s'adoprino, se non vn pezzo doppo che sono fatti: si può dire, che ciò facesse, ò per far risoluere tutta quella humidità del vino, che vi haueua vsato, ò acciò il Malagma hauesse miglior consistenza, ò pure acciò si dasse tempo alli ingredienti di cõbattere tra di loro, e fare la fermentazione, acciò potessero essere vna sola qualità di tutto il cõposto.

Ma mi dà da pensare Mesue quando dice, che i cedri conditi non s'vsino se non doppo vn mese. e i Mirabolani Chebuli conditi, si diano doppo sei mesi, e lo replica al cap. proprio, e nel Antidotario. e se pur non vole che riceuano bene il sapor del Mele, io non sò per hora dir altro.

Hor perche variano assai le forze, e le qualità della Teriaca, secondo, che è più, e meno vicina alla sua compositione, e secondo che ò si fermenta, ò è fermentata, ò non può fermentarsi, ò è troppo, ò poco, ò niente fermentata. sono forzato raggionar alquanto della fermentazione.

Dico dunque che fermentarsi, e sobbollire, è l'istesso, e dicesi fermento à feruore, siue feruescendo, eò quod massa feruescendo crescat *così* feruere, *e bollire è il medemo. definisce la fermentazione il Libauio al lib.1. Alchim.c.59. che sia,* Rei in substantia per admistionem fermenti *(direi io per l'alteratione, e per il moto)* quod virtute per spiritum distributa totam penetrat massam, & in suam naturam immutat, exaltatio. *se volessimo accettare questa definitione per bona, & vniuersale, che in vero è particolare, diriano che la fermentazione fosse vn compimento, e mutazione in meglior forma per virtù del fermento, ò interno, e connato, ò aggionto, che vi sia. Gli Alchimisti, che per far il Lapis sempre parlano del fermento pensando, che si come il fermento fà crescere la pasta, così possa far crescere li metalli desiati, &c. secondo il Ripleo, dicono,* Veram fermentationem esse Animæ cum corpore incorporationem, quæ restaurat ei naturalem odorem, saporem, & colorem, per naturalem inspissationem rerum separatarum. *ma lasciando l'Alchimisti, diremo che la fermentazione, ò sobbollitione, ò sia putrefattoria, ò digestoria, ò concottoria, e perfettiua. la prima è in tutte le cose, che si putrefanno, e questa consequentemente si chiama putrefazione,* in fœtidum, *& è separatoria, corrompente, e destruttiua. La seconda se bene si confonde dalli Chimici alle volte con la putrefattione, nondimeno è esaltatoria, e meglio si nomina digestione con la quale si preparano l'olij, e i spiriti volatili alla separazione. La terza è concottoria, e perfettoria, e questa è la fermentazione perfettiua, e concottiua, che si fà nel nostro ventricolo, nel leuitarsi del Pane: onde Galeno nel lib. della*

Teria-

Teriaca à Pisone al cap.14. la chiamò concottione nella Teriaca.

E quì noto vn grosso errore d'alcuni Medici, i quali pensano, che la fermentazione della Teriaca sia nome equiuoco, ò Analogo, e credono alcuni, che s'intenda per vna vera mistione, non solo di particelle atomizate (che confusione dicono i Filosofi) ma con refrattione delle qualità, e reattione (come dicono) di modo che se ne venga à produrre, e generare di nouo vna sola qualità, vna sola virtù propria, e proportionata à tal misto, distinta, e diuersa dalle qualità de particolari ingredienti, e di questa ne raggiona assai bene il Maranta nella sua Teriaca cap.33. ma non pesca troppo fondo.

Et io vi posso dare l'esempio del Pane, che fermentandosi sobbollisce, come è manifesto, & il fermento non è altro, che farina acidita: l'attione è delli spiriti del acidità, la quale, perche si moltiplica in infinito al pari del fuoco, (il che non fà nè il dolce, nè l'amaro) giustamente si deue tenere, e chiamare il più potente, e vinifico sapore, che sia: quindi il Pane fermentato differisce dal non fermentato, sì nella consistenza, peso, e virtù; come anco per la facoltà, che hà preso di fermentare, qual perde poi per la cottura al fuoco: come hò detto nelle mie Epistole: e si come il Pane fermentato differisce dal Azimo, così la Teriaca fermentata dalla non fermentata, non che in tutto sia differente: ma perche hà mutato alcune qualità, alcune perse, & acquistata vna maggiore: onde io tengo la Teriaca non fermentata d'inegual valore, la già fermentata è quieta di virtù, eguale vnita, e potentissima. ma quella, che si fermenta, per li spiriti, che stanno in moto, è assai fumosa, penetrante, e sottile, riempie il capo: onde fà dormire, penetra presto al Core: onde si loda più per i Veleni; perche i Veleni più spiritalmente, che corporalmente nuocono al Core: onde gli conuiene anco medicamento assai spiritoso, quale è la Teriaca, che si fermenta. Hor dunque, perche nella Teriaca non fermentata tutti l'ingredienti (non hauendo anco vnita la virtù) agunt vniformiter difformiter, fanno l'attione sua ineguale, vn doppo l'altro, hor questo, poi quello, poi quell'altro, chi in quà, chi in là, e perche in maiori quanto maior virtus essendo poca quantità di questo, poca di quello, ciascheduno opera debilmente. ma essendo uniti tutti si farà vn operazione gagliarda. Ma per vnirli, & accordarli tutti non basta la sola confusione, vicinanza, & appositione; ma vi è necessario la fermentazione fatta con il moto, e combattimento delli spiriti naturali di ciascheduno.

Dico dunque, che gl'elettuarij di più cose composti doppo la fermentazione, non hanno più la virtù delli ingredienti distintamente: ma vna sola diuersa da tutti li particolari: onde quelli composti, che non sobbolliscono, non hanno vna virtù propria del misto: ma solo le qualità confuse di più ingredienti, che senza l'ebullitione naturale non si possono vnire perfettamente diuerse virtù in vna sola. Però dicono il Maranta, & altri, che la Teriaca non fermentata opera con virtù delle particolari qualità delli ingredienti; ma essendo fermentata opera in virtù propria, vniuersale, e acquistata dalla fermentazione, & vnione. E perche nella Teriaca desideramo la qualità sua propria, e specifica, quindi è che la Teriaca, & l'altri Oppiati, che deuono sobbollire, e fermentarsi si deuono comporre nel principio dell'estate, acciò il Calore della stagione aiuti la fermentazione, e Galeno la mette anco al Sole. e quelle Teriache, ch'io hò visto comporsi l'autunno, non sobbollendo, ne fermentandosi, ritengono la virtù de i semplici spartata, e non acquistano mai vna forma propria, vna qualità particolare, & vna virtù veramente Teriacale, che si richiede da tal mistura.

Ma quando dico, che si ricerca la fermentatione, non intendo che debba sobbollire violentemente, che forse più si peccarebbe nel eccesso, che nel difetto, ma si debba eccitare moderata, e non lasciarla regolare dalla Natura; perche in questo varia la nostra intentione dalla sua, e basta che si moua pian piano, e faccia poco di motiuo, e di bollore. ne douemo lasciar crescere il sobollire, ma interromperlo con il maneggiarla spesso.

A questo feruore, e subbollimento concorrono molte cose, la mistione, l'humidità, l'Acidità, il Moto, il Calore, e'l Flato. Vediamo souente, che per la mistione due acque forti, l'olio di Vitriolo, e l'acqua forte, e simili sobbolliscono subbito, e le cose humide sobbolliscono per il più, di raro le secche, l'Acidità nel fermento è manifesta cagione del sobbollire,

lire il Moto delli spiriti; è egli il mezzo per il quale la mistione, l'humidità, e l'acidità, concitano il feruore, ma il moto semplice dell'acqua, del ouo, e dell'acqua insaponata, ce lo dimostra. il calor esterno, & il flato rinchiuso fanno l'istesso.

Ma nella fermentazione delli Lettouarij, e delli syroppi, l'acidità è primo mouente la mistione di parti heterogenee incita l'acidità al moto, la quale con li spiriti suoi sottili facilmente mobili (come dalla sua definitione da Hipp. Platone, Aristotele, Teofrasto, e Galeno apportata si conosce) incita il moto, e la fermentazione interna: à cui soprauiene il calore effetto del moto, il quale fà poi la bona concottione, se è ben regolato. e li spiriti sono con il flato congionti. e se bene li spiriti acidi sono per se freddi, nondimeno per il moto diuengono caldi, e di queste cose, ne hò pur troppo trattato nelle Epistole. Hor dunque lo spirito acido, che è la più potente sostanza, la più penetrante, moltiplicatiua, & inquieta di qual si voglia altra (come nelle Epistole hò dimostrato) essendo tenuissimo, e con il suo impeto, e con il moto entrando, & vscendo per le porosità del corpo, nel quale risiede, lo riscalda, e rarefà, & vrtando con diuerse particelle tanto aeree, quanto terrestri, ò acquee, le sbalza, e commoue con tanto impeto (dice Platone) che le sforza à dare hor quinci, hor quindi, e mescolarsi insieme, e penetrarsi di maniera, che di più sostanze diuerse, se ne faccia vna sola, domate, & vnite tutte l'altre qualità opposte, e perche generatio vnius corruptio alterius, *dal mutare quella prima forma di quella sostanza, si fà vn altra, quindi è che le cose fermentate mutano, & acquistano virtù, e forme, che prima non haueuano, e dura tanto il sobbollimento, e la fermentazione, quanto durano li spiriti, che sono in essa materia, i quali subbito resoluti cessa la fermentazione, & il sobbollimento: vedete che il Pane si fermenta sino che per il gran calore del forno ne esala lo spirito acido, e li Chimici vedono, che mescolando acque forti con Olio di Tartaro, ò di Vitriolo, ò di Solfo, ò con il spirito del Vino, &c. ò infondendoci metalli, ferro, rame, piombo. si fà vn gran bollore, e dura fin che durano li spiriti acidi, quali subbito resoluti cessa il feruore. così disse Hipp. che l'aceto fermentando la bile per la risoluzione delli spiriti essa diuenitua come pituita. Ma se tal feruore non è violento, in modo, che detti spiriti non siano sforzati à volarsene via, essi à poco à poco trasmutano la soggetta materia in sua Natura; perche* omne agens agit, vt assimilet sibi passum. *così il pane troppo fermentato diuiene tutto fermento, tutto acido, e questi spiriti, perche sono sottilissimi, & ardenti per il gran moto, li destillatori, quando li vogliono disparare, e raccogliere, li destillano, e separano, quando stanno nel colmo del feruore: altrimenti nè auanti, nè doppo il bollore possono mai cauare li spiriti ardenti dal l'herbe, da i fiori, da i semi, &c. come scriue il Quercetano nella Pharmacopea. il Libauio 8. Sintag. cap. 24. & altri.*

Hor se alcun dicesse, se la fermentazione si fà da spirito acetoso, perche poi li spiriti ardenti non sono acidi, e freddi: ma acri, e caldi? & io per hauerne trattato altroue, adesso vi risponderò breuemente: che nelle fermentazioni non è il solo spirito acido quello, che si moue; ma di diuerse essenze, e sostanze, che combattono insieme, e l'acido è in pochissima portione: ma pur tanto, che basta à commouere gl'altri, è principiare, come Capitano, il moto, e tale, che vincendo alle volte commuta tutto il soggetto in acidità, come nel leuito, ò fermento del grano accade, e nondimeno questo destillato darà humore più tosto acre, che acido: Onde si deue dire, che l'acido spirito puoco resiste al fuoco, e che essendo tenuissimo, se soprauiene al suo soggetto grand'alterazione di Calore, non vi si potendo fermare se ne vola via; così si raccolgono solo le parti acri più grosse, non le acide più sottili assai.

E di quì si può inferire, che l'effetto della fermentazione per se stesso è più presto separazione, che vnione, e per questo pare, che la Natura si commoua, & operi: così li sughi, & il vino sobbollendo si vengono à depurare, e separarsi dalle parti aliene; ma perche con questo moto, ne soprauiene il calore, il quale homogenea congregat, & heterogenea disgregat. *e per homogenea qui potemo prendere tutte le materie liquide, diremo, che non si fà totale separazione d'ogni cosa: ma di determinate. E se bene forse il solo fine della Natura è la separazione, nondimeno soprauenendoui l'arte, conuerte*

l'istessa

l'iſteſſa attione in contrario effetto; che penſando la natura far la ſeparazione con il moto della ſubbollitione, l'arte con l'iſteſſo mezzo ne fà maggior vnione: coſi queſta fermentazione ſe è regolata dalla natura finiſce in ſeparazione; ma ſopraueuendoui l'arte, con il ſpeſſo moto, la conuerte in perfetta vnione, e vera miſtione, alla quale non baſta vna confuſione di particelle, acciò ſi faccia la reattione, e adunatione in vna ſola forma: ma vi vole vn'attione naturale, che quaſi ſia vna mezza generatione, in maniera, che ſi produca vna noua forma, non abolite affatto, ma ſolo refratte le particolari forme. Onde eſſendo la miſtione Miſcibilium alteratorũ vnio. queſta vnione deue farſi de i miſcibili alterati; e queſta alterazione ſi fà dalla natura con il moto della fermentatione. Coſi appunto accade manifeſtamente nella Teriaca, la natura trouando inſieme tante coſe difformiter difformes. humide, ſolide, &c. con il feruore cerca la ſeparazione: ma l'arte aggiongendo il moto, & il calore del Sole regola, e muta l'attione naturale ſeparatoria in artificiale perfettiua, & vnitoria, e ſeruendoſi di ſofficiente calore fà eſalare l'agente naturale della ſeparazione in modo, che doppo la fermentazione dall'Artefice ben regolata, ſia affatto eſalato.

Queſto artificial effetto conſiderando il Maranta al lib. 1. della Teriaca cap. 33. diſſe che la natura della fermentazione era d'vnire li ſemplici in vna forma; ma coſtui non conſiderò troppo alto, ne da vero Fiſico, non mirando il primo principio; E confeſſando, che il natural calore eccitato da quella bollitione, che ſi fà nel fermentarſi, è cagione di qualche traſpiratione leggiera, e impercettibile, dice bene: ma non arriua à conſiderare il vero agente della fermentazione, che è lo ſpirito acido, & il modo della vnione con il far traſpirare quell'iſteſſo ſpirito.

Hor qui notate, che alle volte li Lettouarij ſubbolliſcono troppo, e ſi corrompono per non eſſer dall'arte regolati con la miſtione: onde alcuni giorni ſono il Lettouaro di Giacinto ad vn Speciale ſi gonfiò di maniera, che ruppe il vaſo di vetro, e ſcriue Galeno, che la Teriaca ſtando in vn vaſo rinchiuſo ſobbolli di maniera, che ruppe il vaſo, & ad vn Speciale di Roma la Teriaca ſobbolli tanto, e ſi gonfiò, che non poteua capire nel vaſo. le conſerue, e li ſiroppi, ancor loro ſebbolliſcono, e candiſcono ſeparandoſi il Zuccaro dal liquore. vien prohibita la ſobbollitione ſpeſſo dal gran calore, che riſolue li ſpiriti, & il ſouerchio humido, come accade nel pane, ſubbito che ſi cuoce. nel vino nouo cotto, e nelli ſughi cotti, e l'iſteſſo auerrebbe, ſe la Teriaca ſi faceſſe alquanto cuocere al foco. Ma gl'antichi ricercando la fermentazione nella Teriaca, e temendo la ſua violenza, hebbero intentione di mandar via quel ſpirito acido doppo conueniente ſobbollitione: e non volendo con il fuoco, determinorno à ciò il moto, coſi ordinorno, che per due meſi, ò quaranta giorni almeno ſi debba rimouere, e meſcolare ben bene al Sole; acciò con il ſuo calore, & il moto di più giorni, e con il ſuentolamento vada eſalando quel ſpirito, e con il moto doppio, eſterno, & interno ſi faccia ottima miſtione.

A fare che la Teriaca, e l'altri compoſti ſi fermentino, conuiene farli liquidi. coſi gl'Antichi con molto vino fecero la Teriaca ben liquida, acciò poteſſe ben ſobbollire. ma sò che alcuni Speziali non l'intendono coſi, e non vogliono, che li loro Lettouari ſobbolliſcano in modo alcuno, e vedendo li ſiroppi poco cotti, e gl'Elettuarij liquidi ſobbollire il che attribuiſcono alla ſuperflua humidità, vogliono i ſiroppi bẽ cotti, (il che lodo) e gl'Elettuarij ſodi, e con poca humidità, e nella Teriaca poco vino vi mettono, e ſolo quanto baſti à diſſoluere i ſughi denſati, e le gomme, e cercano di fare il Lettouaro più ſodo, che ſia poſſibile con il Mele ben cotto, e coſi veramente non ſobbolliſce, ne fermenta, e ſi vede in bona conſiſtenza d'Elettuario, e coſi conchiudono, che non vi è neceſſaria la ſobbollitione, e fermentatione; ma più toſto è vitioſa, e dannoſa. Hor queſti dal bel principio hanno vna Teriaca vecchia, eſſendo che già hà quella conſiſtenza, che doueua hauere doppo la fermentazione, & io dalla quantità del vino preſcritta potrei argumentare, che la Teriaca dal principio deue eſſer liquida, come anco confeſſa il Maranta à carte 31. & il Stelliola à carte 36. dunque douendo fermentarſi la Teriaca, doueua eſſer in forma fermentabile, cioè liquida, e ſe (ſi

deue maneggiare spesso, se non sarà liquida, non sarà maneggiabile.

Volendo tutti li boni Autori, che la Teriaca sia fermentata, non intendono per fermentazione, la semplice mistura, ne il combattimento delle qualità delli ingredienti, ne quel commouimento, che dicono, douersi fare per quaranta giorni al Sole onde nè le polueri, nè i trocischi, ne le pillole, ne i Lettouari sodi, si chiamano fermentati, ma si bene meschiati, e vniti; onde sarà la fermentatione qualche cosa diuersa dalla semplice mistione, e quella che habbiamo descritta. Ma perche il combattimento delle qualità, e sostanze diuerse, non si può fare senza attione, e reattione di ciascuna d'esse, e senza l'opera della natura di ciascun particolare: dunque bisogna, che la Natura si commoua, e facci il moto della sobbollitione per conuertire, resistere, e domare il contrario, che stando quieta, niente si farà. e se l'Elettuario non sarà liquido non potrà commouersi: perciò i Lettouari, e le compositioni, che non fermentano non operano mai con vna sola forma essentiale, perche questa non è in essere se non sono vnite, e colligate tutte le forme particolari. Ma essendo anco in atto le particolari forme in vn composto ciascuna opera da se, qual prima, qual doppo, e se pure ne prouiene qualche vniforme attione, è da forma accidentale non essentiale, per l'accordo di molte forme insieme, non da vna sola, come è nel composto fermentato. Per esempio calculando vn composto di semplici in primo, in secondo, in terzo, & in quarto grado senza la fermentazione caldi, freddi, &c. potremo ben dire, che detto composto sia in primo, in secondo, ò terzo grado, per le particolari forme dell'ingredienti: ma sarà grado, e qualità accidentale, e conuerrà solamente al composto non fermentato. il che è chiaro: perche s'io vedo, ch'vn composto non ancor fermentato, vno che si fermenta, & vno che è stato ben fermentato sono di virtù diuerse; dirò che la fermentazione fà operazione diuersa dalla semplice mistione, perche vi è anco la reattione. Il Calculo troua la Teriaca tanto calda nel principio, quanto nel mezzo, ò nel fine della sua età: ma essendo l'operazioni diuerse, ò dirò che il calculo è falso, e che non si può sapere in modo alcuno dalle qualità dei semplici la qualità del composto, ò che non dice il vero se non nel principio, e nelli composti non fermentati: dunque il composto non fermentato operarà con le virtù de i particolari ingredienti, e se bene le qualità delle materie vnite trà loro non hanno attione; nondimeno, perche forse operano vnitamente per qualche occulta attione ne gli nostri corpi, potemo dire, che ne resulti vna sola attione (accidentale al misto tutto considerato come vna cosa sola) calda, ò fredda, &c. e mentre la Teriaca. V.G. si fermenta non posso dire con il calculo di poter arriuare al vero grado delle sue prime qualità: perche essendo all'hora li spiriti in moto, il quale è causa del calore, m'imagino che la Teriaca, che sobbollisce, sia più calda, più humida, e vaporosa, che non dice il calculo, e vedemo con l'esperienza, che mentre stà fermentandosi è molto più potente in far dormire, che non comporta la quantità dell'ingredienti soporiferi: onde non posso acconsentire à Galeno, ne à quelli, che dicono, la Teriaca, che si fermenta, cioè d'vn anno esser più soporifera per l'oppio vigente, che doppo, per esser l'oppio domato da tanti medicamenti caldi e due cose mi fanno essere di contraria Opinione, la quantità, e la qualità dell'oppio: perche se vn grano, ò due, ò tre d'oppio non sono bastanti à far dormire vn huomo pigliato assolutamente: come potrà vn solo grano in compagnia di tanti medicamenti caldi, e secchi in portione più delle cinquanta parti esser soporifero? vna dramma di Teriaca d'vn'anno è molto soporifera, e pur non v'entra se non vn grano d'oppio. Ne l'oppio è di quelli medicamenti, che durano poco tempo, ne di quelli, che subito fanno l'operatione loro, e reducuntur ad actum. Dunque conseruandosi lungo tempo per il suo sapor amaro, e per l'altre qualità, potrà anco nel composto conseruarsi senza suanirsi auanti l'altri. anzi douerebbe esser l'vltimo ad attuarsi per esser freddo. E di più l'oppio non solo fà dormire, ma fà anco vn gran prurito come Dioscoride, & altri scriuono. Hor se in vna dramma di Teriaca vn grano d'oppio fà tanto dormire, ancor che sia reuiso da tanti medicamenti contrarij, come dicono, perche non fà anco vn eccessiuo prurito?

che

che à far questo potrebbe essere aiutato dalla base del composto, che è la carne della Vipera, qual per natura sua tende alla cotica, e da tanti altri medicamenti caldi, & acri. E se considero la Teriaca doppo la fermentazione, parmi che sia assai più fredda, e secca, che non dice il calculo per essersi suanite, e risolute le parti spirituose, calde, humide, e vaporose: onde restando priua di tali particelle ne diuiene alquanto più fredda, e secca, e per esperienza si troua la Teriaca vecchia contraria al sonno per la sua siccità. doue che il calculo sempre mostrando l'istessa qualità dell'ingredienti, per l'età si manifesta solo vna debbolezza nelle attioni non diuersità alcuna.

Considerisi, che l'oppio (come chiaramente dimostrano il Capodivacca, e'l Rudio) hà delle parti calde in terzo grado, che fanno il prurito, e delle parti fredde, che fanno il sonno, e la natura le hà pur meschiate lei, con tutto questo non hà fatto sì bona mistione, che le parti calde non oprino separatamente dalle fredde: se dunque la natura non è da tanto, come potrà l'arte con vna semplice mistione di più medicamenti, farne vna sola forma con vna sola qualità ò calda, ò fredda? sarà dunque necessaria la fermentazione, e la sobbollitione come principio di noua generatione.

Hor dunque, perche dalla fermentazione ne può risultare nel composto vtile, e danno. Galeno cercò l'vtile, e sfuggì il danno. l'vtile è l'alterazione, la reattione, & il combattimento delle qualità contrarie; indi vna perfetta mistione, per la quale diuiene vna sola forma, vn solo odore, colore, sapore, e virtù vnita. il danno imminente è la separazione, la putredine, e la corrottione del composto, & il perdimento d'ogni pristina qualità, che se non si meschiasse come far si suole per quaranta giorni, fermentandosi troppo diuerrebbe tutta acida: come il pane troppo fermentato diuiene tutto acido. il che auenne ad vno, che racconta Galeno al lib. 1. de Antid. cap. 2. al quale la Teriaca era diuenuta acetosa, il che attribuisco io al hauerla lasciata fermentare da se senza spesso commouerla: onde s'era troppo fermentata: ancorche Galeno iui l'attribuisca, ò al troppo vino, ò al troppo pane aggionto. E già si sà, che li Medici non vogliono, che si dia la Teriaca, nè l'altri oppiati mentre si fermenta, se non in casi vrgenti. e l'Imperato (come riferisce il Maranta al cap. 34.) non voleua scemarne manco vna dramma auanti fosse fermentata, delche apportano alcune raggioni à lor modo, è pensano, che all'hora l'oppio sia troppo potente. per il quale anco la Teriaca sia più vigorosa in far dormire essendo in feruore, ò poco doppo che quãdo è vecchia. Ma si gabbano al mio parere, perche la virtù dell'oppio non è suanita per il tempo, che di natura sua si cõserua assai, anzi fà cõseruare i medicamẽti. Nè la quãtità dell'oppio è tale (come poco auãti hò detto) che possa far gran fatto: perche se tutta la quãtità della Teriaca (come dice il Maranta al c. 4.) suole essere di lib. 16. e vi entrano d'oppio oncie iij. facendo bene il conto, in vn'oncia di Lettouaro vi sono d'oppio grani viiij. (in vna dramma grani j. e l'ottaua parte d'vn grano. Hor replico, se questa quantità data sola non fà dormire, come potremo dire, che con tanti medicamenti caldi suoi contrarij sia tanto vigoroso narcotico.

La mia opinione è, che li spiriti stando in moto sono copiosi, torbidi, tendenti alle parti superiori, & al capo, e molto feruenti, dalli quali riempito il Ceruello si fà il sonno: come il Zaffarano, la Borace, il Vino, l'acqua vite, & altre materie calde, e vaporose, fanno anco il simile; e se si destillasse la Teriaca feruente, se ne cauarebbe lo spirito ardente d'acutissima, e mirabilissima virtù, il quale è quello, che fà il sonno: ma destillata doppo la fermentazione darà vna Quinta essenza, ò altra cosa, non mai vn vero spirito, ne ardente, essendosi già risoluto nella fermentazione.

Conchiuderò dunque, che subbollendo gl'Elettuarij, non verranno à separarsi l'ingredienti, se lo Spetiale sarà diligente, come apparisce nella Teriaca: ma concederò bene, che se mentre bolle non si mouerà ogni giorno, come ordinò Galeno, ò si acidirà tutta, ò si farà manifesta separazione di più sostanze, & anco si guastarà, e si corromperà tutto l'Elettuario. Stà dunque nelle mani dell'Artefice, & alla sua industria rendere ò perfetta, ò inutile la Teriaca, ò simil altro Lettuaro, che debba sobbollire.

Nelli siroppi non si ricerca la sobbollitione, ma si deue prohibire: prima con il cuocerli bene, massime l'estate, nel qual tempo sogliono più fermentarsi, e principalmente i pettorali, ch'hanno del viscoso, e li fatti con il Mele. Secondo con il tenerli in luogo freddo, essendo che il caler esterno prouochi l'interni spiriti al moto. Terzo, con il mouerli spesso con la spatola, ò con il cucchiaro facendo esalare lo spirito conceputo, si prohibirà il feruore. stando auertito di non mettere il siroppo caldo nel vaso, perche il calor ritenuto può esser cagione del principio del moto delli spiriti.

Li medicamenti solutiui, che riceuono semplici, che hanno del velenoso. non si deuono metter in opera se non doppo qualche mese; perche doppo la mistione è certo, che i semplici accompagnati combattono insieme, e per il feruore concitato dal moto sono tutti vaporosi, e spirituosi. i quali vapori essendo nociui possono nocere, però si deue dar tẽpo, che si risoluano, e maneggiar spesso il Lettouaro. e quelli che riceuono la scãmonea cruda, e simil medicamẽti, deuono vsarsi doppo qualche tempo di fermentazione, acciò quel spirito acre, e velenoso, che per la mistione noua và vagando, possa esser risoluto. ma quelli che sono debboli, e lenitiui non hanno di bisogno d'aspettar punto. come anco quelli, che si bollono al fuoco, come nel Lettouaro de succo Rosarũ Mes. la scammonea bolle nel sugo delle Rose, perilche li spiriti velenosi nella cottura si risoluono.

I Lettouari alteranti, che riceuono semplici acri, fumosi, e gagliardi per tema de i fumi incitati al moto, si lasciaranno fermentare per qualche mese, come delli Anacardi per esser caldissimi, e con spiriti velenosi. Ma la Trifera minore, che non contiene alcun medicamento sospetto, deue fermentarsi per sei mesi; perche la scoria del ferro nutrita nell'aceto, con l'acetosità può nel composto concitare la subbollitione, e mentre questa vigorosamente si fà, non si può pigliar l'Antidoto per la copia delli spiriti metallici, e vegetali, che insieme combattono: nè senza attione, e reattione possono vnirsi: contien dunque spesso mouere il Lettouaro, acciò dalla fermentazione vtile ne prenda, e questo basti per hora della fermentazione.

Teriaca Diatessaron.

RECipe Radicum Gentianæ, Aristolochiæ rotundæ, Mirrhæ, Baccharũ Lauri, *an. vnciam* j. fiat puluis, & cum Melle despumato quantum sufficit, siue triplo, Fiat Electuarium.

ANNOTATIONE di Pietro Castelli.

LA Teriaca Diatessaron, *così chiamata* perche è composta di quattro semplici, fù descritta da Auicenna al lib. 5. som. 1. tract. 1. da Serapione al tratt. 7. cap. 8. da Rasis 8. ad Almans. da Mesue nell'Antidotario, e da altri. Ma prima delli Arabi si ritroua scritta in Aetio al serm. 12. c. 47. chiamandola Antidoto Diatessaron, e Tetrapharmaco di quattro cose da alcuni detto Mysterio. Doppo l'hà scritta Nicolò Alessandrino al cap. 904. e la pongono molti Antidotarij, come il Bolognese, il Valenziano, Manliò, Dessenio, Buderone, Cordo, Melichio, Santino, Bertaldo, il Vercellese, il Borgarucci, il Ceccarelli, & altri. Onde mi è parso degna da sapersi dal nostro Spetiale, e da i Medici giouani miei Scolari, tanto più che aggiongendoui le raschiature *d'Auorio* per quinto ingrediente, si chiama poi *Diapente*, & è compositione vsata da Absirto, e da Vegetio Mulomedici, e li Mareschalchi spesso da spetiali dimandano *le spetie Diapente* per li Caualli infermi, le quali si fanno aggiongendo alla sopradetta poluere di rasura d'Auorio poluerizzata vna parte, cioè vn'oncia, e si cõserua in poluere. Paolo Egineta al lib. 3. c. 77. cõpone il Diatessaron con *Camedrios* lib. 1. *Gentiana, e Aristolochia rotonda*. an. onc: xj. *seme di Ruta* sestario j. cioè onc. xvj. e mezzo in circa. & il Myrepsio alla settione 22. delle Teriache al nu. 6. piglia di Gentiana, d'Aristolochia rot. di bacche di Lauro, e di Camedrios. an. onc. mezza di Mele q. b. il triplo del Mele noi vogliamo con il Cordo, Dessenio, Buderone, & il Vercellese. se bene mettono il quadruplo il Manardo, & i Bolognesi.

Ado-

Adoperamento.

E Medicamento caldo, onde scrisse Aetio, *prodest pituitosis, biliosos autem ladit* e Mesue disse, che voleua per li mali freddi, sì del Ceruello, come sono l'Epilepsia, la Paralisia, lo spasmo canino, cioè la tortura della bocca: sì dello stomacho, come il dolore, il gonfiamento, e la tarda concottione: sì anco del fegato, come sono l'Hidropisia, la Cachexia, l'ostruttione, e finalmente gioua alli Veleni beuuti, & alle morsicature delli Scorpioni. e si dice Teriaca, perche in suo luogo si sostituisce: onde scrisse il Dessenio, che molti in Germania la vendeuano per vera Teriaca. Aetio l'vsa per preseruare dalli Veleni; e Paolo Egineta la loda per la Sciatica, facendola pigliare per vn'anno intiero. Nicolò Alessandrino dice, che vale come l'altre Teriache, per la tosse vecchia, per quelli, che sputano sangue, ò marcia, per la pontura, per l'infiammatione del polmone, per lo stomacho, per il fegato, per la milza, per l'itteritia, per la disenteria, per la difficultà d'vrinare, e per le morsicature de Cani, e d'Orsi arrabbiati, e di qualsiuoglia altro animale velenoso.

Mesue ne dà mezz'aureo insino ad vn aureo, l'Alessandrino la fà pigliare alla grandezza d'vna nocchia. il Mirepsio scrop. iiij. e l'impone sopra le morsicature d'animali venenosi. Paolo dà ogni giorno vn cocchiaro della poluere con due bicchieri d'aqua fresca per vn'anno fino, che la Sciatica sia sanata. Aetio ne dà mezzo cocchiaro con acqua calda ogni giorno per preseruarsi da Veleni.

CONFECTIO DE HYACINTO PETRI CASTELLI.

		Gradus Temperamentorum. *caloris, frigoris, siccitatis, humiditatis.*				
℞. Radicum Angelicæ.	*an. drach. ij.*	2		2		*Sectio. 1. continet dr. xxiiij.*
Bistortæ.		1		3		
Tormentillæ.		2		3		
Zedoariæ.		2		2		
Foliorum Dictamni Cretici.		2		2		
Rosarum rubearum.			1	2		
Granorum tinctorum.			1	2		
Sem. Acetosæ.			2	2		
Citri mundatorum.		2		2		
Coriandrorum præp.			2	3		
Echij,			1	2		
Portulacæ.			3		2	
Hyacinthorum.	*an. drach. j. & semis.*		1	1		*Sectio 2. continet dr. xij.*
Lap. Bezoar. or.			1	2		
Terræ sigillatæ. or.			1	2		
Bol. Armeni. or.			1	2		
Ligni Aloes.		2		2		

Cinnamomi.	an. drac.j. & semis.	3		3		
Granorum Iuniperi.		2		2		
Cornu Cerui præparati.			1	1		
Smaragdorum.	an. scru.ij.		1	1		Sectio 3. continet drachm. vj.
Saphirorum.			1	1		
Topatiorum.			1	1		
Rubinorum.			1	1		
Granatorum.			1	1		
Margaritarum.			2	2		
Coralliorum Alborum.			2	2		
Rubrorum.			2	2		
Ossis de Corde Cerui.			1	1		
Santalorum Citrinorum.	an.drac.j.		2	2		Sectio 4. ex drach.iij.
Alborum.			2	2		
Rubrorum.			2	2		
Corticum Citri.	an.drach.semis.	1	2			Sectio 5. ex drach.j.& semis.
Gummi Draganti.			2		1	
Seminis Maluæ.			1		2	
Croci.	an.g.xviij.	2	1			Sectio 6. ex scr.ij.g.vj.
Ambræ.		2	2			
Moschi.		2	3			Sectio 7. ex scr.j.g.iij.
Foliorum Auri.	nu.xxxxxiiij.	0	0	0	0	
Camphoræ.	g.xiij.& semis.		3	3		Sectio 8. ex g.xiij. & semis.
Sy.de Acetositate Citri quadruplum.			2	2		
Fiat Electuarium.						

Pietro Castelli.

A Vicenna fù il primo, che nominò la Confettione del Giacinto, non per esser la base del Composto il Giacinto; ma per distinguerlo dal Elettuario de Gemmis, e da altri, e benche questa sia posta da Manlio, e lodata da Gentile, e dal Gattinaria al cap. del tremore del Core, non però è in vso riceuendo molti ingredienti hora incogniti.

Zaccharia à Puteo mette vna ricetta riformata del Giacinto, la quale, se bene il Bertaldo l'hà ricopiata, non vedo, che da altri si componga per la difficoltà della preparatione delle Gioie.

Appresso gl' Autori si ritrouano anco molte ricette del Giacinto, e molte ne vanno in volta manuscritte. in Roma fin quì ogni Spetiale hà fatto à modo suo. chi vna ricetta, chi vn'altra. il Ceccarelli ne propone due ricette, e Bertaldo ne scriue vn'altra, qual dice hauer hauto da Roma. & io l'hò vista composta da vn Spetiale, nè ve ne è ricetta stampata altroue. (ch'io sappia) vi sono poi certi, i quali per mostrare di sapere più dell'altri, ò per vendere più caro la loro Confettione mostrano vna Ricetta longa, con infiniti semplici, e difficili da ritrouarsi, come è la *pietra del sole del Porco spinoso, l'Alicorno vero, il Legno Colubrino, il ben bianco, e rosso* (de quali bisogna mettere il sostituto, come anco del Spodio, per non conoscersi i legitimi) & altri. Auuertano dunque

que i Medici, che douendosi fare la Conf. di Giacinto da molti Speciali, deuono pigliarsi ingredienti veri, legitimi, perfetti, e reperibili, e perche deue esser pigliata da infermi assai infastiditi dal male, deue esser di sapore, e d'odore più grato, che sia possibile. la ricetta da me proposta parmi perfetta, ordinata, e di temperamento conueniente. ve ne è vna Ricetta molto lodata, e vsata in Francia, & in Spagna, che è la seguente.

℞. Hyacintorum præparatorum. Coralliorum rub. præparatorum. Boli armeni orient. Terræ sigillatæ.	*an. drachm.* iiij. Iubertus, Buderon, Bertaldus. *drach.* iiij. *& sem.*
Grana tinctorum. Rad. Tormentillæ. *Dictamni albi.* Santalorum alborũ. Citrinorum. Rubrorum. Croci. Rosarum rubearum. Mirrhæ.	*an. scrupul.* iiij. Renod. & Cortes. *drach. j.*
Sem. Citri mũdatorũ Acetosæ. Portulacæ. Cornu Cerui præp. Ossis de corde Cerui. Rasuræ eboris.	*an. scrupul.* iiij. Renod. & Cortes. *drach. j.*
Lapidis Zaphiri. Smaragdi. Topatij. Margaritarum. Serici crudi. Auri, Argenti.	*an scrup. j.*
Camphoræ. *gr.* v. Valentiani, & Fragosius. *scrup. j.*	
Ambræ. Moschi.	*an. scrup. j. alij gr. v.*
Sy. Acetositatis Citri. q.s.	

Questa ricetta del Giacinto è la più commune, ch'io habbia letto, e dicono anco, che è anticha, e magistrale in Mompeliers senza sapersi l'Autore, la pongono Giuberto, Bertaldo, Renodeo, Buderone, i Valenziani, il Cortese, Gio. Fragosio, il quale dice, che fù ordinata da Ferdinando Sepulueda, e lui vi vole aggiongere dram. vj. *di seme di Napi*, & i Valenziani dicono hauerla hauta da Pietro Pintore. Pone anco Giuberto nel trattato della peste, due altre ricette del Giacinto, vna delle quali assai copiosa piacque à Lodouico Mercato, e la lodò nel trattato della febre pestilente, leuando il *Muschio*, e crescendo l'*Ambra*.

Li Bolognesi, e li Napoletani fanno vna ricetta poco differente nell'ingredienti; E questa è delli Bolognesi approuata dal Cortese, che scriuono. ℞. *Hyacinthorum orient. dram. j. & semis. Smaragd. Saphirorum, Topaziorum, Rubinorum, Margaritarum perforatarum. & nõ perforatarum. an. scrup* ij. & i Napoletani Margaritarum ambarum. an. scrup. ij. & semis. *Coralliorum alborum, rubeorum, Xilgaloes. an. drach. j.* i Napoletani aggiongono, Rasurę Eboris, Spodij, seu cornu Cerui præp. an. drach. sem. *Rosarum rubearum. drach. j. Ossis de Corde Cerui nu. x. Serici crudi. Cornu Cerui præp. sem. Portulacæ, Coriand. præp. Acetosæ. an. scrop. j. Santalorum omnium. an. drach. j. Ben albi, & rubri, cort. rad. Dictamni, rad. Tormentillæ, Terræ sigillatæ, Boli armeni or. Rosarum rub. incompletarum. ana scrup.* ij. i Napoletani. *an. screp.* v. ma non hanno messo la dramma di Rose sopra scritta. *Sem. Citri recentis decorticati. scrup.* iiij. *Ambræ, Moschi. an. gr.* viij. *fol. Auri n.* xxxx. i Napoletani n. xxx. e aggiongono di Croco. gr. xvj. *Sy. Acetositatis Citri. q.s.*

Hò visto fare anco questa Ricetta. ℞. *Santalorum Citrinorum. dram. v. Ligni Aloes. dram.* ij. *& semis. Terræ sigillatæ. rad. Bistortæ, Tormentillæ, Dictamni cretici. Rosarum rubearum. sem. Acetosæ, Portulacæ. Echij, Citri mundatorum. an. dram.* ij. *Hyacinthorum, succi Rutæ Capraria. an.*

drach. j. & semis. Zedoariæ, Lapidis Bezoar. an. drach. j. Smaragdorum, Zaffirorum, Topatiorum, Rubinorum, Granatorum, Margaritarum præp. Corallorum alborum, rubrorum, Cornu Cervi præp. Ossis de Corde Cervi. an. scrup. ij. Croci. scrup. j. foliorum Auri n. xxx. Ambræ, Moschi, ana gr. v. Sy. Acetosit. Citri, q.s. Questa compositione è fatta senza giuditio, senz'ordine, pesano le polueri dram. xxxiiij. scrop. j. e vi entra più del terzo di Minerali, & il sugo condensato della Ruta Capraria fa l'Elettuario dispiaceuole, & i legni di sandali, e d'aloè superano l'altre cose; si potrebbe più tosto chiamare Diacitrino santalon, che Confettione di Giacinto.

La nostra ricetta hà di polueri dram. 47. scrop. ij gr. x cioè onc. vj. manco scrop. i. e riceuendo il quadruplo di syroppo, che deue esser lib. ij. sarà tutta la compositione perfetta d'oncie xxx. volendola preparare non dirò, che si faccino calcinare le gioie, i coralli, e le perle, come vole Zaccharia nella sua ricetta; perche (ancorche dica bene) i speciali non vogliono tanta faticha, e vi fariano molti errori, *bastarà al modo ordinario macinarle in mortaio di porfido*, ò sopra vn pietra dell'istesso ridurle in poluere sottilissima, bagnandole con acqua rosa. Sò bene, che molti dicono, che si logra anco parte del Porfido, che è men duro delle gioie. ma non si può far altro, & è pochissimo quello, che se ne logra. la terra sigillata, il bolo armeno, e la pietra Belzoar, il corno di Ceruo preparato, si pesteranno à parte, il Zaffarano, e la gomma Draganto, si deuono seccar bene auanti si poluerizzino. l'osso del Cor del Ceruio raspato si metterà primo nel mortaio, poi s'aggiongeranno il legno aloè, e li sandali, poi le radici, poco doppo la Cannella, e le scorze di Cedro, finalmente i semi, le rose, & il Dittamo. Essendo ogni cosa ridotto in poluere s'vniranno tutte le polueri insieme, & in vltimo s'aggiongeranno il Muschio, l'Ambra, e la Canfora peste à parte con vn poco d'acqua Rosa, ò meglio con vn poco di Zuccaro. & con il syroppo d'Agro di Cedro se ne formarà il Lettouaro, dandoli in vltimo l'Oro, e l'Argento: & vsano i nostri Speciali i fogli dell'Oro, e dell'Argento; ma questi sono biasmati dal Libauio lib. 4. Syntag. cap. 9. perche quest'Oro, per il più è stato ammollito, ò con l'argento viuo, ò con il piombo, e si vede che nelle membrane doue è stato battuto l'Oro in fogli resta anco la virtù d'ammazzare i pidocchi. però loda più la poluere fatta con la lima gentile, ò con qualche altra cosa aspera, come la poluere di zucchero candito, ò vn pezzo di corno di Ceruo aspero, il quale se bene si poluerizza con l'oro non noce. e Albucasi nel suo lib. del Seruitore per le medicine cordiali, non piglia li fogli, ma la poluere fatta con la lima, ò con la fregatione d'vn panno bagnato.

La base di questo composto non è il solo Giacinto, ma la parte *cordiale*, e *Bezoartica* di ciascun *semplice*, essendo che, quasi tutti siano Alexiterij, e corroboranti il Core; onde senza nocumento alcuno, però in questa compositione non vi è di bisogno di corrigenti: è di complessione non nociua alli febricitanti; ma per la mistura diuersa filosoficamente si raccoglie, che è fredda in primo grado, e secca nel secondo *intendendo doppo la fermentazione di sei mesi, quando è fatta bona vnione delle* qualità dell'ingredienti, per quanto in vn misto artificiale si può conseguire. E perche il composto diueniua alquanto aspro, & essiccante, però vi habbiamo aggionto i Draganti, & il seme di malua, humidi, e lubrichi per correttione delli contrarij difetti: vi sono alcuni medicamenti caldi, e di sottil essentia, i quali aiutano à penetrare intieramente la sostanza, e le qualità dell'altri freddi, e terrestri, conspirando tutti vnitamente alla tuxela del Core, principe del Corpo *humano, e se consideraremo l'ingredienti particolarmente.*

L'Angelica di nome, e d'effetto, qual deue esser di Germania, vale alli Veleni, & alla pestilenza tenuta spesso in bocca, e vi sono stati alcuni, che perciò l'hanno creduta Myrrhide di Dioscoride, tanto da esso lodata per i morsi venenati, e per la peste.

La *Bistorta*, e la *Tormentilla* vagliono alli veneni, alle febri pestilenti, & alla peste.

La *Zedoaria* è cordiale, & è mirabile per preseruare dalla peste.

Il *Dittamo Cretico* si mette nella Teriaca per la sua gran virtù contro li veneni.

Le

Le *Rose rosse* entrano nella Teriaca, come corroboranti il Core, & il fegato.

La *Grana da tingere*, è riputata Cordiale, però se ne fà la Conf. Alchermes.

Il seme *d'Acetosa* secondo Dioscor. vale alli morsi de' Scorpioni, & essendo di temperamento freddo contempera il calore del Core.

Il seme della *Portulaca* vale anco alle morsicature d'alcune serpi; onde è Alexiterio, e Cordiale. e per esser freddo, & humido, contempera il miito, e gioua alli febricitanti.

Il seme del *Ecchio*, come la figura del seme c'insegna, e l'esperienza, vale alli veleni delle Serpi: è molto cordiale, e gioua alle febri pestilenti, facendo sudare, come hò spesso veduto.

Il seme del *Cedro*, scrisse Auic. de Virt. cord. che era vna Teriaca contro veleni, confortando il core, e la sostanza delli spiriti vitali.

Il *Coriandro*, disse Auic. che haueua virtù di confortare, e di rallegrare il Core, e principalmente di complessione calda; perche rinfrescaua, e condensaua la sostanza delli spiriti.

Il *Giacinto* è di complessione quasi temperata, e per esser minerale è freddo, e secco nel primo grado, come l'altre pietre: scrisse Auic. che haueua proprietà di rallegrare, e confortare il Core, e di resistere al veleno.

Il Lapis *Bezoar* quanto sia stimato per i veleni, per le febri pestilenti, e maligne, e per la peste non starò hora à replicarlo.

La Terra sigillata, & il Bolo armeno Orientali da Galeno furono lodate per la peste. & i Medici lo credono.

Il legno *Aloè* conforta il Core con la sua aromaticità secondo Auic.

Il *Cinnamomo* per il quale noi mettemo la Cannella fina conforta il Core, lo Stomacho, e si mette nella Teriaca.

I *grani di Ginepro* corroborano lo stomaco, la testa, e vagliono alle morsicature delli serpenti.

Il *Corno di Ceruio* è così mirabile per gl'affetti pestilenti, che Mart. Rullando de Morbo vngarico, crede più à questo, che à qualsisia medicamento Bezoartico. il Septalio nelle Cautioni Mediche. non vole che s'abbrugi, acciò non perda la virtù cordiale, ma che con la lima si raspi, e si metta nel mortaio con l'altre polueri.

Il *Smeraldo* vale alli veleni dell'Animali.

Il *Zaffiro*, è Bezoartico contro i veleni delle serpi, contro la peste, e l'antrace.

Il *Topatio* ferma la sobbollitione del sangue, gl'accidenti dell'animo, e conforta il ceruello.

Il *Rubino* gioua alli veleni, & alla peste.

Il *Granato* conforta il Core, leua la melancolia, e preserua dalla peste chi lo porta.

Le *Perle* confortano il Core, e vagliono per le mancationi, e per la sincope, per le febri maligne, e pestilenti.

I *Coralli* confortano il Core, e lo difendono dalli veleni, s'vsano nelle febri pestilenti.

L'Osso del cor del Ceruio, si crede che gioui à tutti li mali del Core, e si mette nelli Antidoti contro i veleni, & i mali pestilenti.

Tutti i *Sandali* confortano il Core, sì per la proprietà, come anco per l'aromaticità, & astringenza penetrante; e con la frigidità anco temperano il calore superfluo.

Le *Scorze di Cedro* sono molto Cordiali, e vagliono alli veleni, alla pestilenza, & à tutti gl'affetti del Core.

La gomma *Draganti*, quì entra per correttiuo di quelle cose, che sono aspre; come le terre, le pietre, e l'ossa. e per correggere anco l'acrimonia, di quelle, che sono acri, come per l'istesso nella Teriaca si mette la gomma Arabica. scriuendo Dioscoride, *medicamentorum, quibus admiscetur, acrimoniam habetat*, e della gomma Draganti scrisse, che faceua effetti simili alla Arabica; ma in particolare gioua all'asprezza delle fauci, & alli dolori delli reni, e della Vessica per l'acrimonia onde per la sua mirabil virtù lenitiua, si mette in questo Elettuario per farlo più piaceuole, manco caldo, e secco, e senza acrimonia, e Gal. disse, che leuaua l'acrimonia.

Il seme della *Malua* non solo gioua con la facoltà emolliente, e lenitiua dell'acrimonia, ma anco hà facoltà, come tutta la pianta, di giouare alle morzicature dell'animali Velenosi: onde se à ciò gioua, deue dirsi, che hà facoltà cordiale.

Il *Zaffarano* Auic. scriue, che è molto Cordiale, e rallegra il Core, illuminando, e dila-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0113-1 DFG

dilatando i spiriti vitali; ma dilatandoli troppo, e mouendoli fuori dal core, può nocere assai, si pone nella Teriaca, nel Mitridato, e nelle altre compositioni Cordiali.

L'Ambra con il suo odore, e con la sostanza viscosa, e sottile conforta, e rallegra il Core, e moltiplica i spiriti vitali, & è più temperata del Muschio.

Il *Muschio*, scriue Auic. che vale quanto il Zaffarano in confortare il Core, e che è Teriaca nobilissima, cioè ottimo per confortare il Core, e contro i veleni del Napello, & altri, e per esser troppo caldo si deue contemperare con la Canfora.

L'*Oro* si tiene per Cordiale.

La *Canfora* è cordiale, conforta la sostanza delli spiriti vitali, modera il lor calore, e vale contro i veleni caldi.

Il Siroppo *d'Agro di Cedro*, che quì predomina per la sua quantità, fatto di Zuccharo, che è temperato, ò caldo, e humido in primo grado, e d'acetosità di cedro fredda, e secca in terzo grado, ne risulta doppo la cõpositione freddo, e secco in secondo grado, e tutta la compositione dell'Elettuario con questo *Syroppo, e le polueri diuiene calculata fredda in primo grado, e secca in* secondo.

Non si deue vsare il Giacinto, se non è ben fermentato, cioè doppo sei mesi, acciò sia fatta bona vnione (per mezzo della fermentazione) di tutte le qualità particolari, e ne risulti vna sola attione, conspirando ogni cosa à vn termine, e con egual moto, essendo traspirati certi spiriti sottili, & indomiti, che non si possono vnire con l'altri.

Adoperamento.

LA *Confettione del Giacinto nostra*, che è fredda in primo grado, e secca nel secondo, & è composta di medicamenti cordiali. si può dare nelle febri acute, e maligne, e tanto per preseruare, quanto per curare le febri pestilenti, e la peste, e per tutti li Veleni, corrobora mirabilmente il Core, & il Ceruello, gioua à tutti gl'affetti del Core, alla palpitatione, alla *sincope*, alla Melancolia, e si può dare sicuramente nelli flussi, e nelli vomiti, perche corrobora, e non rilassa, nè moue il corpo.

Ne solemo dare scrop.ij.iij. & iiij. il Bertaldo della sua confettione ne daua scrop.ij. ò dram.j. il Fragosio dà dram.mezza, insino alle iij.

Sono molti Medici, che temeno di dare all'infermi le terre, e le polueri delle gioie, perche non potendosi digerire la loro sostanza dal calor naturale, ò s'indurano vnite nello stomacho, facendo vna massa pietrosa conglobata con la viscosità dello stomacho, ò vi fanno come vna crosta, e tartaro penetrando, & attaccandosi alle tuniche. ouero le gioie peste nuocono alli intestini, come il vetro, & il Diamante pesti, perche le gioie durissime poco differiscono in sostanza da questi.

Il dubbio è veramente grande, perche nello stomacho delli Caualli, e d'altri Animali sappiamo essersi generate pietre grossissime, e la pietra Belzoar forse si genera nel ventre dell'Animali, per la terra deuorata con l'herbe, e beuuta con l'acqua torbida. e vediamo, che quelle donne, che mangiano terra, *calcinaccio, creta cotta, vasetti, &c. hanno cattiuo colore in viso, segno manifesto delle ostruttioni fatte da queste* terre, & ogn'vno fugge il beuere acqua, e vini torbidi per tema di generar pietre: hor dunque perche vogliamo dare all'infermi terre, pietre, & ossa inconcottibili? Ma dobbiamo ricordarci, che gl'alimenti deuono esser trasmutati, & hauer sostanza trasmutabile in sangue. ma i medicamenti deuono esser immutabili, & il moderato vso di terre, e di pietre non può far gl'effetti detti, operaranno per le loro qualitadi, e la sostanza con l'altri escrementi *(non potendo passare il fegato) vscirà fuori. il Mundella scrisse vna longa Epistola* contra l'vso del *Smeraldo, e delle gioie in poluere*, chi vole la potrà leggere.

Il dottissimo Septala nell'vltimamente stampato lib. delle Cautioni Mediche al lib.t.n.39. parlãdo dell'Elettuario de gemmis di Mesue tanto lodato. *credendo poco* alle gemme ridutte *in poluere sottilissima*; e sospettando *che non piglino i* Speciali le gemme false, *dice* ch'egli non riprenderia quello che lo lasciarà senza vsarlo, non mancando medicamenti di facoltà più certe. poi si marauiglia delle varietà della Confettione del Giacinto, e per l'istessa causa

la

la rifiuta, e chiamando adulatori de Prencipi quelli, che la lodano tanto.

SPECIES AROMATICÆ.

Aromaticum Roſatum Gabrielis ex Meſue.

RECipe Roſarum rub. *drachm. quindecim*. Glycyrrhizæ, raſæ, *drachm.ſeptem*. Cinnamomi, *drach.quinque*. Ligni Aloes, Santali Citrini, *an.drach.tres*. Gummi arab. Tragacanthæ, *an. drach. duas, & ſcrupul. duos*. Macis, Caryophyllorum, *an.drach. duas, & ſemis*. Nucis moſchatæ, Cardamomi, Galangæ, *an.drach.vnam*. Spicæ nardi, Ambræ, *ſingul.ſcrup. duos*. Moſchi. *ſcrup.vnum*.

Fiat puluis craſſiuſculus.

SPETIE AROMATICE.

A far l'Aromatico Roſato di Gabriele ſecondo Meſue.

PIglia Roſe roſſe dramme quindeci. Liquiritia purgata dramme ſette. Cinamomo dramme cinque. Legno Aloè, Sandali Citrini, di ciaſcheduno dramme tre. Gomma Arabica, Draganti, di ciaſcheduno dramme due, e ſcrupoli doi, Mace, Garofoli, di ciaſcheduno dramme due, e mezza. Noce moſcata, Cardamomo, Galanga, di ciaſcheduno dramma vna. Spico nardo, Ambra, di ciaſcheduno ſcropoli doi. Moſcho ſcropolo vno. ſe ne facci poluere non molto ſottile.

Di Pietro Caſtelli.

MEſue attribuiſce queſta compoſitione à Gabriele; ma ne forma Elettuario, e adeſſo vſaſi in tutte le noſtre ſpetierie di tenerla in poluere: onde ſi chiama ſpetie aromatica, e non Elettuario: Ma quãdo ſi volvſare, ſi può formare, come ordina il Medico. Leggeſi nella ricetta di Meſue, di *Santali Citrini*, e di *Legno aloè* an. drach.ij. ma tutti l'altri ſcrittori hanno dram. iij. & alcuni vi hanno di *Cannella* onc. mezza. ma il Corteſe onc. j. del *Spico Nardo* due dramme, ſi leggono nel volgato teſto di Meſue, e tãto ne pigliano il Caleſtano, il Mercuriale, il Fuchſio, il Melichio, il Sancino, il Renodeo, il Placotomo, il Coſta, Iuberto, il Borgarucci, il Coſteo, il Corteſe, l'Antidotario Fiorentino, il Bolognese, il Valentiano, il Siuigliano, ed altri. Ma nel teſto antico, come dicono i Frati, ſi legge ſcrop. ij. e tanto ne vogliono il Prepoſito, il Cordo, il Deſſenio, il Trincauellio, Andernaco, il Fernelio, il Vercelleſe, Annutio Feſio, il Cluſio, Teobaldo, & il noſtro Collegio: Scriſſe Bertaldo, che ſe bene alcuni leuauano il peſo della *Spica*, per non renderlo tanto ingrato; nondimeno, perche è molto efficace in leuare l'oſtruttioni, ſi deue mettere tutta la doſe intiera. Noi potiamo dire che ſcrop ij. ſono ſufficienti. Vi ſono poi alcuni Spetiali, che mettono meno *Ambra*, e *Muſchio* con dire, che l'odore offende molte donne, nè lo ſtomacho di molti lo comporta. Ma queſti ſono ripreſi dal Caleſtano, dal Coſta, e da Bertaldo come auari, e di poca coſcienza: perche à loro non appartiene il giuditio di queſto; ma al dotto Medico. Sogliono anco alcuni Spetiali, acciò le ſpetie habbino più viuace colore, porui i *Santali roſſi* per i *Citrini*, per poterle moſtrare nelle viſite: hor queſti errano non oſſeruando quanto li è commandato nella ricetta, & il Septalio auuertiſce, che mancando il *Santalo Citrino* ſi prenda più toſto il bianco, con il Lacuna, & il Mattiolo, che il roſſo. ſe bene pare, che lo dica Serap. al cap.346. perche l'odore del bianco s'aſſomiglia più al Citrino. Ma ſe deſiderano il

bel

bel colore delle ſue ſpetie, deuono far diligenza d'hauer le *Roſe roſſe* colorite, e che ſeccate reſtino con il proprio bel colore, il che otterranno ſeccandole come cõuiene, e conſeruandole bene: onde il Coſteo nel com. del Arom Roſ. di Meſue, ſcriſſe, *Docendi autem Seplaſiarij, quo pacto Roſa exiccata ſint ſeruanda nempe tineis citiſſimè crodantur, & promptiſſimè euaneſcit earum odor, & vires. Deſiccanda ergo ſunt ad Solem obiecto linteo, ſeu vt alij in furno leuiter calido ne vrantur, & in vitrea amphora ponenda, cuius os cera ſit obſtructũ diligentiſſimè: ſeruabũtur integro colore, odore, & viribus plures annos.* & io ne hò ſtampato vn libretto al quale mi rimetto. Per *Glicirizza raſa*, ſi deue intendere non che ſia tagliata minuto: ma che li ſia ſtata raſa la ſcorza, e leuata via hor quì il Fragoſio moue vn dubio, cioè, che ſi debba pigliare la Liquiritia monda dalla ſcorza, e ſenza la parte interna; perche Galeno al lib. 7. de comp. med. loc. cap. 2. in vn'Arteriaca, dice, *Radicis dulcis erecta medulla*. La quale è la 12 d'Andromaco. Hor perche non ritrouiamo la medolla in queſta radice, come è nel petroſello, nel finocchio, e ſimili, biſognerà dire, ò che noi non habbiamo quella Liquiritia, che vſaua Andromaco, ò, che nel teſto vi ſia errore, e ſi debba leggere, *erecto cortice medulla*. Per *Cinnamomo* ſi piglia la Cannella fina, al peſo ſcritto, e non al doppio, perche non è compoſitione de i Greci, & il *Cardamomo maggiore* vogliono i Bergamaſchi, & il Siuigliano; ma il minore il Borgarucci, & altri.

A far le polueri biſogna prima pigliare il legno Aloè, e li Santali, e tagliarli minutamente con vn coltello, ò tornirli, ò raſparli; e doppo hauerli alquanto peſtati sbruffandoli con qualche goccia d'acqua Roſa, accioche nel peſtare non eſali la più tenue parte, s'aggiongerà la regolitia tagliata minuto, lo Spico nardo con le forbici ſottilmente diuiſo per riſpetto delli ſuoi filamenti; poi ſi metterà la galanga, la cannella, i garofani, il macis, la noce moſcata, & il cardamomo, e finalmente le Roſe roſſe mõdate dal ogne bianche, e fatte ſtare vn pochetto al Sole, ò al calore del fuoco, acciò ſi poſſano poluerizzare, così ſi peſtarà, e ſi ſetacciarà, ogni coſa riducendo in poluere mediocre, come il noſtro Ricettario commanda. E ſe bene il Septalio al lib. 9. delle cautioni Med. tex. 57. vuole, che ſia errore il far queſta poluere ſottile, douendo ſeruire per riſcaldare lo ſtomacho; nondimeno, perche non ſolo conforta lo ſtomacho; ma anco il Core, & il Ceruello, io per queſti effetti alle volte voglio queſte poluери ſottili: anzi anco per lo ſtomacho, perche congionte con il Mele, e con il Zuccharo, ancorche in ſottiliſſima poluere ſi trattengono nello ſtomacho quanto baſta per fare l'offitio loro, quaſi legate con la viſcoſità del Mele. A parte dentro vn mortaio caldo con il piſtone caldo biſogna poluerizzare la gomma Arabica, & il Draganto, e poi ſeparatamente anco ſi peſtaranno l'Ambra, & il Muſchio, le quali facilmente ſi ridurranno in poluere con l'aggiunta d'vna goccia d'acqua Roſa; poi s'vniranno tutte le polueri, e ſi conſeruaranno in vaſo di vetro ben ſerrato, come s'vſa.

Volendo farne Elettuario come coſtumaua Meſue, ſi metterà di ſiroppo roſato, e di ſiroppo di ſcorze di Cedro. ana quanto baſta, e ſcriueſi nel Ricettario Fiorentino, che queſto Lattouaro ſi debbe comporre con gli ſciroppi, che v'entrano fatti di freſco, ò vero cotti in modo, che non habbia viſcoſità, acciò il Lattouaro non diuenga molto viſcoſo. E volendolo in forma d'Elettuario, ſi piglierà il quadruplo de i detti ſiroppi, conforme s'oſſerua di mettere il Mele nell'altri Elettuarij alteranti. Ma perche queſte ſpetie s'vſano aſſai in tauolette, ò rotelle con il zuccharo diſſoluto in acqua Roſa, e ben cotto: la quantità del zuccharo per le ſpetie aromatiche ſuole variarſi, ſecondo il loro ſapore più, e meno diſpiaceuole, e ſecondo la delicatezza dell'infermo. così in vna libra di zuccharo, alcuni mettono vn'oncia, e mezza di ſpetie, cioè dram. j. per oncia, e queſto fanno per dar più guſto al patiente, alle volte ſi mette vn'oncia per libra, cioè ſcrop. ij. per oncia, & altre volte baſtano 4. ò 6. dramme. il Ricettario Fiorentino ordina di ſpetie mezz'oncia per vna libra di zuccharo, e così anco fà il Siuigliano, che viene ad eſſere ſcrop. j. per oncia. Le rotelle ſi poſſono comporre in due modi, ò cuocendo il zuccharo à cottura ſoda, e

metterui

metterui le polueri, e poi ſopra vna pietra di marmo vnta con olio d'Amandole dolci, ò ſpoluerizzata con poluere d'Amido gettaruele ſopra in pezzetti. ò con la poluere di zucchero fino s'vniranno le ſpetie, e ſi metteranno nel mortaio, e vi ſi metterà vn poco di G. Draganti amollita in acqua Roſa, e ſi piſterà, e ſecondo il biſogno vi ſi aggiongerà altra gomma finche la miſtura habbia forma di paſta, & eſſendo ben peſto, & vnito nel mortaio ogni coſa, ſi maneggi anco ſopra vna pietra poluerizzata di zucchero fino, e quãdo la paſta hauerà perfetta vnione, ſi diuida in pezzetti, come ſi vogliano, e ſi poſſono ſigillare, e farli ſeccare. è così lodo più, che ſi faccino le rotelle, oue entra Muſchio, ò Ambra; perche il Calore del fuoco minuiſce l'odori.

Adoperamento.

QVeſte ſpetie ſono aſſai temperate, ſe bene s'accoſtano più al caldo, e ſecco: onde, ſecondo il Manardo, ſi poſſono ſecuramente dare nelle compleſſioni, e ne i tempi caldi. Meſue le loda per confortare il Ceruello, il Core, lo ſtomacho, e tutto il ventre inferiore: aiutano la concottione, e fanno venir l'appetito principalmente alli conualeſcenti, e diſeccando moderatamente conſumano l'humidità ſeroſa, & eſcrementoſa dello ſtomacho, e correggono tutta la putredine iui generata, attenuano gl'humori groſſi, detergono i viſcoſi, riſolueno i flati, aiutano il calor naturale languido: perciò ſono ottimo rimedio per i conualeſcenti, e per quelli, che per le malatie lunghe hanno le viſcere rifreddate, rilaſſate, e ripiene di materie putride.

Chriſt. de Honeſtis ne dà dram.ij. inſino alle iij. il Montagnana del confettato con il Mele dram.v. & in forma ſoda con il zuccharo onc. j. l'Antidot. Bologneſe, & il Meſſineſe, dà vna dramma inſino alle quattro. Ma Carlo Amato da mezza dramma inſino ad vna, e mezza, il Mercuriale al lib.2. cap.24. de comp. med. di tutte le confettioni Aromatiche dice, che la doſe è dram.j. e mezza, inſino à dram.iij. Mart. Rullando, dà ſcrop. j. inſino à dram. j. ò ij. e con il Mele dram.v. Meglio di tutti ſcriue il Ceſalpino, cioè che la doſe delle ſpetie è da mezzo ſcrupolo inſino ad vno, & in tauolette da vna dramma inſino alle dua. Ma quando vn oncia di rotellette con il zuccharo contiene vn ſcrupolo di ſpetie, ſi potrà arriuare fin all'oncia intiera. e ſi dà vna, ò due hore auanti il mangiare.

Diambra.

RECipe Cinnamomi. Doronici. Caryophyllorũ. Nucis moſchatæ. Macis. Folij, vel Nardi celticæ. Galangæ, *an. drach. tres.* Santali citrini. Xyloaloes. Piperis longi, *ſingul. drach. duas.* Zingiberis. *drach. vnam, & mediam.* Ambræ. Aureum vnum, hoc eſt *ſcrup. quatuor.* Spicæ nardi, Cardamomi vtriuſq. *an. drach. vnam.* Moſchi. *drach. mediam.*

Conficiatur ex omnibus puluis tenuiſſimus.

A far la Diambra.

PIglia Cinamomo, Doronici, Garofoli. Noce moſcata, Mace, folio, ouero Nardo Celtico, Galanga, di ciaſcheduno dramme tre, Sandali Citrini, Legno Aloè, Pepe longo, di ciaſcheduno dramme due, Zenzero dramma vna, e mezza, Ambra Aureo vno, cioè ſcrup. quattro, Spico Nardo, Cardamomo maggiore, e minore, di ciaſcheduno dramma vna, Moſcho dramma mezza. E d'ogni coſa ſe ne facci ſottiliſſima poluere.

Di Pietro Caſtelli.

SI ritrouano anco appreſſo Auicenna, Serapione, & Attuario altri Elettuarij con

con il nome di Diambra. e Myrepſio ne pone vno ſimile à queſto di Meſue al Antidoto 137. ma di minor numero d'ingredienti. il Collegio hà preſo la ricetta da Meſue, e ordinariamente ſi ſuol comporre per tutto. Hor quì ſcriſſe Meſue *d'Ambra* vn'aureo, che interpretano i più vna dramma, e mezza. ma il noſtro Collegio lo fà di ſcrop iiij. il Cordo, il Fuchſio il Fernelio, il Renodeo, & il Placotomo, mettono dram.j. ſolamente. il Meſſineſe dram.j.g.x. e mette anco di *Cinnamomo* dram.vj. Per *Doronici* à Filippo Coſta parue di ſoſtituire la Zedoaria. al noſtro Collegio, & ad altri li Garofani, ma in minor quantità, cioè due terzi in modo, che per tre dramme di Doronici baſteriano due dramme di Garofani. Hor mentre che queſta Diambra riceue già tre dramme di *Garofani*, aggiongendone due altre, che ſarebbono cinque, non ſi potrebbe più dire confettione d'Ambra, ma di Garofani, però qui parmi meglio la *Zedoaria*, e ſe ſi teme la ſua amaritudine pigliaremo *l'Angelica*, & alcuni pigliano la metà di Galanga, come ſcriue il Septalio, il quale fà vn lungo diſcorſo contro il Mattiolo, *volendo prouare, che i volgari Doronici non ſiano* velenoſi ma io per non far troppo volume, non poſſo conſiderare il tutto.

Volendo fare queſte polueri, ſi metterà il legno Aloè, & i Santali tagliati in pezzetti con il coltello, ò raſpati à peſtare nel mortaio irrorandoli con aqua Roſa per ritenere le particelle ſottili, poi s'aggiongerà il Zenzeuero tagliato minuto, la Galanga, la Cannella, e li Doronici, con lo Spico nardo tagliato con le forfici: poi li Garofani, il Macis, la Noce moſchata, il Folio, il Pepe, e li Cardamomi, ſetacciando ſpeſſo con diligenza finche il tutto ſia ridotto in poluere ſottiliſſima; al fine s'aggiongano il Muſchio, e l'Ambra poluerizzati ſeparatamente, ò con vn poco di Zuccharo, ò con vna goccia d'acqua Roſa; poi ſi conſerua la poluere ridotta ſottiliſſima. e quando ſi vole ſi metterà con il Fernelio, & i Bologneſi vn'oncia di queſte ſpetie in vna lib. di zuccaro cotto in acqua Roſa, e baſtano anco dram. vj. cioè dram ÷. per vn'oncia di zuccaro.

Adoperamento.

IL temperamento della Diambra è tanto caldo, che Oddo nel Methodo di comporre i medicamenti, la giudicò calda, e ſecca in terzo grado; il che diremo delle ſpetie: ma con il zuccharo diſſoluto nell'acqua Roſa ſi rifrange il calore, e la ſiccità. Vien lodata da Meſue per riſcaldare, e confortare il Ceruello, il Core, lo ſtomacho, e tutto il ventre inferiore troppo raffreddato, oue riſolue i flati, & i vapori groſſi, e freddi, rallegra aſſai il Core con il ſuo grato odore, dilatando, e fomentando tutti li ſpiriti; così gioua alla *palpitatione del Core*, & alla *malinconia*; *riſuſcita* il calor naturale alli *vecchi*, *alli deboli*, & alle nature fredde, gioua alli affetti freddi della matrice, e la diſpone à concepire, ſouuiene anco alli articoli rilaſſati, & allo ſtomacho infaſtidito, che non può contenere il cibo, e leua l'innappetenza: in ſomma ſcriſſe il Manardo, che era vn medicamento pretioſo, e che egli *l'vſaua ſpeſſo per le donne, e per li vecchi*, & *il Fernelio aggionſe*, *che aiutaua la concottione* non ſolo de i cibi, ma anco delli humori freddi.

Ma ſi potrebbe temere, che l'Ambra, & il muſchio foſſero per nuocere aſſai alle dóne, che patiſcono ſoffocatione della Matre, nelle quali l'odore dell'Ambra, e del Muſchio, è pericoloſo per tirare in sù la madre; onde poi ſi ſoffocano. à queſto il Medico ſarà auuertito di non darla in donne calde, ne à quelle, che per la matre ſono tranagliate dalli odori. E perche diſſe anco *Meſue, che confortaua il Capo; in contrario ſi potrebbe apportare Hippocr.* il quale ſcriſſe, che l'odore delle coſe aromatiche faceua la grauità del capo; al che riſpoſe Meſue al cap. del dolore della teſta, che la ſentenza d'Hippocrate era vera, quando l'vſo delli Aromati era immoderato, & il corpo era ripieno d'eſcrementi: perche all'hora tutti d'accordo andauano à riempire la teſta: ma eſſendo il corpo vacuo, e l'vſo delli Aromati moderato, ſi leuarà da eſſi l'intemperie fredda del Ceruello, e ſi riſolueranno i vapori, e s'aiutarà la concottione.

La ſua doſe ſcriſſe Meſue, che erano tre, ò quattro aurei, che ſariano da cinque dram-

dramme, ò ſei. ma il teſto vecchio ſcriue dramme non aurei. il Montagnana, e Rullando della fatta in forma ſoda danno ſei dramme inſino ad vn oncia, in Elettuario, dram.iij. Carlo Amato dà mezza dramma, inſino alle dua, il Ceſalpino dà due dramme fin alle quattro, e delle ſpetie da mezzo ſcropolo inſino ad vno. Serapione vuole, che il ſuo Elettuario d'Ambra non ſi dia auanti due meſi: ma vi mette l'oppio.

Diamoſchu dulce.

RECipe Margaritarum albarum. Serici crudi, diligenter exſiccati, & minutim conciſi, Chiarabæ. Coraliorum rub. præpar. *an. drach. duas, & ſemis*. Croci. Doronici. Zedoariæ. Xyloaloes. Macis. *an. drach. duas*. Galliæ moſchatæ. Ocimi citrati. Zingiberis, Cubebarum. *Piperis longi. an. drach. vnam, & ſemis*. Been albi, vel potius radicis minoris Phu. Been rubri, vel potius radicis tormentillæ. Folij, vel pro eo Spicæ celticæ. Spicæ nardi. Caryophylorum, *ſingul. drach. vnam*, Moſchi. *ſcrup. duos*, Miſce & ex omnibus fiat tenuiſſimus puluis.

Quod ſi amarum conficere velis hæc præterea addito. Aloes optimæ diligenter ablutæ. *drach. quatuor*, Abſinthij. Roſarum rub. *an. drach. tres*. Cinnamomi, *drach. duas, & ſemis*. Caſtorei. Liguſtici. *an. drach. vnam*.

A far il Diamoſco dolce.

PIglia Perle bianche, ſeta cruda con diligenza ſeccata, e tagliata minutamente. carabe, coralli roſſi preparati, di ciaſcheduno dramme due, e mezza, Saffarano, doronici, zedoaria, Legno Aloè, Mace, di ciaſcheduno dramme due, Gallia moſchata, Seme di Baſilico, cetrato, zenzero, cubebe, pepe longo, di ciaſcheduno dramma vna, e mezza, Been bianco, ò vero radica di Valeriana minore, Been roſſo, ouero radiche di tormentilla, folio, ouero Spica celtica, Spico nardo, Garofali, di ciaſcheduno dramma vna, Moſcho, ſcropoli doi. Meſtica ogni coſa inſieme, e fanne del tutto poluere ſottiliſſima.

Il quale ſe volete, che ſia amaro aggiongeteci d'Aloè perfetto diligentemente lauato, dramme quattro, Aſſentio, Roſe roſſe, di ciaſcheduno dramme tre, Cinamomo dramme due, e mezza. Caſtoreo, Liguſtico, di ciaſcheduno dramma vna.

Di Pietro Caſtelli.

AVicenna, Haliabate, Serapione, Raſis, Attuario, e Nicolò ſcriſſero diuerſe Ricette del Diamuſco; ma queſta di Meſue è ſtata ſempre riputata la megliore; onde tutti l'Antidotarij hanno ſolamente il Diamoſcho di Meſue, e tutti s'accordano nel *numero delli ingredienti; ma nel peſo variano vn poco per cagione de i teſti diuerſi di* Meſue. Perche la traduttione di Meſue del Siluio contiene di *Gallia, e d'Ocimo* an. drãme ij. e mezza, & è ſeguita da Andernaco, da Buderone, dal Vercelleſe, dal Ricettario Fiorentino, dal Bolognese, dal Luminare maius, dal Lumen Apotecariorum, da i Valenziani, da Iuberto, da Teobaldo, e dal Feſio. Ma il teſto antico hà ſolo dram.j. con il quale s'accordano il Collegio Romano, Valerio Cordo, il Deſſenio, il Fuchſio, i Frati, Miljo, il Vecchierio, il Coſta Mantuano, il Melichio, il Santino, il Borgarucci, Placotomo, il Corteſe, & i Bergamaſchi.

Circa

Circa la ſeta, Meſue ſcriſſe *Serici crudi vſti*, & il ſimile ſcriuono il Cordo, Iuberto, il Placotomo, il Coſta, il Melichio, il Santino, il Caleſtano, Chriſt. de Honeſtis, il Deſſenio, i Fiorentini, i Bologneſi, il Vercelleſe, & altri molti. Ma il noſtro Collegio vole ſolamente, che la ſeta ſia ſeccata eſquiſitamente per poterſi poluerizzare, e lo dice poi chiaramente il Ceccarelli pigliando dall'iſteſſo Ricettario nel fine, oue inſegnando il modo d'arroſtire la ſeta, non vuole che ſi riduca in cenere; ma che ſolamente ſi ſecchi, per poterne far poluere. così Buderone non volſe, che s'abbrugiaſſe la ſeta, credendo che per l'abbrugiamento ſi perdeſſe la virtù cordiale, che ſi deſidera, il che prima diſſero Auic. e Serap. *il ſimile poi ſcriueno il Coſta, & altri, e ſi deue auuertire di* non pigliare la ſeta tinta, nè che ſia ſtata bagnata, ma li bocci, come s'è detto nella Conf. Alcher. ſfilati à modo di ſtoppa, ſi come il Ceccarelli ricorda. e ſia tal ſeta, nel forno beniſſimo ſeccata, e così calda, e ſecca ſi peſti, auanti pigli l'humidità dell'aria, acciò facilmente ſi poſſa ridurre in poluere, altrimenti s'ammolliſce, *e non ſi può poluerizzare, come ben hà notato il dotto Septalio* nelle ſue cautioni.

Per *Doronici* il Collegio ſoſtituiſce i Garofani in minor quantità, e Buderone le radiche d'Angelica in egual peſo. Per *Gallia*, ſi piglia la Gallia moſcata di Meſue. Per l'*Ocimo Citrato*, quel Baſilico, che hà le foglie di grandezza, e d'odore ſimili alle foglie del Cedro, e di eſſo ſi deue pigliare il ſeme, non le foglie, le quali ſeccate perdono l'odore, & errano quelli, che penſano, che ſia la Meliſſa, detta Cetraggine, e Cetronella. Per *Been bianco* Buderone mette le radiche di Bugloſſa, e per il *Been roſſo* le radiche di Borraggine. Filippo Coſta per l'vno, e per l'altro riputa bene ſoſtituire le radici di Paſtinaca ſaluatica. il Collegio di Mantoua con Auicenna, & altri, mette per ſoſtituto la metà del peſo di Lingua auis. e Serap. al cap. della Lingua auis, ſoſtituì il pari peſo di Noce moſcata. Ma il noſtro Collegio hà accettato l'opinione del dottiſſimo Mattiolo nel lib. 5. delle ſue Epiſt. medicinali, e veramente è la migliore.

A far le polueri, ſi conquaſſarà prima il Legno Aloè, e ſe li aggiongeranno le radici della Zedoaria, del Doronico, ò ſuo ſoſtituto, del Zenzeuero, e del Been, ò ſoſtituto, e lo Spico nardo tagliato minuto; e poco appreſſo li Garofani, il Folio, le Cubebe, il Pepe, il ſeme del Baſilicò, e'l macis. Spartatamente biſogna poluerizzare la ſeta prima ſeccata bene nel forno, come s'è detto. Le Margarite, e li Coralli vogliono eſſer preparati da ſe, come nel fine inſegna il Collegio. la Carabe ſi deue piſtare ſola, & il Zaffarano vuol eſſer ben ſeccato al Sole, ò al fuoco, poi ſi poluerizzarà facilmente. così anco i troc. di Gallia deuono eſſer poluerizzati ſoli. il Muſchio ſi trita con vn poco di zuccharo ſcaldandolo al fuoco in vna carta, ouero nel *mortaio caldetto, poi ſi meſcola ogni coſa, e ſi mette* in vetro beniſſimo otturato.

Meſue vſaua farne Elettuario, e vi metteua quattro volte più di mele crudo; onde ſenza fuoco vniua le polueri in forma d'Elettuario, e vole Meſue il crudo, il che fà anco Auicenna (come notò il Coſteo) in tutti gli medicamenti cordiali; perche il mele *crudo, per la copia de i flati, i quali s'aſſomigliano à gl'interni ſpiriti, pare che poſſa accreſcerli non poco*: altri penſano, che per eſſer il mele flatuoſo, e vaporoſo, principalmente crudo; onde aſcendono i vapori alla teſta, l'Elettuario con il mele crudo manderà più vapori aromatici alla teſta, e così la confortarà meglio. Ma io temerei il dolore della teſta, qual ſogliono fare l'aromati, riempiendo troppo il capo; direi più toſto, che il mele crudo ſi ricerca, acciò l'Elettuario ſi fermenti, e per la fermentazione, ſi faccia bona vnione, e li ſpiriti troppo ſottili, e vaghi, che *poteſſero offendere il Capo ſi riſoluano nella* fermentazione, che ſe il mele ſarà ben cotto, e l'Elettuario aſſai ſodo, non ſi farà fermentazione alcuna: ma s'auuertiſca di pigliare il mele perfettiſſimo. Hora i noſtri Spetiali tengono le polueri preparate, & i Medici ſogliono ordinarle in tauolette, mettendo vn'oncia di ſpetie, ò meno per libra di zuccharo.

Adoperamento.

PEr eſſer caldo queſto Elettuario gioua ſecondo Meſue alle infermità fredde del

del Ceruello, come ſono la vertiggine, il mal caduco, la paraliſia, la tortura della bocca, che chiamano ſpaſmo canino, & all'altri mali cagionati da freddi, e groſſi humori, vale anco alla malinconia, à quella triſtezza, che naſce ſenza cagione eſterna, & alla palpitatione del Core. ſi dà anco à gli affetti freddi del polmone, & alla difficoltà del reſpirare.

La ſua doſe ſecondo Meſue, è da vna dramma inſino alle due, cioè fatto in Elettuario con il detto Mele. & il Montagnana ordina dram.ij. dell'Elettuario, e dram. iiij. in forma ſoda. ma il Ceſalpino da del Elettuario quanto cõmanda Meſue, e delle ſpetie ſcrop.mezzo, inſino ad vn ſcropolo. quì auuertiſce il Septalio, che dandolo in rotellette di zuccharo, ſe ne dia all'infermo la doſe conueniente, acciò ne ſegua l'effetto deſiderato. che ſe con il Mele, che ſi pone quadruplo ſe ne dà dram.ij con il zuccharo, che ſi pone dodici volte più, cioè onc. j. di poluere per lib. di zuccharo, ſe ne potrà dare in morzelli dram. xiiij. e più anco, ſe manco ſpetie ſi mettono con il zuccaro. io trouo calculando, che Meſue in ogni due dramme d'Elettuario poneua g.28. $\frac{4}{5}$. di ſpetie, e queſta proportione potemo dare anco nel zuccaro.

Si ſuol dare la mattina à digiuno due hore auanti mangiare, doppo che il corpo ſarà purgato dalli eſcrementi.

Diamoſcho amaro.

MEſue aggiongendo al Diamoſcho dolce l'aloè, lo rende amaro, e più potente, e ponendoui il cinnamomo i teſti variano d'eſſo il peſo, perche nella traduzzione commune del Siluio è ſcritto dram.j. e mezza di *Cinnamomo*, e lo ſeguitano Manlio, il Caleſtano, il Borgarucci, il Vercelleſe, il Melichio, il Coſta, il Santino, Daniel Milio, il ricettario Fiorentino, & il Bergamaſcho. ma il teſto anticho qual ſeguita il noſtro Collegio mette dram.ij.e mezza, come anco fanno Valerio Cordo, il Deſſenio, Placotomo, Iuberto, il Veccherio, il Lumen Apotechariorum, l'Antidotario Bologneſe, & il Meſſineſe. Hor ſe bene queſto Diamoſco per l'amarezza ſua è poco in vſo; nondimeno ſe à qualche Medico pareſſe d'ordinarlo, e lo Speciale non voleſſe farne la quantità ſcritta, potra con il Caleſtano far così,

℞. Di ſpetie di Diamoſco dolce dram.x. d'Aloè lauato g.xviij. *d'aſſentio* ſecco, e di *Roſe roſſe* ben ſecche. an.g.xj. di *Cinnamomo* g.x. di *Caſtoreo, e di Leuiſtico.* an.g.iiij.e così s'haueranno di Diamoſcho amaro dr.x. ſcrop.ij.g.x. Per *l'Aloe lauato* non s'intende quella lauatione, che gli fà Dioſcoride, *vt quod areneſiſſimum eſt ſubſideat*, la quale Meſue chiama lauatione ſoſiſtica, perche dimanda l'Aloè ottimo; nè vole la lauatione, che egli inſegna al c. del Aloè con il decotto delle ſpetie; perche l'hauerebbe douuto dire. vorrà dunque la lauatione di Gal. cioè ſemplicemente, come s'inſegna nel fine di queſto Ricettario, e ſe ad alcuno piaceſſe metterui l'aloè imbeuto di decotto aromatico, ò quello, che ſi prepara per le pillole alefangine, non crederei, che erraſſe; perche eſſendo l'aloè ſecondo Meſue conturbante, inimico del ſegato debole, e purgatiuo, poſto in queſte ſpetie cordiali, quando è ſtato ben corretto, giouerà allo ſtomacho, e non apporterà nocumento alcuno. per *Cinnamomo* ſi metterà la cannella fina, non in doppio peſo, perche non è compoſitione de' Greci.

Adoperamento.

IL Diamoſco amaro, ſecondo Meſue vale alle ſopradette coſe più potentemente, ma per l'ingratitudine non è in vſo: ſe bene leua anco gagliardamente tutti gl'humori, ancor che putridi, li quali ſtanno nello ſtomacho, e volendolo vſare, s'auuertirà di darne vn poco meno di quanto ſi dà del dolce.

Diacalaminthes Galeni.

RECipe Piperis albi. *lib. duas.* ſem.ligueſtici. *vnc. octo.* ſem. apij. cimarum thymi, *an. vnc. duas.* calaminthæ montanæ, pulegij. petroſelini. Seſeleos, *an. vnc. vnam.* Fiat puluis ſubtiliſſimus.

A far il Diacalamento di Galeno.

PIglia Pepe bianco lib.due.ſeme di liguſtico onc.otto,ſeme d'appio. cime di timo, di ciaſcheduno onc.due calamento montano. pulegio petroſellino. ſeßeli. di ciaſcheduno onc.vna, e ſe ne facci poluere ſottiliſſima.

Di Pietro Caſtelli.

QVeſta ricetta è di Galeno al 4. de ſan. tuen.cap.7. con li peſi giuſti poſti da Galeno. Meſue ſcriue il Diacalamento di Galeno; ma varia da queſto; perche v'aggionge il zenzeuero, e mette il Calamento acquatico per il Pulegio, e muta li peſi. Auic. s'accorda con Meſue; ma per il *timo* mette il *xilobalſamo*. *Aetio ſerm.9.cap.24.* muta li peſi, e dice, ch'alcuni v'aggiongono il zenzeuero. Attuario anco varia i peſi. Ma Oribaſio, Raſis, e Serapione portano altre ricette diuerſe. il Fernelio hà voluto variare il peſo à poſta. e Galeno mette ſemplicemente *il Pepe*, & il noſtro Collegio eſplica il bianco, Meſue, e Manlio il negro, il Manardo, il longo. Per il *ſeme d'appio* ſi piglierà il ſeme del Petroſelino volgare, il quale è il vero Appio dell'Antichi. Per il *Petroſelino* i ſemi del Petroſello Macedonico, che viene da Venetia, & in Roma ſi coltiua nelli horti delli ſemplicisti, come anco habbiamo il *Seſeli di Marſilia*.

Galeno così lo preparaua: gettaua via tutta la parte legnoſa del timo, del Calamento, e del Pulegio, pigliando ſolo li fiori, e le fogliette verdi della ſommità. poi metteua ogni coſa inſieme à peſtare, e ne ſetacciaua poluere ſottiliſſima, la quale voleua, che penetraſſe per tutto il corpo, e così conſeruaua la poluere, ò con il Mele la riduceua in Elettuario. noi ne potremo fare le tauolette con il zuccaro.

Adoperamento.

EValoroſo per attenuare gl'humori groſſi, e viſcoſi, e per diſſoluere i flati groſſi; onde ſana il ſingulto da queſti generato, aiuta la concottione, e principalmente vale per far diſtribuire il cibo per il fegato, e per tutto il corpo, gioua anco a tutte le frigidità del ventre inferiore, fà vrinare, e venir le purghe alle donne, leua la toſſe da freddo cagionata, gioua alli vecchi, & alle quartane. e Meſue lo loda anco applicato di fuori in modo d'empiaſtro, quando è fatto in Elettuario per i rigori delle febri, poſto ſopra le reni, e la ſpina.

La ſua doſe ſecondo Meſue è vna dramma. *Rullando ne dà vna dramma*, e mezza insino alle due. l'Antid.Bologneſe pone la ſua doſe d'vna dramma inſino alle quattro. ma queſti intendono del fatto in Elettuario, oue è ſolo la quinta parte delle ſpetie, (le però ſi mette quattro doppij di Mele ſecõdo il conſueto) e chi voleſſe vſare la poluere *ponendoui quattro doppi di zuccaro*, potrà *pigliarne la detta doſe: ma pigliando le ſpetie ſole*, non mi pare, che ſe ne debba ordinare ſe non da mezzo ſcropolo inſino ad vno.

Si deue vſare, ſecondo Galeno, la mattina doppo fatto eſercitio, e doppo le frittioni, & il bagno. Si può anco vſare ſenza il Mele così in poluere ſopra le viuande in vece di ſale. ſi mette anco nell'orzata in luogo di pepe (come faceua Galeno.) l'Elettuario con il Mele l'vſaua anco nel mangiare Galeno, intingendoui i cibi. Ma doppo *paſto non vuole, che nè queſto, nè altro medicamento, che vaglia alla diſtributione*, ſi prenda; perche non è tempo di diſtribuire, ma di cocere il nutrimento.

Ancor che ſia da Galeno molto lodato queſto Diacalamento, non è in vſo. e Marco Oddo ſcriſſe, che era caldo, e ſecco in terzo grado. & il Deſſenio teſtifica, che per eſperienza l'haueua *trouato* molto acre, e che brugiaua le fauci, ancorche foſſe meſchiato con molto zuccaro, ò Mele, ò con la conſerua di viole, ò di borraggine, e che però lo laſciaua ſtare. Nè noi lo dobbiamo inconſideratamente vſare; perche eſſendo medicamento gagliardo,

ſe lo

ſe lo daſſimo nelli principij delli mali, quando il corpo, le viſcere, e le prime vene ſono piene di crudi, e groſſi eſcrementi, potrebbe digerire tali eſcrementi, liquefatti dal ſuo calore, per le vene ſottili, e per tutto il corpo; d'onde ſi fariano maggiori, e più difficili oſtruttioni. dunque non ſi dourà vſare, ſe non doppo, che gl'humori ſono concotti, & il corpo purgato.

Diacalaminthes Nicolai.

RECIPE calaminthæ. pulegij. hyſſopi. piperis nigri. ſeſeleos, ſem. petroſelini, *an. drach. tres, & ſcrupulos duos.* liguſtici, *drachm. vnam, & ſcrup. vnum.* ammios. thymi. anethi. cinnamomi. zingiberis, *an. ſcrup. duos.* ſem. apij, *ſcrup. vnum.* Terantur ſubtiliſſime, & excipiantur melle quadruplo.

A far il Diacalamento di Nicolao.

PIglia calamento. pulegio. iſopo. pepe negro. ſeſſeli. ſeme di petroſello, di ciaſcheduno dram. tre, & ſcropoli due. liguſtico dram. vna, & ſcrop. vno. ammi. timo. aneto. cinnamomo. zenzero. di ciaſcheduno ſcropoli due. ſeme d'appio ſcrop. vno. Si piſtano ſottilmente, e ſi vniſcono con quattro doppij di mele.

Di Pietro Caſtelli.

LA noſtra ricetta è conforme à quella, che ſi legge in Nicolò Myrepſio num. 105. e nel Salernitano. & il Prepoſito aggionge d'Aniſi ſcrop. ij. la mette anco l'Aleſſandrino al cap. 177. con peſi alterati. Arnaldo laſcia l'hiſſopo, e mette l'aniſi. ma ſcriue Melanopiperis, piperis nigri, come diuerſi. il Borgarucci laſcia il ſeme dell'appio, e pare con raggione; perche ſe l'appio, & il petroſello volgare ſono l'iſteſſa coſa, è ſuperfluo metterla due volte. ma ſe ciò foſſe Nicolò haueria errato. dunque diremo, che per il *ſeme d'appio* inteſe il vero appio, cioè il petroſello volgare, e per il *Petroſelino* il vero di Dioſcoride, cioè il Macedonico. ma Teobaldo pigliò per errore i ſemi del Oluſatro, gabbato dalla voce Macedonico. s'eleggerà dunque il Calamento montano, il Pulegio fiorito, e *l'Hiſſopo* del Delecampio, ſe ſi può hauere eſſendo il vero Hiſſopo dell'Antichi, altrimenti il volgare. in vece del *Cinnamomo* non mi piace, che nelle compoſitioni delli Arabi, e delli Moderni, ſi metta il doppio della Cannella, perche queſti non credo, che habbiano mai viſto il Cinnamomo di Galeno; ma nelle cõpoſitioni delli Greci ciò ſi debbe fare. ſi piglierà dunque quì di Cannella ſina due ſoli ſcrupuli.

Et è da notare, che il Collegio ordina, *che ſi confetti con quattro doppi di mele, cioè onc. xiij. ÷. Arnaldo lib. 1. onde ſarà Elettuario, non poluere, e pure l'hà meſſo* tra le ſpetie aromatice: diremo noi, che poco importa, e che ſi può conſeruare anco in poluere come fà il Renodeo, & in queſte ſole ſpetie il Collegio hà meſſo il Mele, come per eſempio, e per inſegnare alli ſpeziali, che douendo fare vna di queſte ſpetie in Elettuario, conuiene metterui il quadruplo di Mele.

Adopramento.

E Più in vſo queſto Diacalamento di Nicolò, che quello di Galeno, per eſſer meno acre, e con minor quantità di Pepe. Onde è lodato per riſcaldare il Capo, e per l'emicrania, & il dolore de i ſupercilij. s'vſa principalmente per i mali freddi del petto, per la toſſe, e per l'aſma, & in particolare vale per li vecchi, che di natura ſono freddi: leua i dolori, & il freddo dello ſtomacho, e riſolue il vento di dentro il corpo, rompe la pietra, e fà venir le purghe alle donne. vale anco alle febri quotidiane, & alle quartane: ma ſi deue dare per due hore auanti l'acceſſione con il decotto di Pulegio, ò di Roſmarino.

cioè ſecondo Nicolò alla grandezza d'vna nocchia, aggiongendoui due ſcropoli di Diagridio, & vno d'Euforbio. ma io non poſſo accôſentire à Nicolò, perche vna drãma d'Euforbio ammazza vn'huomo; ſe bene altri dicono, che tre dramme ammazzano, e Paulo ne dà vna dramma. Et io sò che Meſue ſcriue, che vn'aureo ammazza, e ne dà vna ſiliqua inſino alle tre. cioè da quattro grani inſino alli 12.

Del Diacalamento in forma d'Elettuario, l'Aleſſandrino dà dramme iij. e Rullando quanto di quello di Galeno, Arnaldo dramme ij. alle dram. iiij. Nicolò lo fà pigliare doppo pranzo, ò doppo cena al tardi con vn poco di vino, e ſi può pigliare per aiutare la concottione; perche non è diſtributiuo, come quello di Galeno; ma per eſſer aſſai men caldo, è ſolamente concottiuo, e principalmente fatto in Elettuario con il Mele, ò con il zuccaro in tauolette, e pigliandone poca quantità.

Diacuminum Meſues.

RECipe Cumini pridie in aceto infuſi, & exſiccati, *drach. decem.* zingiberis. cinnamomi, *an. drach. quatuor.* caryophyllorum. xyloaloes. macis, *an. drach. duas, & dimidiam.* galangæ. piperis lõgi. cardamomi, *an. drach. duas.* moſchi, *ſcrup. ſemis.*

Conficiatur ex omnibus craſſiuſculus puluis.

A far il Diacimino di Meſue.

PIglia Cimino infuſo in aceto vn giorno auanti, e doppoi ſecco dram. dieci. zengero. cinnamomo, di ciaſcheduno dram. quattro. garofoli. legno aloè. mace. di ciaſcheduno dram. due, e mezza. galanga. pepe longo. cardamomo, di ciaſcheduno dram. due. moſco ſcrop. mezzo, e ſe ne facci poluere non molto ſottile.

Di Pietro Caſtelli.

MEſue hà poſto nel ſuo *Antidotario* due Elettuarij di Cimino, vno de quali è queſto, & al ſecondo Canone ne ſcriue vno aſtringente tutto diuerſo dall'altri. e ſi ritrouano anco appreſſo molti autori varie ricette di Diacimino, le quali tutte tralaſciaremo. il Collegio Romano hà capato queſta per la *migliore: ma perche vale aſſai, il Manardo* dice, che non è per *i poueri, i quali ſi* contentaranno più d'hauere de i flati nel corpo, che di ſpender tanto.

Per il *Cimino* ſi deue pigliare il ſatiuo, ben colorito, e d'acuto, e grato odore non il ſaluatico, ne il tarlato: ne menò il Cimino delli Todeſchi, qual è *il noſtro Carui. e vole il Collegio con Meſue, che ſia preparato, cioè infuſo nell'aceto* per vn giorno auanti, poi ſeccato, e vole il Ceccarelli, che ſe ne peſino dramme x. doppo che è ſtato preparato. ma à mè piace, che ſi peſi auanti l'infuſione, perche non voglio porre l'aceto à peſo di Cimino. Per il *Cinnamomo*, ſi pigli il peſo giuſto della Cannella, e non il doppio in queſta ricetta. del *Cardamomo* mettono il maggiore, & il minore il Luminare maius, e Quirico. gl'altri vn ſolo, e queſto vol che ſia il minore il Ceccarelli.

Si piſterà ogni coſa ſecondò l'arte, e ſi paſſerà per il ſetaccio in poluere groſſetta, perche deue reſtare aſſai nello ſtomacho, e poi ſe li darà il Muſchio, e ſi conſeruarà in vaſo di vetro ben chiuſo.

Adoperamento.

QVeſto Diacimino di Meſue pare, che ſia ſtato fatto ad imitazione del Diaſpolitico di Galeno. e Marco Oddo ſcriue, che è caldo, e ſecco in terzo grado. Meſue lo loda per riſcaldare lo ſtomacho, e tutte le viſcere, aiuta la concottione, e diſſipa i flati, che ſono nati

nelle

nelle dette viſcere, dependenti da flemma groſſa, e fredda: però gioua alli dolori colici, al ſingulto ſuffocatiuo, che viene da pienezza, e da flati groſſi, emenda i rutti acetoſi, & apre l'oſtruttioni, leua anco i flati vterini.

La ſua doſe ſecondo il Montagnana fatto in forma ſolida, e di dram. iij. Carlo Amato ne ordina dram. j. infino alle iij. & il Ceſalpino mette dell'Elettuario dram. j. alle ij. e delle ſpetie gr. vj. fino alli xij. ma io ne dò più.

Diacuminum Nicolai.

RECipe cumini præparati, *drachm. octo, & ſcrup. vnum.* Cinnamomi, caryophyllorum. *an. drachm. duas, & ſemis.* piperis nigri, zingiberis. *an. drach. duas, & gr. quinque.* galangæ, ſaturegiæ, calamintheæ, *an. drach. vnam, & ſcrupul. duos.* liguſtici, ammios. *an. drach. vnam, & gr. decem, & octo,* piperis longi. *drach. vnam.* ſpicæ nardi, nucis moſchatæ, cardamomi. *an. ſcrup duos, & ſemis.* Terantur in craſſiuſculum puluerem.

A far il Diacimino di Nicolao.

PIglia Cimino preparato dramme otto, e ſcrup. vno. Cinnamomo. Caroſoli, di ciaſcheduno dram. 2. e mezza. Pepe negro, zenzero, di ciaſcheduno dram. due, e grani cinque. Galanga. Satureggia. calamento, di ciaſcheduno dram. vna, & ſcrop. due. Liguſtico. Ammi. di ciaſcheduno dram. vna, & grani dicidotto. Pepe longo dram. vna. Spico nardo. Noce moſcata. Cardamomo, di ciaſcheduno ſcrop. due, e mezzo. Se ne facci poluere non molto ſottile.

Di Pietro Caſtelli.

IL Diacimino di Nicolò è ſtato fatto à imitazione di quello di Meſue, con meno ſpeſa, e più delicato al guſto: onde è anco più in vſo. viẽ copiato da Nicolò Prepoſito; ma il Borgarucci con Nicolò Salernitano vi hanno di più vna dramma d'aniſi. e Nicolò Aleſſandrino vi hà di meno il Cardamomo. poi il Corteſe ſcriue di Cinnamomo dram v. non sò perche, forſe vole il volgare Cinnamomo in doppio peſo per quello delli Antichi, & il Fuchſio, il Vercelleſe, & i Bolognesi, di Cinnamomo, e di Garofani. an. dram. ij. ſcrop. ij. altri mutano anco il peſo del *pepe negro, e del zenzeuero,* mettendone dram. j. e ſcrop. ij. cioè il Myrepſio, il Fuchſio, il Vercelleſe, Placotomo, e Fragoſio. Laſcia la Galanga Arnaldo, e mette la Maſtice per la Noce moſcata.

Per il *Cimino* preparato s'intende bagnato nell'aceto, e ſeccato, ma non abbruſcato, come alcuni penſano. Il Septaſio vorrebbe, che il Cimino ſi peſaſſe doppo che è ſtato preparato con l'aceto, e diſeccato. il che parmi ſuperfluo, ſe è vero quello, che egli ſteſſo iui dice, cioè *poſt infuſionem enim eo exiccato idem remanet pondus*, io farei peſare prima il Cimino, e doppo l'infuſione, quando è ſeccato lo ripeſarei, ſe è creſciuto il peſo lo farei vn poco più ſeccare fin che torni al ſuo primiero peſo.

Per il *Cinnamomo*, il Ceccarello vole il doppio della Cannella volgare; ma non glie lo concedo, perche non è ricetta de gl'Antichi, che vſorno il vero Cinnamomo, ma di Nicolò che non credo che lo vedeſſe mai. Per *Satureggia* ſi piglierà, ò la ſaluatica annua, ò la domeſtica perpetua, detta Timbra. Il *Calamento* ſia il Montano. Il *Cardamomo* maggiore, ò le melegette vogliono l'Antidotario Bergamaſco, & il Siuigliano. ma il Ceccarelli elegge il minore.

A far la poluere, ſi metterà à peſtare prima la Galanga, & il Zenzeuero, poi s'aggiongerà la Cannella, & il Spico nardo tagliato con le forbici, i Garofani, li Pepi, & il Cardamomo: poco dipoi i ſemi del Cimino, de leuiſtico, dell'ammi, e l'herbe, cioè

le cime della Satureggia, e del Calamento, con la noce moſchata, e paſſando la poluere per vn ſetaccio groſſo, e raro, ſi conſerui. e benche Nicolò, e Arnaldo con il mele la compongano in Elettuario. appreſſo noi s'vſa farne rotelle, ò tauolette, mettendo per lib. j. di zuccharo, ò vn'oncia di ſpetie, come fanno i Bologneſi, ò onc. j. e mezza. come vogliono i Fiorentini, ò dram. vj. ſecondo il Siuigliano.

Adoperamento.

MArco Oddo, il quale graduò i medicamenti compoſti vſuali, trouò, che il Diacimino era caldo, e ſecco in terzo grado: ma non ſpecificò, quale intendeua, ò quello di Meſue, ò quello di Nicolò. ſe bene certo è, che poca differenza ſi ritroua tra l'vno, e l'altro. Hor dunque queſto è lodato dall'Autore per riſcaldare il petto, lo ſtomacho, & il capo freddo, leua la ventoſità dalli inteſtini, ferma la toſſe, tanto freſca, quanto inuecchiata, aiuta lo ſtomacho à digerire, gioua alle diſtemperature del fegato, e della milza: vale anco al freddo delle febri, e della quartana, al Aſma, & alla Podagra fredda.

Di queſto con il Mele compoſto in forma d'Elettuario, Rullando, e Carlo Amato ne danno ſolamente dram. j. infino alle due. Nicolò ne dette dram. iij. Arnaldo dram. j. alle iiij. ma l'Antid. Bologneſe, ſeguito dal Corteſe, ne ordina dram. ij. infino ad vn oncia. Noi faremo pigliare delle ſpetie mezzo ſcropolo infino ad vno. doppo il cibo per aiutare la concottione, come dice Nicolò, ouero à digiuno per leuar i flati, e riſcaldare il corpo.

Diatrion ſantalon.

RECipe Santalorum omnium, Roſarum rub. Sacchari canditi violati legitimi. *an. drachm. tres.* Rhabarbari. Spodij. Succi glycyrrhizæ. Sem. Portulacæ. *an dr. duas, & grana quindecim.* Amyli. Gummi Arabici. Tragacanthæ. Quatuor ſeminum frigidorũ maiorum mund. Sem. Scariolæ. *an. drach. vnam, & ſemis.* Camphoræ. *ſcrup. vnum.*

Omnibus ritè contritis fiat puluis ſubtiliſſimus.

A far il Diatria ſandali.

PIglia Sandali d'ogni ſorte, Roſe roſſe, Zuccaro candito violato buono, di ciaſcheduno dramme tre. Reobarbaro, Spodio, ſugo di Liquiritia, ſeme di Porcacchia, di ciacheduno dramme due, & grani quindeci. Amido. gomma Arabica. Draganti. li quattro ſemi freddi maggiori mondati. ſeme di Endiuia, di ciaſcheduno dramma vna, e mezza. Canfora ſcrop. vno. Se ne facci poluere ſottiliſſima.

Di Pietro Caſtelli.

ALcuni chiamano queſte ſpetie di tria Santali, altri dia Santali, perche la baſe è fatta di Santali. E ſi come queſte ſpezie ſono vſitatiſſime, così anco diuerſiſſimi ſono trà di loro l'Autori, che inſegnano à farle; perche, e nella doſe, e nel numero dell'ingredienti pochi s'accordano. la compoſitione è pigliata da Nicolò, e per eſſer ſtati molti Nicolai, e molti interpreti, ogn'vno ha variato.

Zuc. metteno il Prepoſito, & il Salernitano, e penſorno molti, che voleſſero dire *Zuccaria*, ò *Zaccara* come il Pandettario, il quale l'interpreta per l'Pſillio in queſto tria ſantali di Nicolò, e nel tria ſantali di Galeno poſto nelli dinamidij, ſe bene il libro è falſamente attribuito à Galeno. così il Feſio, Budetone, il Renodeo, Teobaldo Lepeligno nelle ſue Iſagogie. Manlio nel luminare maius, & il Siluio, vi pongono il ſeme del Pſillio. & Attuario vsò il Pſillio torrefatto lib. 5. meth. cap. 5. Ma il Coſta nel diſcorſo

ſcorſo ſopra queſte ſpetie, & altri. e principalmente il Mattiolo al lib. 5. dell'Epiſtole, ſcriuendo à Baltaſſarre Cleuſelio impugnano il Pſillio. Giuberto vi hà voluto il ſeme della Cicuta, così interpretando la voce ſacchare, ò cucare. ma non hà trouato ſeguaci. Alcuni laſciano queſto ingrediente, come Valerio Cordo, e Placotomo. Ma gl'altri tutti vogliono metterui il zuccharo, e ſe bene Nicolò poi ne fà Elettuario con conueniente zuccharo, non importa; perche il primo zuccharo è poſto per far le polueri più ſoaui. Quelli, che ſcriuono ſemplicemente *Zuccharo* ſono il Salernitano, Nicolò Aleſſandrino al cap. 912. il Caleſtano, il Coſta, il Deſſenio, il Cordo ſtampato in Napoli, il Trincauellio, il Vercellese, i Fiorentini, i Valentiani, & il Septalio. Altri mettono *Zuccharo bianco*, cioè Lumen Apotecariorum, Arnaldo, il Vecchierio, Daniel Milio, i Bergamaſchi, i Bologneſi, i Meſſineſi, & altri. il *Zuccharo candito* è propoſto dal Rondeletio. Ma il noſtro Collegio ſaggiamente determina, che ſi pigli il *Zuccharo violato* legittimo, e candito, come quello, che habbia virtù di refrigerare. e lo promette la compoſitione, & auertiſce il Collegio, che ſi pigli il legittimo, ſapendo, che da Venetia ſuole portarſi l'adulterato, e colorito non con le viole; ma con altra miſtura. il Melichio, & il Santino giudicorno bene metterui il zuccharo, che s'è candito nel vaſo del ſiroppo roſato. ma il noſtro Spetiale, ſe vorrà obbedire al Collegio, metterà il zuccharo candito nel vaſo del ſiroppo violato.

Circa le *Roſe*, ordinariamente ne mettono dram. iij. & il Salernitano dice, che alcuni quadruplicano il peſo delle Roſe, così doueria pigliarſene dram. xij. & il Lumen Apotecariorum ne mette onc. j. e mezza. ma l'Antid. Bologneſe, & il Feſio ſeguendo il Myrepſio del Fuchſio, ne mettono *ad pondus omnium*, che ſarebbono dram. xxxvj. e ſcrop. mezzo. e per eſſer troppo Roſe, ſarebbe vn Diarrodon. onde il Caleſtano correggendo il teſto dice, che già Myrepſio hà meſſo di ſopra le Roſe, e non deue di nouo metterle in vn'altro peſo. ma che ſi deue intendere di *ſiroppo roſato* il quadruplicato peſo per farne Elettuario, conforme ſi ſuol fare, e con lui la ſente il Septalio, riprendendo il Fuchſio. per *Spodio* ſi piglia lo Spodio delli Arabi, cioè antiſpodio. *I quattro ſemi freddi* maggiori ſono di Meloni, di Cocozze, di Cocommeri, e di Cedroli, e doppo che ſaranno ſcorzati, ſi peſarà d'ogn'vno dram j. e ÷. ma perche i noſtri Spetiali ſogliono tenere il triaſantali in poluere, e queſti ſemi in poco tempo rancidiſcono: però vſano di metterli, quando vogliono metter in opera le ſpetie (dica quel che vuole il Fragoſio) aggiongendo il peſo à proportione: onde il Ceccarelli ſaggiamente l'oſſerua. ma di ciaſcun ſeme vole, che ſi mettano viij. grani per vna dramma di poluere; Filippo Coſta Mantuano, ne mette gr. xij. per dramma, così riuſcendo il ſuo conto. e li Bergamaſchi per ogni dramma, metteno di ciaſcun ſeme gr. iij. e ÷. e non trouando, che tutte le polueri peſano dram xxxvj. e ſcrop. mezzo. ſe ſpartiremo dram j. e mezza di ciaſchedun ſeme, cioè gr. 108. in 30 parti, che tanto ſono le polueri ſenza i quattro ſemi. daremo gr. iij. e $\frac{18}{30}$. per dramma di poluere.

Io conſiglio, che manco il zuccaro ſi metta con le polueri, perche ipeſſo s'humidiſce, s'impiaſtra, e guaſta le polueri; come ci hà auuertito Arigo Coruino Spetiale diligentiſſimo, e vecchio, e ſempliciſta rariſſimo. onde ſi metteranno gr. vj. e mezzo, per i $\frac{18}{30}$. di zuccharo in vna dramma di ſpetie. ſcriuendo ſempre ſopra il vaſo. *Triaſantali ſenza ſemi, e zuccharo*. Poi hauendo à compire le ſpetie ſi farà così,

℞. Spetie di Triaſantali incomplete. *dram.* j
Semi di Cocomeri, di Meloni. } *an. g. iij. e ÷.*
Semi di Cedroli, di Cocozza.
Zuccharo Candito Violato. *g.* vj. ÷.
Meſcolaſi, e s'hauerà di Spetie complete. *dram. j. g. xx.*

I ſemi della *Scariola* ſono della Endiuia Romana, & il Deſſenio li laſcia. Della *Canfora* il Salernitano, il Fragoſio, il Santino il Deſſenio, il Renodeo, Lumen Apotecariorũ, Buderone, & i Fiorentini mettono

ſcrop.j. e mezzo. Ma il noſtro Collegio, il Bologneſe, il Bergamaſco, Manlio, Cordo, Trincauellio, il Vercelleſe, & altri con il Prepoſito pigliano ſolo ſcrop.j. Poi i Bolognesi, Renodeo, il Feſio, & il Corteſe aggiongono di *Viole* onc. mezza. conforme al teſto di Mirepſio. E Buderone volendo mettere nella ricetta il *Raponticо*, e non il Reubarbaro, cerca d'hauer il legitimo; ma non potendo hauerlo ſi contenta di pigliare il Reubarbaro infuſo, & eſpreſſo, acciò habbia la virtù aſtringente, e non la purgante.

La tritura di queſti ſemplici è facile mettendo prima à peſtare i Santali bianci, i roſſi, & i citrini fatti minuti col coltello, ò raſpati, sbruffandoli con alcune goccie d'acqua Roſa, acciò la poluere *ſottile nel peſtare non voli via, & il color roſſo del Santalo* appariſca, & inſieme ſi poſſono anco peſtare i ſemi della Scariola, e della Porchacchia, & il ſugo della Regolitia con il Reubarbaro. ma lo ſpodio, l'amido, i Draganti, la gomma, e la canfora vogliono eſſer poluerizzati ſeparatamente, facendo d'ogni coſa poluere ſottiliſſima, e nell'vltimo aggiongendoui la canfora.

Adoperamento.

MArco Oddo ſcriſſe, che queſte ſpetie erano fredde, e ſecche in ſecondo grado. Però Nicolò le eſalta per rinfreſcare il gran calore dello ſtomacho, del fegato, e di tutti l'interiori. così anco giouarà al Core, & alla teſta: onde leua il dolore del capo, e del fegato cagionato da ſuperfluo calore, leua la ſete, e per la ſua aſtrittione corrobora le viſcere, apre l'oſtruttioni del fegato, e della milza, vale all'itteritia, all'hidropiſia, & alli tiſici: prohibiſce anco la putredine nelli humori, purgando la prima regione del corpo.

Il Salernitano lo dà la mattina, & à mezzo giorno alla grandezza d'vna caſtagna. l'Aleſſandrino dram.iij. Rullando dram.j. ÷. infino alle iij. Carlo Amato da ſcrop.iiij. fino alle dram.ij. Arnaldo dram.ij. alle iij. l'Antid. Bolognese, & il Meſſineſe, ne danno dr.ij. infino alle vj. Noi diſtingueremo la doſe delle ſpetie, e dell'Elettuario, che riceue il quadruplo del Mele, e delle tauolette, che hanno otto volte più zuccaro; perche la doſe delle ſpetie facciamo di ſcr.j. infino à ſcr.j. ÷. e con il Mele ne daremo ſcrop.v. infino à dr.ij. ÷. e con il zuccaro dram. iij. infino alle iiij.

Diatrion pipereon ſimplex Galeni.

RECipe trium Piperum, *an. drach. quinquaginta*. Zingiberis. Aniſi. Tymi, *ſingul. vnciam vnam*.

Terantur omnia ſimul in craſſum puluerem.

A far il Diatrion pipereon ſemplice di Galeno.

PIglia tre ſorte di Pepe, di ciaſcheduno dramme cinquanta. Zenzero. Aniſi. Timo, di ciaſcheduno oncia vna, e ſe ne facci poluere non molto ſottile.

Di Pietro Caſtelli.

GAleno al 4. del conſeruar la ſanità c.5. ſcriue, che ſi preparauano due ſorti di Diatrion pipereon vn ſemplice, e l'altro compoſto. Il compoſto non li piace, loda il ſemplice, quale è quì deſcritto, e dice, che più ſemplice anco ſi può fare non mettendoui il zenzeuero. ſcriue anco, che è commodiſſimo duplicando il peſo dell'Aniſi, del Timo, e del Zenzeuere.

Nè ſtarò à trattare delle compoſitioni del Diatrion pipereon compoſto, due delle quali ſi ritrouano nel lib. de ſegreti à Monteo falſamente attribuito à Galeno. Paulo al lib.7. cap.11. ne mette quattro ricette di variato peſo, e ſemplici. Variano anco Meſue, Nicolò, Attuario, & altri. E la maggior parte de i Ricettarij vſa la compoſitione di Meſue. Ma il noſtro Collegio, i Fiorentini, Iuberto, & il Deſſenio, come veri Galenici riceuono la ſola ricetta di Galeno, & i noſtri Speciali conſeruano la poluere per i biſogni. Ma volendone fare Elettuario con il Mele, come l'vſaua Galeno, il Melichio, & il Santino mettono per vna lib. di

Mele,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0128-6 DFG

Mele, due oncie di ſpetie, e l'Antid. Bergamaſcho quadruplica ſolo il Mele. ſcriue anco il Melichio, che in Venetia s'vſa con il zuccharo ridotto in tauolette, ò tragee, e per vna lib. di zuccharo à pena vi ſi mette mezz'oncia di ſpetie, acciò l'acrimonia non offenda il guſto. & auuertiſca il noſtro Speciale di non fare le polueri troppo ſottili, perche l'intenzione è, che reſtino vn pezzo dentro lo ſtomacho; ma volendo, che la virtù paſſi più oltre, ſi potranno ridurre ſottili.

Adoperamento.

LOda Galeno queſta miſtura per quelli, che non hanno concotto il cibo, & il loro ſtomacho è freddo, e debbole, e ripieno di pituita, & anco nelle iſteſſe tuniche penetrata, la quale faccia la nauſea (come dice 1. de loc. aff. cap. 4.) & i tutti acetoſi. Lo loda anco Galeno nella febre eſemera per le crudità al lib. 8. del Meth. cap. 5. e nel 1. lib. à Glauc. alla Quartana, e nel lib. de trem. & palpit. per il rigore delle febri. Oddo ſcriſſe, che il Diatrion pipereon era caldo, e ſecco in terzo grado. dunque ſarà buono per gl'affetti freddi, nelli tempi, e nelle ſtagioni fredde: per riſcaldare lo ſtomacho, & il ventre inferiore, per attenuare, detergere, e cuocere la flemma cruda, viſcoſa, e groſſa, e per riſoluere i flati, che ſi generano nello ſtomacho, e nell'inteſtini.

La ſua doſe ſecondo i Bologneſi, il Corteſe, & il Ceſalpino ſarà vna dramma inſino alle due, il Montagnana determina del fatto con il Mele dram. ij. e del compoſto in forma ſoda con il zuccharo. onc. mezza, il Ceſalpino ordina delle ſpetie gr. vj. inſino alli xij. Ma Galeno ſcriue, che biſognaua dare queſto medicamento non vna, ò due volte il giorno; ma più ſpeſſo, come la mattina auanti il cibo, doppo eſſo, & anco quando ſi và à dormire. dandone la miſura d'vn cucchiaro pieno: hauendo riguardo di darlo proportionatamente à i corpi grãdi, & à i piccioli. Hor queſta miſura del cucchiaro ſe ſarà alla Romana (come definiſce il noſtro Collegio) peſarà dram. iij. e ſcrop. j. ma alla Greca il cucchiaro Attico peſa poco, e ſolamente ſcrop. j. g. x. e credo, che Galeno greco l'intendeſſe di queſto peſo.

Electuarium è gemmis.

RECipe Trociſcorum Diarodon Meſues. Ligni Aloes, *an. drach. quinque.* Margaritarum albarum, *drach. tres* zedoariæ. Doronici. Corticum citrij mali. Macis. Sem. Ocimi caryophyllati, Ambræ, *ſingul. drach. duas.* Fragmentorum. Saphyri. Hyacinthi. Sardæ, ideſt Corneolæ. Smaragdi, Granatorum. Cinnamomi. Galangæ. Zurumbet, *ſingul. drach. vnã. & dimidiam.* Been albi, & eius vice radicis minoris phu. Been rubri, & eius vice radicis tormentillæ. Caryophyllorum. Zingiberis. Piperis longi. Spicæ nardi. Folij, aut ſpicæ celticæ. Croci. Cardamomi maioris, *an. drac vnam.* Coraliorum rubrorum. Charabæ. limaturæ Eboris. Foliorum auri. Argenti, *an. aur. ſemis*, hoc eſt *ſcrup. duos.* Moſchi optimi, *drach. mediam.*

Commiſta omnia in tenuiſſimũ puluerem conterantur.

A far l'Elettuario di gemme.

PIglia trochiſci Diarrodon di Meſue, legno Aloè, di ciaſcheduno dram. 5. Perle bianche dram. tre. Zedoaria. Doronici. Scorze di Cedro. Mace. Seme di Baſilico minuto garofolato. Ambra, di ciaſcheduno dramme due. fragmenti di Zaffiro. di Giacinto. di Corniole. di Smeraldo, e di Granate. Cinnamomo. Galanga. Zurumbet, di ciaſcheduno dramma vna, e mezza. Been bianco, ouero radica di valeriana

mino-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0129-4 DFG

minore. Been roſſo, ouero radica di tormentilla. Garofani. Zenzero. Pepe longo. Spico nardo. Folio, ouero, Spica Celtica. Zaffarano. Cardamomo maggiore, di ciaſcheduno dramma vna. Coralli roſsi. Carabe. limatura d'Auorio. fogli d'oro. fogli d'argento, di ciaſcheduno ſcropoli due. Moſco eletto dramma mezza, meſcola ogni coſa, e ſe ne facci poluere ſottiliſſima.

Di Pietro Caſtelli.

ANdernaco al dialogo 7. e Annutio Feſio, chiamorno queſto Elettuario Diamargariton calidum Auic. Ma la ricetta è preſa da Meſue, & in molte coſe gli moderni non s'accordano: perche di *Margarite* Meſue nel teſto di Siluio (ſe bene poi nella ſua ricetta poſta de ſimpl. delectù. non vi trouo ſcritto le Margarite) pone due dramme. e così anco fanno i Fiorentini, Lumen Apotecariorum, Iuberto, Teſaurus Aromat. il Deſſenio, Teobaldo, il Feſio, il Renodeo, e Buderone. Ma altri teſti di Meſue hanno dramme iij. e così i Frati dicono, che deue ſtare, & oſſeruano il Collegio Romano, il Bergamaſcho, il Fernelio, Cordo, il Caleſtano, il Melichio, Santino, Coſta, Placotomo, il Prepoſito, & altri. *di Coralli, di Carabe, e di limatura d'Auorio,* Iuberto piglia dram. j. e ſcrop ij.

Per *Sarda*, il noſtro Collegio eſplica la Corniola, ò Carniola dal colore della carne, con il Cordo, il Fuchſio, il Manardo, & altri. Ma il Coſta dice che molti vi mettono i rubini. e forſe inteſe il Lumen Apotecar. che poſe per la ſarda i rubini. Poi nel teſto Arabico di Meſue ſi trouà ſcritto *Ferruzegi*, e Garzia ab horto vole, che ſia la Turchina pietra così detta. e così anco il Bellunese l'interpreta. Ma il noſtro Collegio con tutti l'altri Autori vi mette lo Smeraldo.

Zurumbet è voce ignota, e non ſolo i Speciali, che non hanno tempo di ſtudiare, ma ne anco i dotti Medici ſanno, che coſa ſia. ma il noſtro Collegio non hà voluto variare la ricetta di Meſue. e vole, che lo Speciale ſuo trouando voci oſcure ricorra alla eſplicatione delle voci Arabiche, e Barbare poſta nel principio del Ricettario. oue hà ſcritto *Zurumbet ſpecies Zedoaria.* il Fernelio lo tralaſcia nella ſua ricetta, forſe riputando meglio così, che mettere vn ſoſtituto diuerſo. il Milio nella ſua ricetta ſcriue ſemplicemente Zedoaria rotonda. E Valerio Cordo, Pietro Coudebergo, l'Anguillara, il Fuchſio, il Lobellio, Linſcotio, & altri vogliono, che il Zurumbet ſia vna ſpetie di Zedoaria rotonda, e globoſa, che ſi ritroua con l'altra Zedoaria longa, e la chiamano i Droghieri troncoſa. Ma altri non diſtinguono il Zurumbet della Zedoaria, quali ſono Amato Luſitano, il Ceſalpino, il Dodoneo, Gerardo Cremoneſe nelli ſinonimi di Serapione, il Pandettario, e Simone Ianuenſe. Hor io dirò con il Mattiolo, il Deſſenio, il Vercelleſe, il Melichio, il Santino, Teobaldo, & altri, che ſono due coſe diuerſe; perche Meſue le mette ambedue in queſto Elettuario, che haueria baſtato dire Zedoaria longa, e rotonda, e non due diuerſi nomi: Secondo, perche Auic. ne fà due capitoli, e due deſcrittioni diuerſe. Serapione anco al cap. 172. & al 261. tratta del Zurumbet: ma tanto confuſo, che non s'intende. Noi ſe vogliamo diſputarne, biſogna che conſideriamo le deſcrittioni di Serap. e d'Auicenna. ſcriue dunque Serap. al cap. 172. *Zurumbet, ideſt Zedoaria. Iſaac eben amran. Zurumbet ſunt radices rotunda ſimiles radicibus ariſtolochia rotunda, & in rotunditate earum, & ſunt ſimiles in ſapore, & colore zinzeberi, & aſſeruntur, de ſeni.* e Garzia ſcriue, che quel eſplicatione, ideſt Zedoaria nelli Teſti Arabici legittimi di Serapione non ſi ritroua, però, che è aggionta dal interprete Latino. Dunque è chiaro, che la zedoaria volgare longa non è queſto zurumbet, qual hà la radice tonda, ne quel tubero dipinto nell'hiſtoria delle piante, ſi può dire zurumbet, perche ad eſſo eſſendo congionti i pezzi della zedoaria longa, non ſarà di ſpetie differente, nè conuerrà farne capitoli diuerſi: e negarò anco, che queſta zedoaria tuberoſa ſia il zurumbet, perche è amara, e non acre,

come

come il zenzeuero, il quale non hà niente d'amaritudine. L'altro imbroglio è, che Serapione dice, che naſce nella China, & il Garzia vole, che il zurumbet naſca in India, e la zedoaria nella China. Poi al c.261. l'iſteſſo Serapione pur tratta del zurumbet; ma cita Galeno, e Paolo, onde biſogna, che intenda vn ſemplice cognito à i Greci. ſcriue dunque, *eſt ex ſpeciebus odoriferis, & propter hoc admiſcetur in cõfectionibus aromaticis, & eſt calidum, & ſiccum propè tertium gradum, & eſt in virtute ſua ſimile caſſiæ lignea, & cubebis. Et dixit Caſſidonius, ſi non habes Cinnamomum, pone pro eo zurumbet.* Le quali parole ſono pigliate da Paulo Egineta al *lib.7. cap.3.* del Arnabo. il quale ſcriſſe. *Arnabo odoramentis adnumeratur, ob quod vnguentis potiſſimum expetitur, calida, ſiccaq; potentia præditum in tertio ordine, Caſſia, & Carpeſio ſimile; vndè Poſſidonius, vbi Cinnamomi copia non datur, hoc vtendum eſſe cenſet.* Qual foſſe la forma del Arnabo di Paulo, non ſi può dire, *baſta ſapere, che era vna coſa odorata, e per l'odore ſi metteua nelli Vnguenti* odorati, ò in luogo del Cinnamomo. Ma ſe la zedoaria noſtra nè longa, nè tonda è odorata, non potrà eſſere l'Arnabo di Paulo, nè il zurumbet di Serapione. quando poi Serapione vuol deſcriuere la ſua figura ſecondo Iſaac, parmi, che confonda l'Arnabo di Paulo, & il zarnabo d'Auicenna, che ſe il zarnabo d'Auicenna foſſe il zurumbet di Serapione, non potria eſſer quello d'Auicenna; & il zurumbet d'Auicenna ſarà diuerſo da quello di Serapione: così ſarà vn'infinità di zurumbet. e veramente biſogna, ch'io dica, che'l zurumbet d'Auicenna è diuerſo. perche ſcriſſe, *Zurumbet eſt herba* (& il teſto del Bellunese *lignum & ſimilis Cipero; ſed eſt maior, & minùs odorifera.* Hor conſideri ciaſcuno, ſe la Zedoaria ſia herba, ò legno: ma forſe Serapione intendeua, che foſſe vn'herba, qual habbia le radici ſimili al Cypero. ma nè queſto manco ſi può dire della zedoaria nè longa, nè rotonda, non hauendo alcuna ſimiglianza con il Cypero. Dubito anco ſe la noſtra zedoaria ſia quella d'Auicenna, perche al cap. 752. ſcriue zeduar, e ſecondo Dioſc. algeduar. dunque intende vn ſemplice deſcritto da Dioſc. e noi non ritrouiamo in eſſo deſcritta la volgar zedoaria. Ma al c.743. de zedoaria pare, che intenda l'Antora, che naſce vicino al Napello. al cap.747. De zarnabo, s'accorda con il zurumbet di Serap. al cap.261. oue dicono che è arboro, &c. così anco nel zurumbet. Serap. al c.172. & Auic. c.145. paiono aſſai d'accordo.

Ne meno poſſo dire, che la volgar zedoaria ſia l'arnabo di Paolo, perche queſto era coſa odorata, che Paolo lo meſſe al lib. 7. cap.18. nel Vnguento Marciato, e nel Nardino. & Aetio al ſer.16. nel fine. nel Suffumigio d'Embularco, & in quello di Panfilo. & al ſerm.11.cap.13. haueua meſſo *Zador, idest Zeduaria*. poi Attuario nel vnguento Nardino al lib.6.cap.10. ſcriſſe *Zarnaba*, & al lib.5.cap.6. nell'Antidoto d'hermodattoli, nel Antid. *è floribus.* in quello *è cammaris*, e nell altro *ex Vnionibus* pone *zaduaris.* poi nell'Antidoto *è Moſco*. ſcriſſe *zaduaris, zarnabi.* come coſe diuerſe. Dunque diremo, che gl'allegati autori trà di loro ſono molto diſcordi, e non ſi può affermare, che coſa ſia il zurumbet, ne che la *noſtra zedoaria ſia quella d'Auicenna. ne meno, che ſia ſimile al zurumbet.*

Ma volendo comporre queſto Elettuario, il quale riceue la zeduaria, & il zurumbet. Per zedoaria metteremo la volgare zedoaria, la quale è degna d'eſſer meſſa nell'Antidoti grandi: Ma per zurumbet, ſe bene nell'Antidotario d'Auicenna vedo, che vn interprete mette zurumbet, e l'altro zedoaria, non per queſto m'acqueto, penſando che ſia l'iſteſſo. ma conſidero, che Attuario nell'Elettuario di Moſco ſcriſſe *zaduaris, zarnabi*. & Auicenna nell'Antidotario referendo *l'iſteſſo elettuario ſcriue zeduaria.* (*e ſecondo il Bellunese zurumbet*) *& Doronici.* in modo, che mette il Doronico per zarnabo. Hor per vſcire da queſti intrighi, poiche vedo, che Auic. per la zedoaria ſoſtituiſce il zurumbet, e così anco per i Doronici, e *vice verſa*, per il zurumbet dice, che ſi mettano i Doronici. noi non hauendo il vero Doronico, metteremo la zedoaria, e ſe credeſſimo, che queſto zurumbet foſſe l'Arnabo di Paolo, come penſò Andernaco. potriamo mettere, ò il Cinnamomo, come volſe Poſſidonio, ò la noce moſcata, à cui è di virtù ſimile, per teſtimonio di Meſarugie, ò la Caſſia legnoſa, ò il

Carpe-

Carpeſio, e come interpreta Serapione le cubebe, hauendo virtù ſimili; e della noſtra opinione è anco il Deſſenio. Così in luogo del zurumbet al Melichio, al Santino, & al Coſta parue meglio mettere, ò il Cinnamomo, ò li ſemi del Cedro, ò la Noce moſcata, che raddoppiare il peſo della zedoaria.

Meſue, e molti altri Antidotarij ſcriuono ſemplicemente *Cardamomi*. ma Siluio nel lib de ſimpl. prepar. ſpecifica il minore. al contrario vogliono il maggiore il noſtro Collegio, il Lumen Apotecar. Luminare maius, il Vercelleſe, Milio, e molti altri. *L'Ambra* nõ ſi legge nella ricetta de i Frati, ne del Rondeletio, e non sò perche.

Li fogli *d'Oro, e d'Argento*, quì entrano à peſo, *ma ſi deue ſapere*, che vn foglio d'Argento peſa gr.j. e due fogli d'Oro, il quale ſi batte più ſottile, peſano gr.j. però hauendo quì a pigliare ſcrop.ij. cioè g.48. di fogli d'Oro, e d'Argento, ſe ne piglieranno d'Argento fogli 48. e d'Oro fogli 96.

A preparare queſte ſpetie è *neceſſario macinare nel porfido in poluere impalpabile i Zaffiri, i Giacinti, le Corniole, i Granati*, i Smeraldi, le Perle, li Coralli, e la limatura del Auolio. a parte ſi poluerizzaranno anco il Zaffarano la Carabe, & i troc. Diarrodon L'altre coſe ſi potrãno peſtare inſieme, ponendo prima nel mortaio il legno Aloè, la Zedoaria. il Doronico, la Galanga, il Zenzeuere, il Phu, la tormentilla, lo ſpico nardo tagliato, la ſpica celtica, & il Cinnamomo, poco doppo s'aggiongeranno le ſcorze odorate del Cedro, ſottilmente tagliate, e ben ſeccate, il Macis, il ſeme del Baſilico, i Garofani, il pepe lungo, il cardamomo maggiore, & hauendone fatta poluere ſottiliſſima, s'aggiongeranno l'altre polueri poi il Muſchio, e l'Ambra ſi macinaranno con parte delle polueri, e finalmente s'vniranno bene. all'vltimo s'aggiongeranno nel macinare le polueri a foglio, a foglio l'oro, e l'argento, meſchiandoli perfettamente, e ſi conſerui diligentemente queſta poluere per farne ò Elettuario, ò rotelle, come vorra il Medico.

Adoperamento.

DI raro ſi prepara queſto medicamento: sì perche è pretioſo, sì anco perche adeſſo in ſuo luogo s'vſa il detto Diacinto, qual è fatto ad imitazione di queſto. ma perche ſi compone in tanti varij modi, e con molte ſciocche ricette, io ſtimo più aſſai queſta compoſitione di Meſue, quando ſia ben fatta, di qual ſi voglia tumultuario Diacinto.

Meſue la loda per l'infermità fredde del Ceruello, del Core, del Ventricolo, del Fegato, e della Matrice. Gioua aſſai per quelli, *che ſenza cauſa manifeſta ſono malinconici, timidi, ſolitarij, e li rallegra aſſai*, facendoli eſſere di bon animo, e di boni coſtumi: emenda il tremore del Core, la ſincope, corrobora lo ſtomacho debole, per l'intemperie fredda, e fà far bona concottione nel ſtomacho, e nel fegato, così rende il corpo ben colorito, e di bon odore, e per la ſpeſa grande dice Meſue, *che ſi piglia ſolamente dalli Rè, e da i Prencipi. Ma hora la noſtra plebbe vuole copioſamente il Diacinto*, che vale quanto queſto, e vuole eſſer medicata da principeſſa.

La ſua doſe ſecondo Meſue è da mezzo Aureo inſino ad vno, cioè da due ſcropoli, inſino alli 4. ò 5.

Diagalanga.

RECipe Galangæ. Ligni Aloes, *an. drach. ſex.* Caryophyllorum. Macis. Liguſtici, *an. drach. duas*. Zingiberis. Piperis longi. Piperis albi. Calami aromatici. Cinnamomi, *an. drach. vnam, & ſemis.* Calaminthæ ſiccæ. Menthæ ſiccæ. Cardamomi maioris. Spicæ indicæ. Sem. Apij Fœniculi. Aniſi. Carui. *an. drach. vnam.*

Terantur omnia ſimul in pulueris craſſioris modum.

A far

A far la Diagalangha.

PIglia Galangha. Legno Aloè, di ciaſcheduno dram. ſei. Garofoli. Mace. Liguſtico, di ciaſcheduno dram. due. Zenzero. Pepe longo, Pepe bianco. Calamo aromatico, Cinnamomo, di ciaſcheduno dram. vna, e mezza. Calamento ſecco. menta ſecca. Cardamomo maggiore. Spico nardo. ſeme d'Appio. di Finocchio. d'Aniſi. di Carui, di ciaſcheduno dram. vna. Si piſti ogni coſa, e ſe ne facci poluere non molto ſottile.

Di Pietro Caſtelli.

LA ricetta è di Meſue, ma Auicenna, il Myrepſio, & altri la variano aſſai. Siluio nella traduzzione di Meſue, laſciò di ſcriuere la Spica, e gl'Anſi, ma tutti gl'altri ve li pongono. Di *Garofani*, *Mace*, *Leuiſtico* an. dram. iij. pone Teobaldo. La *Galanga* l'Antidotario Bergamaſco, Buderone, & altri eſplicano la minore. Il *Cardamomo* minore vuole Teobaldo, e quaſi tutti l'altri intendono il maggiore. Il *Calamo Aromatico* delle Drogherie non è il vero: ma è l'Acoro di Dioſcoride: e noi per Calamo Aromatico, *ſoſtituiremo i fuſti dello ſquinanto, come poi io prouarò. i ſemi del Finocchio* deuono eſſer del ſaluatico, il quale è più acuto. Il *Calamento*, montano; i ſemi del vero *Appio*, cioè Petroſello volgare. Per il *Cinnamomo* vgual peſo di Cannella fina, e non il doppio, come dice il Ceccarelli. *Zaccari tabarzet*, aggionge nella ricetta Iuberto.

Nella poluerizzatione metteremo prima il legno Aloè, e le radici della Galanga, del Zenzeuere, il nardo tagliato, & i fuſti del gionco odorato. poi la cannella, e ſi ſetacciaranno, & alla reſidenza s'aggiongeranno i Garofani, li Pepi, il Cardamomo, i ſemi del Leuiſtico, dell'Appio, del Finocchio, dell'Aniſi, e del Carui, e nel fine il Macis, il Calamento, e la menta, & il ſetaccio non deue eſſer troppo ſottile, perche non ſi chiede la poluere troppo ſottile, douendo longo tempo far dimora nello ſtomacho.

Meſue con zuccharo, e mele ne fà Elettuario, alcuni pigliano il ſolo mele, & il Coſta riprende quelli, che non vi mettono il zuccaro, il Caleſtano, il Melichio, il Borgarucci, di zuccaro fino dram. x. Mele q.b. Ma il Deſſenio, i Frati, i Mantouani, i Fiorentini, il Coſta, Siluio, & altri pigliano di zuccaro onc. x. e Mele q. b. Teobaldo di zuccharo finiſſimo onc. x. e mezza, e di Mele q. b. altri ne fanno con il ſolo zuccaro rotellette. così il Siuigliano mette dram. vj. di poluere per lib. di zuccaro. il noſtro Spetiale deue conſeruare le polueri in vaſo di vetro con la bocca ſtretta, e ben ſerrato per l'occorrenze.

Adoperamento.

MArco Oddo ſcriſſe, che la *Diagalangha* era *calda*, e *ſecca in terzo grado*, e Meſue la loda per l'intemperie fredda dello ſtomacho, e del fegato, e per aiutare la concottione; leua i rutti acetoſi, e diſſipa potentemente i flati groſſi, e tutti i gonfiamenti da eſſi cauſati, fa bon fiato, e non laſcia generare nello ſtomacho materie groſſe flemmatiche, e ventoſe.

Dell'Elettuario Meſue ne dà due dramme, inſino à due aurei. Chriſtoforo de Honeſtis dram. iij. il Montagnana, e Rullando in Elettuario dram j. e mezza, inſino *alle iij. & in forma ſolida fin alle dram. vj. Ma delle polueri noi ne daremo ſcrop. ij.* inſino alla dramma.

Diamargariton Calidum.

RECipe Cinnamomi, *drachm. quinque.* Zingiberis. Maſtiches, *an. drach. quatuor.* Been albi, & eius vice rad. minoris phu, Been rubri, & eius loco radicis torment illæ. Piperis nigri. Piperis longi, *an. drach. tres.* Zedoa-

riæ.

riæ. Doronici. Sem. Apij. Sceitaragi, hoc eſt Iberidis, ſeu lepidij. Cardamomi minoris. Nucis moſchatæ. Macis. Cherfæ, hoc eſt Cinnamomi craſſioris, *an. drach. duas*. Margaritarum non perforatarum. Pyrethri, *an. drac. vnam.*

Conficiatur ex omnibus pulvis tenuiſſimus.

A far il Diamargariton caldo.

PIglia Cinnamomo dramme cinque. Zenzero. Maſtice, di ciaſcheduno dramme quattro. Been bianco, ouero Radiche di Valeriana minore. Been roſſo, ouero radiche di Tormentilla. Pepe negro. Pepe longo, di ciaſcheduno dramme tre. Zedoaria Doronici. Seme d'Appio. Seitarago, cioè Hiberide, ò Lepidio. Cardamomo minore. Noce moſcata. Mace. Cherfe, cioè Cinnamomo groſſo, di ciaſcheduno drame due. Perle intiere, e non forate. Pilatro, di ciaſcheduno dram. vna.

D'ogni coſa ſe ne facci poluere ſottiliſſima.

Di Pietro Caſtelli.

L'Antidotario Romano hà preſo queſta poluere da Auicenna al lib 3. fen. 21. tract. 2. cap. 2. del reggimento delle pregnanti. la riceue anco il Cordo, il Corteſe, il Vercelleſe, il Melichio, il Santino, il Caleſtano, Placotomo, & i Bergamaſchi. Ma molti preparano quella di Nicolò, da queſta aſſai diuerſa, come il Ricettario Fiorentino, il Prepoſito, il Coſta, Teobaldo, il Siuigliano, & i Valentiani. Vien detta queſta poluere Diamargariton dalle Perle, che riceue, non per eſſere in gran quantità, ma per il valore, e la dignità. Altrimenti riceuendo aſſai Cinnamomo, più toſto ſi potrebbe dire Diacinnamomo. Andernaco al Dialogo 7. della ſua Medicina noua, e vecchia, ſcriuendo l'Elettuario de Gemmis di Meſue, per errore l'intitolò *Diamargariton Calidum Auicenna*, e lo ſeguitò il Feſio nel ſuo Antidotario. I Bergamaſchi per non ſcriuere *Cinnamomi* dram. v. e poi *Cinnamomi craſſi* dra. ij. hanno poſto *Cinnamomi* dram. vij. il Ceccarelli errando per il Cinnamomo vi vole dram. x. di cannella, e per l'altro, altre dram. iiij. che ſariano dram. xiiij.

Per il *Been bianco, e roſſo* i Bergamaſchi ſoſtituiſcono le ſcorze ſecche delle radici della Paſtinaca ſaluatica, ò del bugloſſo commune. i Bologneſi per il bianco l'Orminio, ò il ſeme di fraſſino, ò il ſatirio, e per il roſſo, ò la carota roſſa, ò la biſtorta: il Cordo, & il Placotomo li laſciano. Andernaco ſcriſſe, *Glandis vnguentariæ radicum, quas officinæ appellant Ben album, & rubrum*. Onde è manifeſto, che pensò, che il Ben bianco, e roſſo degl'Arabi foſſe la radice del Bene, dalli Greci detta *Myrobalanus, & glans Myrepſica, ſiue vnguentaria*. Ma la radice di queſta pianta, la quale viſſe nell'Horto dell'Eminentiſsimo, & Reuerendiſsimo già Card. Farneſe, da quattr'anni in vaſo; ma poi traſpiantata ſi ſeccò. la cui deſcrittione, & effigie hò poſta nell'horto Farneſiano, all'hora, che ſi ſtampò. e la radice con il fuſto legnoſo ancora io conſeruo, qual di fuori è negra, e di dentro bianca, groſſa, come vna rapetta, rara, ſpongioſa, leggiera, e ſenza odore, e ſapore euidente; ſe ben pare, che habbia non sò che d'acredine; come apunto adeſſo hò di nuouo guſtato. le radichette d'intorno la groſſa radice, quando erano freſche, appariuano giallette, d'odore di naſturtio ſaluatico, e di ſapore acutiſſimo. Hor queſta radice non può eſſere il Ben bianco, ne roſſo, eſſendo di fuori negra, e ſenza odore, e di ſoſtanza quaſi friabile. Ma Serapione ſcriſſe. *Odor eius eſt bonus, & eſt in eis viſcoſitas quædam*. Poi il Coſteo ſopra Auic. & il Melichio voglionо, che il Ben bianco, & il roſſo, ſiano le Carote bianche, e roſſe. e veramente queſte ſono alla grandezza delle paſtinache, bianche, e roſſe, e di qualità calda, & humida, viſcoſette con vn poco d'odoretto, *& augmentum faciunt in Spermate*, come ſcri-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0134-8 DFG

ſcriuono Auicenna, e Serapione, & ingraſſano come diſſe Auicenna. E ſe bene il Mattiolo le rifiuta, perche naſcono in Italia, e non in Armenia, ſi potrebbe dire, che il ſeme foſſe venuto da Armenia: poi che gli Antichi noſtri non le conoſceuano, & Auic. deſcriſſe le radici ſecche, che erano legnoſe, e rughoſe: e non deue il Mattiolo conpararle con le freſche: noi confeſſiamo veramente, che le carote noſtre hanno molta ſimilitudine con il Ben bianco, e roſſo delli Arabi; ma non ſiamo certi ſe ſono eſſe, perche in quelli paeſi poſſono naſcere anco altre radici bianche, e roſſe. Dunque il noſtro Speziale obedirà al Collegio mettendo le radici della Valeriana, e della Tormentilla; come conſigliò anco il Mattiolo al lib.3. dell'Epiſt.numero 2.

Delli *Doronici* mettono ſcrop. liij. i Bergamaſchi. ma tutti gl'altri dram. ij e per ſoſtituto ſi potrebbe mettere la zedoaria; ma queſta v'entra vn'altra volta, ſarà meglio con Auic. ſoſtituire due terzi di Garofani. e così il Ceccarelli piglia ſcrop. iiij. di Garofani, i quali entrano anco nel Diamargariton caldo di Nicolò. il Fuchſio, & alcuni altri non vi pongono i Doronici. Per il *ſeme d'Appio* ſi pigli il ſeme del petroſello volgare.

Seitaragi ſi legge in Auicenna corretto dal Bellunese. ma il Cremoneſe mette *Capſia*, qual voce, chi interpreta Caſſia, chi Tapſia, e chi Lepidio. il Caleſtano, e con lui Pietro Coudebergo. per Capſia mettono Caſſia aromatica, onde pigliandoſi per queſta dram.ij. di cannella, e per dram. vij. di cinnamomo, il doppio di cannella, come alcuni vogliono, ſarebbono dram. xvj. di cannella. e di tutte l'altre ve ne ſarebbono dram.xxxiiij. ſolamente. onde con raggione pare al Melichio troppo cannella. Alcuni vi vogliono la Tapſia, perche il Bellunese nell'eſplicatione delle voci Arabiche, così eſplica la parola Seitaragi, cioè Luminare maius, Lumen Apotecariorum, il Cordo, il Vercelleſe, & il Borgarucci. ma per eſſer pianta velenoſa, e confeſſa il Vercelleſe, che eſſendo ſtata in Vercelli venduta la ſcorza della radice della Tapſia, & adoprata per Turbit. *Tormina, & ſcroti tumorem in purgationibus turpetatis, adeò multis induxit, vt ſtatim dolus innotuerit.* Dunque non ſi deue vſare in queſte ſpetie compoſte da Auic. per le donne grauide. i Bergamaſchi per Capſia mettono le Cubebe communi; i Bologneſi, & il Corteſe le radici di *rubea tintorum*, & il Veccherio ſcriue, *Capſici, ideſt Cardamomi vtriuſq;* e Daniel Milio lo ſeguita, ſcriuendo *Cardamomi vtriuſq;* Ma il Collegio Romano, il Bologneſe nel fine, il Melichio, il Santino, e Bertaldo la voce Seitaragi, interpretano Iberide, ò Lepidio herba calda, & acre: ma poſta anco da Meſue nel Diaſatirion, e ſe v'entra il Piretro, vi può anco entrare l'Iberide, per incidere, & aſſottigliare la flemma groſſa nello ſtomacho delle donne pregne. il Ceccarello vole, che ſi piglino le ſue cime fiorite, & io vedo, che Dioſc. adopra le radici ſole. e Damocrate appreſſo Galeno 10. de comp. med. cap.2. oprò tutta la pianta verde non le cime ſole, dicendo.

Hanc erutam larga ſatis cape copia.

& vsò l'herba verde non ſecca, per dire, che ſeccandoſi perde parte delle ſue virtù, e ſcriſſe,

fortiſſima eſt
Adhuc recens, ſiccata ſit ſed debilior.

Hor perche la regola vniuerſale è, che di qualſiuoglia pianta ſemplicemente nominata, ſi pigli quella parte, che è più vigoroſa, e più in vſo; noi del Lepidio per farne poluere pigliaremo le radici, non le cimarelle.

Auic. ſcriſſe ſemplicemente il *Cardamomo*, così anco fanno il Cordo, il Caleſtano, il Melichio, il Vercelleſe, i Bologneſi, & altri. ma i Bergamaſchi vogliono il maggiore, ò le meleghette, & il noſtro Collegio il minore. Le *Margarite* deuono eſſer non perforate, perche queſte hanno perduto la parte interna.

A far le polueri ſi metterà prima à peſtare la radice del zenzeuero, della Valeriana, della Tormentilla, della Zedoaria, del Doronico, del Lepidio, e del Piretro, e doppo datali vna ſetacciatura al rimanente s'aggiongeranno la cannella, il Cardamomo, li Pepi, la Noce moſcata, & il Macis, con il ſeme dell'Appio, cioè Petroſello volgare. hauendo ridotto ogni coſa in poluere ſottiliſſima s'aggiongerà la Maſtice poluerizzata ſeparatamente sbruffandoli qualche

goccia

goccia d'acqua Roſa, acciò non s'ammaſſi, e s'attacchi al mortaio, e non ſi deue peſtare, ma con il peſtone macinare: nel fine s'aggiongeranno le Perle preparate nel mortaio di porfido, e la poluere ſi conſeruarà diligentemente.

Auicenna al tempo d'vſare queſte ſpetie vi fà aggiongere zuccaro fino al peſo d'ogni coſa, & vn poco più. così ſono grate al guſto, e di bona virtù. ma molti Ricettarij come il Bologneſe, il Meſſineſe, il Caleſtano, il Placotomo, & il Vercelleſe mettono il zuccaro inſieme con le polueri, il che è mal fatto, perche il zuccaro, ſe ſente humidità, ſi rilaſſa, & inhumidiſce le polueri: onde meglio è con il noſtro Collegio, & il Bergamaſco, tenere fatte le ſole polueri ſenza zuccaro.

Adoperamento.

AVic. trattando del modo di reggere le donne pregne, propone queſto Diamargaritone, e lo chiama Elettuario, il quale vale per correggere tutte le indiſpoſitioni della Matrice, e conforta aſſai lo ſtomacho; e riceuendo molte coſe cordiali conforta anco il Core, riſolue la ventoſità, & aiuta la concottione.

Poi ne da vn cocchiaro per volta. l'Antidotario Bologneſe dram. ij. infino alle iiij. il Ceſalp l'iſteſſo. ma delle ſpetie da ſcrop. mezzo. infino ad vno per quelli, che ſono conſumati da lunga infermità. Ma ſe con il doppio ſolo del zuccaro ne danno infino à dram iiij. ſenza zuccaro della poluere poremo dare dram ij.

Diamargariton frigidum, cuius eſt frequens vſus.

RECipe margaritarum præparatarum, *drach. tres.* quatuor ſeminum frigidorum maiorum mundatorum, ſeminum portulacæ. Papaueris albi. Santali albi. Santali citrini odorati. Ligni aloes. Zingiberis. Roſarum rub. florum nenupharis citrini. florum boraginis. Myrtillorum, *an. drach. vnam.* Coraliorum alborum præpar. Coraliorum rubrorum præpar. *an. drach. ſemis.*

Miſce, & ex omnibus conficiatur puluis tenuiſſimus.

A far il Diamargariton freddo, che s'vſa communemente.

PIglia perle preparate dramme tre, le quattro ſorte di ſemi freddi mondati. ſemi di porcaccia. di Papaueri bianchi. Sandali bianchi. Sandali citrini odorati. legno Aloè. Zenzero. Roſe roſſe. fiori di nenufari citrini. fiori di Boragine. grani di Mortella, di ciaſcheduno dram. vn.a. Coralli bianchi preparati. Coralli roſsi preparati, di ciaſcheduno dram. mezza, meſcola ogni coſa, e ſe ne facci poluere ſottiliſsima.

Di Pietro Caſtelli.

QVeſta ricetta ſi ritroua ſcritta nelle additioni del Plateario ſopra Nicolò Salernitano, & anco dal Prepoſito. ma il Deſſenio, & i Bergamaſchi l'attribuiſcono al Plateario. Vſano altre ricette il Caleſtano, il Coſta, il *Melichio*, il *Santino*, il *Fragoſio*, il *Siuigliano*, il *Septalio*, Teobaldo, Buderone, & altri. Ma al Collegio Romano è piaciuta queſta ricetta, come più facile, e bona. E delle *Margarite* communemente tutti, che la compongono pigliano dram. iij. Ma il Fuchſio, i Bologneſi, il Corteſe, e Placotomo, mettono delle perforate, e non perforate an. dram. j. e mezza, & il Deſſenio d'ambedue an. dram. ÷.

Il Caleſtano, i Bologneſi, & il Corteſe laſciano i Santali bianchi ma il Veccherio, e Milio hanno errato nel ſcriuere. *Moſcatellini citrini*, hauendo ſcritto il Plateario, *albi Moſcatellini*, & il Prepoſito *albi*, & *Moſca-*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0136-0 DFG

Moſcatellini, e per Moſcatellini tutti interpretano li citrini odorati: ma ſe'l Veccherio haueſſe inteſo moſcatellino, cioè citrino, inſieme con il Caleſtano, non doueua ponere la virgola tra le due voci.

Scriuono anco ſemplicemente *florum Nenufarii* il Plateario, & il Prepoſito primi ſcrittori di queſte ſpetie. il noſtro Colleggio aggionge citrini. Ma Cordo, il Vercelleſe, & i Bergamaſchi vogliono i fiori bianchi.

A far le polueri, ſi peſtaranno i Santali, & il legno Aloè, poi il Zenzeuero, e le bacche della Mortella ſecche, e ben conditionate, nel fine s'aggiongeranno i fiori ſeccati *con diligenza, che ritengano i proprij colori*: i Coralli, e le Margarite deuono eſſer preparate da ſe, e già lo commanda la ricetta, e s'aggiongeranno alle polueri ſottiliſſimamente ſetacciate. i ſemi non ſi deuono aggiongere alle ſpetie, ſe non quando ſi hanno da vſare, acciò non faccino rancidire le ſpetie. Onde il Ceccarelli per *ogni dramma di ſpetie fà mettere gr. xvj. di ciaſchedun ſeme. & i Bergamaſchi vo*gliono per ogni dramma gr. x. di ſemi: ma io non sò, che conti faccino. io trouo, che le polueri, ſenza i ſemi, peſano dramme xij. e tutti li ſemi dramme vj. che è la metà. Onde in vna dramma di ſpetie vi vorrà la metà di ſemi, cioè gr. 36. i quali diuiſi in ſei ſpetie di ſemi, toccherà ſei grani di ciaſchedun ſeme: & auuerta lo Speciale di peſare i ſemi mondati di Melone, di Cocozze, di Cedroli, e di Cocomeri, che quelli del Papauero, e della Porcac*chia non ſi mondano dalla ſcorza: e queſti ſemi piccioli vogliono eſſer peſti da ſe*; perche meſchiati con gl'altri non ſi peſteranno mai.

Alcuni ricettarij, come il Caleſtano, il Veccherio, & i Bologneſi vi aggiongono il zuccaro alle polueri, il che non conuiene, quando le ſpetie ſi hanno da conſeruare: ma quando ſi deuono adoprare, il noſtro ſpetiale farà così.

℞. Spetie di Diamargariton freddo incomplete. *dram.* j.
Semi di Meloni, di Cocomeri, mondati. } *an.g.* vj.
Semi di Cocozze, di Cedroli mondati. } *an.g.* vj.
Semi di Porcacchia, di Papaueri bianchi. } *an.g.* vj.
Meſcolaſi, e s'hauerà *dram.* j. ÷. di Spetie complete.

Adoperamento.

MArco Oddo ſcriue, che queſte ſpezie ſono fredde, e ſecche in terzo grado. e ſi crede, che confortino quelli, alli quali vengono ſuenimenti. ò per cagione del cuore, ò dello ſtomaco, e leuano ogni nocumento delle parti vitali, giouano alla toſſe, agli aſmatici, alli tiſici, & a quelli che ſono conſumati per lunga infermità, ricercano i deboli, e li riducono al primo ſtato.

La ſua doſe è da due dramme alle ſei, & ad vn'oncia.

Diapenidium.

RECipe Penidiorũ, *vnc. duas*, nucleorum Pini. Amigdalarum dulcium. ſem. Papaueris albi, *an. drach. tres, & ſcrup. vnum.* Cinnamomi. Caryophyllorum. Zingiberis. ſucci Glycyrhizæ. Gummi Arabici, Amylì cãdidiſſimi. ſeminum quatuor maiorum frigidorum, *an. drachm. vnam, & ſcrup. duos.* Camphoræ, tertiam partem ſcrupuli vnius.

Confice vt decet cum ſyrupo Violato.

A far'il Diapenidion.

PIglia *Penniti oncie due. Pignoli mondi. Amandole dolci. ſeme di Papaueri bianchi, di ciaſcheduno dramme tre, e ſcrop. vno.*

Cinamomo. Garofoli. Zenzero. ſucco di Liquiritia. Draganti. Gomma Arabica. Amido bianco. li quattro ſemi freddi maggiori, di ciaſcheduno dram. vna, e ſcrop. due. Canfora, la terza parte d'vn ſcropolo, e meſcola con ſiroppo violato.

Di Pietro Caſtelli.

NIcolò Aleſſandrino al cap. 191. lo chiama *Diapenidion magnum*, e lo pone il Mirepſio *Antidoto 97.* & anco il Salernitano. Nel numero degl'ingredienti tutti i ricettarij conuengono; eccetto il Vercelleſe, che con Attuario mette la ricetta più ſemplice. & il Cordo con il Prepoſito ſcriue Amandole dolci, & amare. Ma nel peſo vi è grandiſſima varietà, che non ſi ritrouano tre autori, che pigliano gl'iſteſſi peſi. & il noſtro Collegio nel peſo *non s'accorda, nè con l'Aleſſandrino, nè* con il Salernitano, *nè con il Prepoſito*, nè con i Bologneſi, nè con i Bergamaſchi, nè con il Cordo, nè con il Caſtellano, i quali tutti tra di loro differiſcono, come anco il Renodeo Deſſenio, Buderone, Melichio, Placotomo, i Fiorentini, &c. e'l Collegio Romano poi tra gl'eclegmi, connumera vn'altro Diapendio con gl'iſteſſii ingredienti; ma con diuerſo peſo.

E poſto il Diapendion qui tra le polueri Aromatiche; ma non ſi può ridurre in poluere per l'Amandole, li Pignoli, e li ſemi freddi mondati, (ſe bene il Deſſenio ſcriue d'hauerlo *veduto conſeruare in poluere*, dentro ſacchetti *di corame*) & il Collegio ne fa Elettuario. e ſi può comporre in due modi (come poi tra gl'eclegmi dice il Collegio noſtro) con le ſpetie, cioè Cannella, Garofani, & il Zenzeuero, ò Sena. e ſi chiama *Diapendion ſine ſpeciebus*. Hor queſto Elettuario per eſſer compoſto di ſemi, che preſto ſi rancidiſcono, non ſi deue comporre per conſeruarlo longo tempo.

Per farne forma d'Elettuario Nicolò fa fare il decotto delle viole, e con il Zuccaro lo riduce a forma di ſiroppo. alcuni con acqua ſtillata di Viole fanno il giulebbe. ma lo Speciale Romano pigliarà il ſiroppo violato ſemplice.

Il Salernitano lo compone così, al ſiroppo violato caldo aggionge li Pignoli mondi (i Bergamaſchi li fanno macerare per hore nell'acqua calda) le Amandole dolci con il coltello ſcorzate, & i ſemi di Melloni, di Cocozze, di Cedroli, e Cocomeri ben mondati, e da ſe peſtati (i Franzeſi li tagliano più che ſi può, battendoli con coltelli ordinarij, ò tondi de i Calzolari) poi con l'altre polueri cercano di ridurli in poluere. e poi che Nicolò ha vnito bene ogni coſa, ſempre *con la ſpatola meſticando*, aggionge i Penniti in poluere, e quando *ſono liquefatti*, con la cucchiara leua quella ſchiuma, che nella ſuperficie appariſce: poi verſa ogni coſa nel mortaio, la peſta bene, e v'aggionge la canfora: altri per la canfora ſoſtituiſcono (diſpiacendoli l'odore) i fiori della Ninfea bianca. Ma la quantità del ſiroppo il Collegio *non determina: onde il Ceccarelli ne vole vna libra, & è d'auanzo*, perche i ſemi, *che peſano* dramme xiij. ſcrop. ij. e le gomme con il ſugo della Regolitia, che ſono dramme v. vogliono poca humidità per hauer forma d'Elettuario. i Penniti, e l'Amido, che qui per le polueri ſi contano, poco ſiroppo s'aſſorbiſcono. dunque non vi ſono ſe non le ſpetie, che ſi poſſono dire polueri, che non peſano ſe non dram. v. e vogliono dram. xx. di ſiroppo. e li Penniti, e l'Amido, che peſano onc. ij. dram. j. ſcrop. ij. non hanno dibiſogno di quadruplicato *ſiroppo, onde lib. j. ſarà troppo*. baſteranno *onc. x.*

Adoperamento.

QVeſto Diapenidio è lodato per la toſſe, e per la voce rauca fatta da ſiccità, per li tiſici, e per tutti i vitij del polmone. Fatto ſenza le ſpetie calde ſi può dare nella pontura, nell'infiammatione del polmone, e negli affetti caldi del petto. Ma con le ſpetie incide, attenua gli humori viſcoſi, e groſſi, concoce i freddi, e li prepara ad vſcir fuori facilmente, vale all'aſma, & alla toſſe fatta da frigidità.

Se

Se ne può dare vn'oncia per volta. Arnaldo ne da onc. mezza, mattina, e ſera da tenere in bocca.

Diarodon Abbatis Nicolai.

RECipe Roſarum rub. ſacchari candi, *an.vnc.vnam,& drachm. tres*. Santalorum alborum, rubrorum, *an. drach. duas, & ſemis*. Tragacanthæ. Gummi Arabici. Spodij, *an.ſcrup. duos*. Maſtiches. Spicæ nardi. Cardamomi, Succi Glycyrhytzę. Croci, Xyloaloes. Aſari. Caryophyllorum. Galliæ Moſchatæ, eiuſdem authoris. Aniſi. Fœniculi. Cinamomi. Rhabarbari electi. ſeminũ Ocymi. acinorum Berberis. ſeminum Scariolæ. *Portulacæ. ſeminum* quatuor frigidorum maiorum mũdatorum ſeminum Papaueris, *an. ſcrup. vnum*. Margaritarum. oſſis de corde Cerui, & eius vice, cornu Cerui vſti, *an. ſcrup. ſemis*. Camphoræ, *gran.ſeptem*. Moſchi, *gran. tria, & dimidium*.

Terãtur omnia in tenuiſſimum puluerem.

A fare il Diarodon dell'Abbate Nicolao.

PIglia Roſe roſſe. Zuccaro candido, di ciaſcheduno onc. vna, e dram. tre. Sandali bianchi. Sandali roſſi, di ciaſcheduno dram. due, e mezza. Draganti. Gomma Arabica. Spodio, di ciaſcheduno ſcrop. due. Maſtice. Spico nardo. Cardamomo. Sugo di Liquiritia. Zaffarano. legno Aloè. Aſſaro. Garofani. Gallia moſcata del medeſimo Autore. Aniſi. Finocchio. Cinamomo. Reubarbaro eletto. ſeme di Baſilico. acini di Berberi. ſemi di Scariola. di Porcacchia. li quattro ſemi communi freddi maggiori, mondati. ſemi di Papaueri bianchi, di ciaſcheduno ſcrop. vno. Perle. oſſo di cuor di Ceruo, ò corno dell'iſteſſo abbruciato, di ciaſcheduno ſcrop. mezzo. Canfora grani ſette. Moſco grani tre, e mezzo, e ſe ne faccia poluere ſottiliſsima.

Di Pietro Caſtelli.

LA Ricetta è in tutto ſimile a quella del Prepoſito, e del Salernitano. l'Aleſſandrino al cap. 19. varia li peſi, come anco Attuario. il Mirepſio all'Antid. 94. aggionge *di Coralli, di Criſtallo, di ſemi di Lattuca, di Mandragora, an. ſcrop. j.* e queſto compongono i Bologneſi, il Corteſe, Feſio, e Fuchſio, il quale dice, che vagliono le dette coſe per diminuire il calore. Meſue c'inſegna vn'altra ricetta alquanto varia, il Vercelleſe, il Suardo, e Manlio mettono il ſeme di Malua, di Lattuca, e di Cotogni. Il Fernelio rifiuta *l'Aſaro*, perche è Vomitorio. il Siluio non vi vuole il *Muſchio*, perche ad alcuni offende il capo. Al Rondeletio non piace il *Reubarbaro* nelle compoſitioni confortatiue, perche purga. il Buderone vi mette il Rampontico, ò il *reſiduo del Reubarbaro, che ſia ſtato infuſo, & eſpreſſo*. Iuberto mette di Canfora gr. ij. il Borgarucci di Muſchio gr. iiij. Arnaldo Margar. oſſis de corde Cerui. an. ſcrop. j. e mezzo.

Le *Roſe* ſi eleggono le roſſe, ſemplici, ben colorite, ſeccate in modo, che ritengano il lor colore rubicondo, & il natural odore, e ſiano eſungulate. Il *Zuccaro* lodiamo con il Borgarucci, quello del vaſo del ſy. roſato. nè ſi deue mettere con le polueri, che ſi conſeruano; perche ſcriue Buderone, che il Zuccaro non vi ſi mette per conſeruare le ſpetie, come alcuni hanno creduto: perciocche ſe in vna parte di que-

ſte ſpetie ſi metterà il zuccaro, e nell'altra nò, e ſi conſeruaranno ambedue con la medeſima diligenza, in meno d'vn'anno, quella parte, che hà il zuccaro ſarà piena di telette di ragni, e di vermiccioli, ſegno certo di corruttione, e l'altra parte ſarà ſenza queſti cattiui accidenti. Per il *Cardamomo*, il Siuigliano, & i Bergamaſchi mettono il maggiore: gl'altri tutti non lo ſpecificano. Per *Spodio* ſi piglierà quello degl'Arabi, e ſecondo l'Antidotario noſtro l'auorio bruciato, e macinato. Per la *Gallia moſcata*, ſi deuono pigliare li Tronc. di Gallia moſcata di Nicolò, non di quelli di Meſue. Per il *Cinnamomo* ſi metterà vgual peſo di Cannella fina.

A fare le *polueri conuerrà prima peſtare li Santali, & il legno Aloè*, l'oſſo del cuore di Ceruo limato, poi s'aggiongerà l'Aſſaro, & lo Spico nardo tagliato con le forfici, la Cannella, i Garofani, il ſugo della Liquiritia diuiſo in pezzetti: poco dipoi il Cardamomo, gl'Aniſi, il Finocchio, li ſemi del Berberi, e le Roſe, & hauendo ridotto ogni coſa in poluere ſottiliſſima, s'aggiongerà *il ſeme del Baſilico, della Porcacchia, e dell'Endiuia (che per la picciolezza, malamente ſi peſtano con l'altre coſe)* in vn'altro mortaio peſti. il Reubarbaro anco peſto da ſe, ſimilmente il zaffarano, lo ſpodio, e li trociſci di Gallia ſeparatamente poluerizati. la Maſtice ſi ridurrà in poluere, sbruſſandola con qualche goccia d'acqua Roſa, e rimenando il peſtone; i Draganti, e la gomma Arabica con mortaio, e peſtone caldi ſi poluerizzaranno, e ſi peſtaranno. doppo eſſer ridotto ogni coſa in poluere, e fatta bona vnione, ſe li giongerà il Muſchio, e la Canfora nel modo più volte detto. come anco le Margarite preparate, e la poluere ſi conſerui con diligenza. ſenza metterui nè il zuccaro, acciò non *verminiſca*, ne i ſemi freddi, acciò non ſi rancidiſca. e queſto concedono il Fernelio, il Siluio, il Deſſenio, e gl'altri che conſeruano la poluere. Ma Nicolò, che ne faceua ſubito Elettuario con il Mele, non haueua paura, che le polueri ſi guaſtaſſero. il noſtro Speciale ſopra il vaſo di queſte polueri, ſcriuerà *Diarrhodon ſenza zucchero, e ſenza ſemi*.

Quando s'hà da vſare la poluere, ſi deue compire, dandoli li ſuoi ſemi, che gli conuengono in debita proportione, & i Bergamaſchi per ogni dramma di ſpetie incomplete aggiongono di ciaſchedun ſeme grano vno, e mezzo. & il Ceccarelli mette per ogni dramma gr. due, e mezzo di ciaſcun ſeme. ma facciamo anco noi i conti. le polueri ſenza il zuccaro, e li quattro ſemi freddi maggiori, & il ſeme del Papauero ſono al peſo di dram. xxiiij. gr. x. e mezzo, e ſpartendo in 24. parti vn ſcrupolo di ciaſchedun ſeme, ne toccherà gr. j. per dramma. e ſpartendo dram. xj. di zuccaro candito in 24. parti tocherà ſcr. j. e g. ix. $\frac{1}{1}$ $\frac{1}{2}$. per dramma. il noſtro Speciale hauendo da metter'in opera le ſpetie del *Diarrhodon Abbatis*, ſarà coſi,

℞. Spetie incomplete di Diarrodon Abbatis. *dram.* j.
Zuccaro candito. *ſcrop.* j. *gr.* ix.
Semi mondi di Melloni.
di Cocozze.
di Cedroli.
di Cocomero.
di Papau. biãco.
} *an. g.* j.

E meſchiato ogni coſa hauerà *dram.* j. ÷. *e grani* ij. di ſpetie completie di Diarrodon Abbatis.

Sò bene, che al Fragoſio ciò non piace, perche teme, che per la fretta lo Speciale non peſti bene queſti ſemi; nè ritroui la doſe proportionata, (e noi perciò l'habbiamo calculata chiaro) ma vuole, che ſi faccia la compoſitione compita. al che riſponderemo, che ſe ſi haueſſe da fare in Elettuario come l'autore faceua, ſarebbe neceſſario farla compita dal principio: ma per conſeruare le polueri in niun modo conuiene metterui coſe, che guaſtino le altre. Poi il Septalio, benche non biaſmi queſto modo, nondimeno per tema della negligenza, & ignoranza deſſo Speciale, che laſſi di metter i ſemi, ò ne metta troppo, & anco perche vi deſidera la fermentatione di tutte le coſe (la quale però non ſi fa tra le polueri, & egli a queſto non pensò) vorrebbe vn modo, con il quale ſi metteſſero i ſemi da principio, e non vi foſſe pericolo di rancidirſi; e però approua il modo propoſto da Ouiedo, il quale piglia, V. G. dram. j. di ſemi freddi

freddi maggiori ſcorzati, & hauendo meſſo nel mortaio vna carta bianca vi pone i detti ſemi, e di ſopra vn'altra carta, poi con il peſtone và pian piano acciaccandoli, finche ſi veda, che la carta habbia preſo dell'olio: all'hora li leua, e con la ſpatola li ſepara dalla carta, e con vn panno netta il mortaio, ſe è vuoto, e di nouo rimette li ſemi con carta noua ben aſciutta di ſotto, e di ſopra, ripeſta i ſemi, e ciò fà più volte rinouando la carta, fin che la carta non s'vnga più, poi peſta li ſemi così preparati con il Zuccaro; e finalmente li aggionge alle altre polueri; e così penſa, che i ſemi priuati della parte ogliosa nõ poſſono dare alle polueri occaſione di rancidirſi. Qui (mi perdonino queſti Eccellenti Signori) nè la mia filoſofia, nè l'arte vi arriuano; per il primo li Speciali non vorranno fare tanta fatica, e ſe la faceſſero, ſaria in danno, perche ſi come l'Amandole priuate del ſuo olio non hanno più virtù d'Amandole; così i ſemi detti priuati del ſuo olio non haurebbono più le ſolite facoltà; eſſendo che queſti non entrano nelle ſpetie per le loro parti terreſtri; ma per le ogliose, con le quali humettano, e leniſcono, e priuandoli da queſte parti, meglio ſarebbe laſciarli, che metterli ſenza la parte più deſiderata; e vorrei ſapere, che differenza fanno dalle Amandole, e ſemi nel detto modo priuati del ſuo olio, e da quelli, che ſotto il torchio hanno reſo l'olio? perche ſe non vi è differenza, e la feccia è bona per gl'Elettuarij, acciò nõ rancidiſcano, nel Diafinicone (acciò non rancidiſſe) per l'Olio delle Amandole; e per non lograre tanta carta, e tanto tempo, baſtarebbe il reſiduo delle Amandole, quando è ſtato ſpremuto l'Olio; il che parmi coſa ridicola. Vi ſarebbe anco dubbio, quando ſi deuono peſare i detti ſemi auanti, ò dopo cauato l'Olio, eſſendo certo, che cala il peſo; ma il Septalio, & Ouiedo vogliono, che ſi peſi dopo; però fanno pigliare più ſeme; come ſe vogliono ſcrop. j. di ſeme, ne prendono dram. j. per il defalco della vtuoſità: ma ſenza perdere tanto tempo, e tanta carta, ſi poſſono peſtare bene, e fortemente nel torchio ſpremere tutto l'Olio, poi della feccia farne polueri: ma l'obediſcano pure li Speciali Milaneſi, che li Romani non credo, che faranno tal pazzia.

Adoperamento.

QVeſte ſpetie ſono aſſai in vſo, e li noſtri Speciali ſono obligati di tenerle ſempre preparate, e moſtrarle nelle viſite al Protomedico. Scriſſe Marco Oddo, che erano fredde, e ſecche moderatamente & i Valẽzani dicono, che ſono temperate declinanti al freddo. Fù lodato da Nicolò il Diarrodon, per leuare il calore dello ſtomaco, del fegato, della milza, e del polmone; per le febri acute, & ardenti, & in ſomma per rinfreſcare tutto il corpo afflitto da intemperie calda: vale alli mali del cuore, alli ſuenimenti, & alla molta reſolutione delli ſpiriti vitali, agli hettici, alli tiſici, alli conualeſcenti da lunga infermità, e per eſſer cõpoſto di molte coſe aſtringenti è atto a raccogliere, e reſtringere la ſoſtanza delle viſcere rilaſſate; e riceuendo alcuni ingrediẽti caldi, e di ſoſtanza tenue, può attenuare, e digerire i ſughi groſſi, e diſeccare l'humore eſcrementoſo, il quale rilaſſando faceua le viſcere languide, e così può leuare l'oſtruttioni di dentro: e perche contiene anco alcuni ingredienti diuretici, nel fine delli mali potrà per l'vrina cacciar fuori le reliquie degl'humori: ma perche predominano le coſe fredde, refrigera tutto il corpo.

Nicolò con ſiroppo, ò giulebbo roſato lo riduceua a forma di Elettuario: adeſſo s'vſa con il zuccaro ridotto a forma di tauolette, e ſi piglia ogni mattina a digiuno: i Valenziani mettono di ſpetie onc. j. per vna lib. di zuccaro.

Delle ſpezie il Ceſalpino fa pigliare ſcrop. mezzo infino ad vno, in elettuario Gio. Carlo Amato ne dà dram mezza infino a dram. ij. Arnaldo, Rullando, l'Antidotario Bologneſe, il Ceſalpino, & il Corteſe ne cõcedono dram ij. infino alle iiij. Ma il Mõtagnana ne dà vn'oncia, e credo, che intenda del fatto in tauolette con aſſai zuccaro.

Pliris Archonticon.

RECipe Cinnamomi, Caryophyllorum, ligni Aloes, Galangæ, Spicæ nardi, Nucis moſchatæ, Zingiberis, Spodij, Schœnanthi,

nanthi, Cyperi, Roſarũ rub. Violarum, *an. drach. vnam, & grana quindecim.* Folij, vel ſpicæ Celticæ. Glycirhyzæ, Maſtiches, Styracis rubri, Sampſuei, Balſamitæ, Ocymi, Cardamomi, Piperis longi, Piperis albi, Myrtillorum. corticis Cierij mali, *an. ſcru. duos, & gr. quinque.* Margaritarum ſplendidarum, Been albi, vel potius radicis minoris phu, Been rubri, vel potius radicis Tormentillæ, Coraliorum rubrorum, Serici valide exſiccati, & minutim conciſi, *an. ſcrup. vnum, & gr. duo, & ſemis.* Moſchi, *gr. ſeptem.* Camphoræ, *gr. quinque.*

Fiat puluis ſubtiliſſimus.

A fare il Pliris Archonticon.

Piglia Cinnamomo, Garofoli, legno Aloè, Galanga, Spico nardo, Noci moſcate, Zenzero, Spodio, Schenanto, Cyperi, Roſe roſſe, Viole, di ciaſcheduno dram. vna, & grani quindeci, Folio, ò Spica Celtica, Liquiritia, Maſtice, Storace roſſa, Sanſuco, detto Maiorana. Balſamita, Ocimo, cioè ſeme di Baſilico, Cardamomo, Pepe longo, Pepe bianco, grani di Mortella, ſcorze di Cedro, di ciaſcheduno ſcrop. due, e grani cinque, Perle chiare, Been bianco, ò radica di Valeriana minore, Been roſſo, ò radica di Tormentilla, Coralli roſſi, Seta ſeccata aſſai, e tagliata minutamente, di ciaſcheduno ſcrop. vno, & grani due, e mezzo, Moſco, grani ſette, Canfora, grani cinque. Se ne faccia poluere ſottiliſsima.

Di Pietro Caſtelli.

QVeſta ricetta è di Nicolò Aleſſandrino al cap. 250. la põgono il Mirepsionum 149. il Preposito, & il Salernitano; ma l'Aleſſandrino, & il Preposito, variano alquanto i pesi. Mirepsio ſcriue *Balſami*, e ciò piace anco a Bertaldo, al Fesio, a Buderone, & a i Bologneſi; ma altri mettono *Balſamita*, & il Ceccarelli dice, che per queſta si pigli l'herba ſanta Maria amara, che dal Mattiolo vien detta Menta Greca, & il Brunſelsio, & il Dodoneo la chiamano Balſamita maggiore; ma il Ceccarelli erra, perche Nicolò non intende queſta: ma la Menta acquatica, come interpretano Manlio, Suardo, il Caleſtano, il Melichio, il Vecchetio, & altri; alcuni la chiamano Siſimbrio acquatico, cioè il Mattiolo, il Vercelleſe, il Fuchsio, Amato, Luſitano, i Fiorentini, e communemente tutti; dunque lo Spetiale Romano metterà il Siſimbrio, cioè menta acquatica, che ha certo odore di foglie di Cedro. Nè meno pigliaremo l'herba gattaria del Mattiolo, ſe bene il Lacuna la chiama Balſamita maggiore, e mi ricordo, che vn giorno vno ſpetiale vecchio, e principale haueua diſpenſato queſte Spezie con i ſemi della Balſamina, per Balſamita, e da me auuiſato l'emendò. Per il *Cinnamomo* si piglierà il giuſto peſo di Cannella fina. Per la *Storace* la calamita perfetta. Per *l'Ocimo* ſi prenderà il ſeme di Baſilico cedrato, & il Melichio ſi ride d'vn Spezale, che vi metteua le foglie ſecche: il Mirepſio, *l'Aleſſandrino, & il Prepoſito, laſciano il* Pepe bianco, e *tutti gl'altri lo* pongono. Per le *ſcorze di Cedro* il Mirepſio, Iuberto, e Placotomo pigliano le foglie di Cedro.

L'Aleſſandrino, il Salernitano, & i Valenziani ſcriuono *Gemmarum*, il Teſoro de Speziali mette *lapidum pretioſorum*, & il Caleſtano, il Manlio, il Melichio, & lo Santino interpretano le gemme, che ſi mettono nell'Elettuario de Gemmis, cioè lo Smeraldo, il Zaffiro, il Sardonico, il Giacinto, le Granate, e i Rubini, e di tutti meſchiati in ſieme il peſo detto, cioè ſcrop. j. gr. ij. e mezzo, e qui nella doſe l'Autore haueria fatto male, meſchiar le gioie, poi peſare la

poluere;

poluere; meglio ſcriue il Prepoſito, *Gemmarum, ideſt Margaritarum:* così il noſtro Collegio, Arnaldo, Iuberto, con molti altri pongono le Margarite preparate, che ſono gemme vſuali in Medicina. Per *Been bianco, e roſſo*, il Mirepſio ſcriſſe, *Hermodactilorum albi, & rubei*, & il Fuchſio interpreta Been bianco, e roſſo.

Serici vſti, ſcriuono tutti gl'Antidotarij d'accordo, il Libauio nella Pharmaceutica, non vuole, che ſi torrefaccia, & il Collegio Romano fà, che la ſeta ſia beniſſimo ſecca, non abbruciata in cenere, e dice bene, e chiaro, che ne anco gl'altri la vogliono in carbone, e cenere: ma ſolamente ſeccata tanto, che ſi poſſa poluerizzare, & à queſto baſta vn temperato calore, ma biſogna poluerizzarla così calda, come altroue hò detto.

Alcuni biaſmano il *Muſchio, e la Canfora* per l'odore grande: e del Muſchio il Borgarucci mette gr. viij. Iuberto vij. e mezzo, i Valenziani lo fanno con Muſchio, e ſenza. Arnaldo per la *Canfora, i Santali roſſi*, e *laſcia il Pepe bianco, e mette la Gariofillata.* Iuberto di Canfora gran. j. e laſcia il Cardamomo.

Chi vorrà fare queſte ſpetie, potrà peſtare graduatamente i ſemplici, & à parte la Maſtice, le Margarite, lo Spodio, i Coralli, e la Seta: poi v'aggiongerà il Muſchio, e la Canfora, e conſeruarà la poluere con diligenza: la quale ſi può ridurre in Elettuario, ò in Tauolette con zuccaro cotto; ouero con la poluere di zuccaro fino, e gomma Draganti ſciolta in Acquaroſa.

Adoperamento.

QVeſte polueri vagliono contro tutte le paſſioni, che ſi fanno da hnmor malinconico, à tutte le triſtezze ſenza cauſa manifeſta, alla mania, alla malinconia, alla palpitatione del cuore, agli ſuenimenti dell'animo, leua il timore, fà ricuperare la memoria perduta, acuiſce tutti i ſenſi, giouà al mal Caduco, al Letargo, & à tutti i mali del Ceruello, purifica gli ſpiriti animali, fà ritornare il ſapore perduto, e conforta lo ſtomaco freddo, incita l'appetito, aiuta la concottione, ferma il vomito, e corrobora tutte le parti deboli, e vale all'aſma.

Arnaldo ne dà onc. mezza, l'Antidotario Bologneſe ne dà dram. ij. infino alle iiij. Ruſlando dram. j. infino à onc. mezza, e Carlo Amato delle ſpetie ſcrop. j. infino alli ſcrop. iiij. l'Aleſſandrino fà pigliare il Pliris fatto in Elettuario la mattina, e la ſera: dalli febricitanti con l'acqua tepida, e da quelli, che non hanno febre, con il vino.

Roſata Nouella.

RECipe Roſarum rub. Sacchari candi, Glycyrhizæ, *an. vnc. vnam, & ſcrup. duos, & ſemis,* Cinnamomi, *drach. duas, & ſcrup. duos.* Caryophillorum, Spicæ nardi, Zingiberis, Galangæ, Nucis moſchatæ, Zedoariæ, Styracis Calamitæ, Cardamomi, ſeminum Apij, *an. ſcrup. vnum, & gr. octo.* Redigantur omnia in tenuiſſimum puluerem.

A far la Roſata Nouella.

PIglia Roſe roſſe, Zuccaro candido, Liquiritia, di ciaſcheduno onc. vna, & ſcrop. due, e mezzo. Cinnamomo, dram. due, & ſcropoli due. Garofani, Spico Nardo, Zenzero, Galanga, Noce moſcata, Zedoaria, Storace Calamita, Cardamomo, ſemi d'Appio di ciaſcheduno ſcrop. vno, e gr. otto. Del tutto ſe ne faccia poluere ſottiliſsima.

Di Pietro Caſtelli.

QVeſta Roſata ſi dice nouella per diſtinguerla dalla Roſata antica poſte ambedue da Nicolò Aleſſandrino al c. 860. & 861. il Mirepſio la pone all'Antid. 104. poco di peſo differente, e da eſſo il Collegio Romano l'hà traſcritta: il Prepoſito pe-

sa con il Salernitano, e cō esso il Melichio, & altri. De le *Rose*, e della *Liquiritia* metto no onc. j. dram. j. scrop. ij. e mezzo, il Salernitano, Prepo to, Cordo il Melichio, i Valenziani, Bertaldo, Buderone, Iuberto, Suardo, Quirico, Manko, e Teobaldo. Ma onc. j. e scrop. ij. e mezzo, il Collegio Romano, i Bolognesi, il Fesio, il Vercellese, il Calestano, il Borgarucci, Placoromo, e Veccherio. Ne il Mirepsio, ne il Fesio pesano *il Zuccaro* con noi; ma con esso fanno l'Elettuario: i Valenziani scriuono, che quādo si mette il mele per fare l'Elettuario, si metta il zuccaro scritto: ma facendone tauolette con zuccaro, tutto si metta ad vn conto solo: il Fesio lasciò il zenzeuero.

A fare le polueri si metteranno prima a pestare le radici della Galanga, del Zenzeuero e della Zedoaria, con lo Spico nardo tagliato, e la Liquiritia ralchiata, e tagliata, poi della Cannella il peso scritto non duplicato, come s'imagina il Ceccarelli, i Garofani, la Noce moscata, il Cardamomo, i semi del Petrosello volgare, che è il vero Appio, e le Rose ben seccate, e senza l'ogne. a parte si pestara la Storace calamita con qualche goccia d'acqua, poi si meschiarà con l'altre polueri. si può anco pestare con gl'altri ingredienti, come fa il Ceccarelli.

Il Zuccaro canditto non si deue mettere con la poluere, quando si ha da conseruare, e lo auertisce il Dellenio; ma quando vogliamo vsarla, & perche le specie pesano dram. xxiiij. scrop. j. & il Zuccaro deue essere onc. j. scrop. ij. e mezzo, cioè gr. 636. e spartiti in 24. dramme, toccherà di Zuccaro per dramma di poluere gr. 26. $\frac{1}{2}$ $\frac{3}{4}$, dunque lo Speciale nostro volendo compire le specie farà così.

℞. *Specierum Rosatæ nouellæ sine saccharo. drach. j.*

Sacchari candi *scrup. gr. ij.* ÷.

Si meschiano, e saranno dramma j. scrop. j. gr. ij. e mezzo di specie complete: e se lo Speciale ne vole più, duplichi, ò triplichi questa dose.

Adoperamento.

Contempera la Rosata nouella il calore dello stomaco, e la siccità del fegato, e del polmone, estingue la sete, ferma il vomito, e soccorre alla debolezza dello stomaco e del cuore. ferma il troppo sudore, gioua a tutti i difetti del cuore; alle palpitationi, a quelli, che sono estenuati da lunga infermità & hanno perdute le forze.

Li Bolognesi ne danno due dramme insino alle iiij. Rullando mezz'oncia, il Montagnana vn'oncia, Arnaldo mezz'oncia.

DE ELECTVARIIS Lenientibus, & Soluentibus.

Catholicum.

Recipe fol. Senæ Orientalis purgatæ, medullæ Cassiæ fistulæ, Tamarindorum, *an. vnc. octo.* Rhabarbari, Polipodij, Violarū, *an. vnc. quatuor.* Glycyrhizæ rasæ, Penidiorum, Sacchari candi, *an. drach. quatuor.* Quatuor sem. communium frigidorū maiorum, *an. vnc. vnam.*

Fiat primum decoctio ex alia libra Polypodij recentis, & contusi additis *vncijs quatuor*, seminum Anisorum, & ex decocto syrupus, vna cum *libris octo* Sacchari, in quo deinde dissolue primum medullam Cassiæ, & Tamarindos; postremo adijce cætera omnia in puluerem redacta.

Confice electuarium, vt artis est.

DEGLI ELETTVARII Lenitiui, e Solutiui.

A fare il Cattolicon.

Piglia foglie di Sena Orientale purgata, Midolla di Cassia, di Tama-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0144-4 DFG

Tamarindi, di ciascheduno oncie otto. Rheobarbaro, Polipodio, Viole di ciascheduno oncie quattro. Liquiritia mondata, Penniti, Zuccaro candito, di ciascheduno dramme quattro. li quattro semi communi freddi maggiori, di ciascheduno oncie vna. Si faccia prima decottione d'vn'altra libra di Polipodio fresco, & acciaccato, aggiontoui oncie quattro di semi d'Anisi e del decotto se ne faccia siroppo, con otto libre di zuccaro, nel quale poi si dissoluerà prima la medolla della Cassia, e delli Tamarindi, e poi s'aggiongeranno l'altre cose ridotte in poluere, e se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Si pigiarà vna libra di Polipodio querciuo fresco, & dopo che sarà tritato, si farà bollire in dodici libre di acqua di cisterna, fino alla consumatione della metà con osseruanza, che poco prima della detta consumatione, vi si debba porre quattro oncie di Anisi alquanto ammaccati, & poi si leuarà dal fuoco, con lasciarlo posare per spatio di quattro hore, & poi si colarà col farsi vna buona espressione, e col detto decotto, & libre otto di Zuccaro se formarà siroppo, à cottura gagliarda. Poi si pigliarà la polpa di Cassia, & Tamarindi passata per setaccio, col pesarla dopo, che sarà passata, come si è detto, & poi metterla nello stagnato, e disfarla con vna debita portione del sudetto decotto, saluato da parte per questo effetto, & poi si aggiugerà il siroppo à poco, à poco, & vi si metterà à fuoco lento, & si maneggiarà continuamente, fin che sia risoluta l'humidità del già detto decotto, incorporandoui poi la poluere fatta di Sena, di Polipodio, di Viole, di Liquiritia, di Penniti, di Zuccaro candido, e delli quattro semi communi, & in fine si aggiungerà il Reobarbaro, poluerizzato separatamente, e bagnato con ottimo vino, quattro hore auanti. E dopo fatta vna buona vnione, si saluarà in vaso vitriato.

Diaprunum Lenitiuum, & Solutiuum.

RECipe Pruna Damascena recentina matura. *nu. centum.* Bulliant in iusta quantitate aquæ, quousque dissolui videantur, tunc ab igne deposita, & paulisper refrigerata per cribrum transmittantur; aquæ vero decoctionis inijce violarum, *vnc. vnam.*

Ferueant parum, & colentur, rursus eidem decocto adde. Sacchari *lib. duas*, pulpæ Prunorum *lib. vnam*.

Coquantur simul ad syrupi consistentiam, vbi vero inspissari cœperint, adde Tamarindorum, pulpæ Cassiæ fistulæ, dissolutorum, & colatorum, ex modica portione prædicti decocti, *an. vnc. vnam*. Coquantur ad congruam spissitudinem, continuo spatula miscendo, & agitando, postremo immisceatur hic puluis.

Recipe Santalorum aridorum rubrorum, Spodij, Rhabarbari, Cinnamomi, *an. drach. tres*, Rosarum aridarum rubrarum, Violarum, *sem.* Portulacæ, Scariolæ, Berberis, succi Glycyrhizæ, Tragacanthæ, *an. drach. duas*, Seminum Melonum, Cucurbitarum, Citruli, Cucumeris mundat. *an. drach. vnam*.

Contusa omnia, & cribrata, in tenuem puluerem deducantur, & fiat electuarium, vt artis est.

Quod si laxatiuum efficere volueris, cuilibet libræ imisce. Diachiridij,

chiridij, *drach. septem*. dum ab igne deponitur.

A fare il Diapruno Lenitiuo, e Solutiuo.

PIglia Prune Damaschine fresche, e mature, num.cento, e si faccino bollire in cõueniente quantità d'acqua, sinche si vegghino disfare, all'hora si leuino dal fuoco, & vn poco raffreddate, si faccino passare per vn setaccio, e nella decottione dell'acqua si metta vn'onc. di Viole, e bollino vn poco, e poi si colino, e di nuouo all'istesso decotto s'aggiongbino lib.dua di zuccaro, e libra vna di polpa di Prune, e poi si cuocbino insieme à modo d'vn siroppo. Et quando sarà fatto alquanto spesso, vi s'aggiõgbino Tamarindi, e polpa di Cassia dissoluti, e colati con giusta misura, del predetto decotto, di ciascheduno oncie vna, & si cuocbino à conueniente cocitura, continuamente rimenando con la mescola, & poi s'aggiungbino queste poluerı, cioè Sandali bianchi, Sãdali rossi, Spodio, Rheobarbaro, Cinnamomo, di ciascuno dramme tre, Rose secche rosse, Viole, seme di Porcacchia, di Endiuia, di Berberi, sugo di Liquiritia, Dragantbo, di ciascuna drãme dua, seme di Mellone, di Cocozza, di Citroli, e di Cocomeri mondati, di ciascheduna dramme vna. Pistato ogni cosa, e passata per setaccio se ne faccia Elettuario secondo l'arte. Il quale volendo che sia solutiuo, mettasi à ciascuna lib. dramme sette di Diagridio, mentre si leua dal fuoco.

Le Prune si faranno cuocere in libre sei di acqua di citerna, in vn vaso di terra vitriato, poi si metteranno a scolare nel setaccio, nella qual colatura si metterà le Viole, & si farà dare vn bullore, & poi colar di nuouo, e nella detta colatura si metterà Zuccaro, & si farà bollire à cottura di siroppo da elettuario, il qual siroppo dopo che sarà raffreddato, vi si mescolarà la polpa delle Prune, & di nuouo si metterà à fuoco lento, col maneggiar continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua. Poi si pigliarà la polpa di Cassia, & di Tamarindi pesata dopo che sarà passata per setaccio, & si metterà nello stagnato, e disfarla con vn poco del sudetto decotto messo da parte per questo effetto, poi si aggiungerà a poco, a poco, il sudetto siroppo, & polpa di Prune, & si tornerà al fuoco, fin tanto, che sia risoluta l'humidità del detto decotto, con osseruanza di mescolarle continuamente, & dopo che sarà leuato dal fuoco, e raffreddato alquanto, vi si mescolarà la poluere, col darsi forma di elettuario.

Electuarium è Sebesten.

RECipe Sebesten recentium, *vnc. quinque* Infundantur in *libra vna* aquæ Violarum, & bulliant, deinde colentur, & colaturæ adde.

Aquæ Iridis, Anguriæ, *an.vnc. sex*. Succi Mercurialis deputati, *vnc.quatuor*. Tamarindorum; Prunorum siccorum contusorum, *an. vnc.quinque*, Violarum, Quatuor sem.communium frigidorum, *an. vnc. vnam*.

Coquantur simul vt artis est, colentur, & fortiter exprimantur, deinde adde.

Diapruni non solutiui, *lib.vnã. & semis* Penidiorum *vnc. octo*, puluerls Diachridij, *drach. tres & semis*. Fiat Electuarium.

A far

A far l'Elettuario di Sebesten.

Piglia Sebesten freschi onc. cinque, & si mettino in vna lib. d'acqua di Viole, & si faccino bollire, poi si colino, & alla colatura s'aggionghino Acqua d'Iride, e d'Anguria, cioè Cocomeri, di ciascheduno onc. sei, sugo di Mercorella chiarito onc. quattro, Tamarindi, e Prune secche triturate, di ciascheduno onc. cinque, Viole, li quattro semi communi frigidi mondi, di ciascheduno on. vna, & si cuochino insieme secondo l'arte, poi si colino, e si spremino bene, e dopo s'aggionga Diapruno non solutiuo, libra vna, e mezza, Penniti onc. 8. Polvere di Diagridio dram. tre, e mezza. Se faccia Elettuario.

Si pigliarà cinque oncie di polpa di Sebesten, tagliata minutamente, & si metterà infusione in vna libra di acqua di viole stillata, per spatio di dodici hore, acciochè si risolua la parte viscosa; poi si farà bollire tanto, quanto il decotto habbia acquistato la virtù del Sebesten; poi si colarà col farli vna buona espressione, nella qual colatura si aggiungerà l'acqua d'Iride, di Cocomero stillato, & il succo di Mercorella, con oncie cinque di polpa di Prune secche, tritata minutamente; poi gli si farà dare vn bollore, con aggiungerui li Tamarindi ben disfatti, & li semi communi, e dopo vn'altro bullore si metterà le Viole, & dopo vn'altro bullore, si leuerà dal fuoco, & si passarà ogni cosa per setaccio, nella qual passatura si aggiungerà li Penniti, & si tornerà à mettere a fuoco lento, maneggiandolo continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua, poi si aggiungerà il Diapruno, & mentre sarà freddo il Diagridio. Et alcuna volta gli hò messo li quattro semi communi frigidi in sostanza, al peso di vn'oncia in tutto.

Cassia extracta ad Clysteres.

Recipe Violarum, Violariæ, Maluæ, Mercurialis, Parietariæ, Betæ, *an. manip. vnum.*

Fiat horũ decoctio in sufficienti aqua, & cum hac decoctione pulpa Cassiæ extrahatur, & cannæ eius interiore leuentur, deinde.

Recipe pulpæ Cassiæ cum hac decoctione extractæ, & ad spissitudinem coctæ, *lib. vnam* Mellis, *lib. semis.* Coquantur ad consistentiam Electuarij.

A far la Cassia tratta per Clisteri.

Piglia Viole, Madre di Viole, Malua, Mercorella, Parietaria, Bieta, di ciascheduna vn manip. e se ne faccia decotto in sufficiẽte quantità d'acqua, & con questa decottione la polpa della Cassia si estrahe, & le canne di dentro si lauino; poi pigliasi detta polpa di Cassia estratta lib. vna, & sia essa però cotta, quanto che basti, & sia spessa, poi si metta mezza lib. di Mele. Et si faccia Elettuario.

Si prenderà sei libre di acqua di citerna, & si farà bollire con vna portione di Malua, di Bieta, di Mercorella, di Parietaria, & di foglie di Viole, fino ad vna conueniente cottura, con aggiungerui verso la fine del bollire li fiori delle Viole, poi si leuarà dal fuoco, & vi si metterà delle scorze di Cassia, lauandole bene nel detto decotto, il quale dopo che sarà colato con buona espressione, vi si aggiũgerà libra vna di polpa di Cassia col Mele, & sopra al fuoco lento si mescolarà continuamente, con lasciarla suaporare, ma non bollire, fin tanto, che sia ridotta in forma di elettuario.

Ele-

Electuarium Lenitiuum.

RECipe Passularum enucleatarum, Polipodij quercini, Senæ Orientalis, *an. vnc. duas*, Mercurialis, *manip. vnum*, & semis, Iuiubarum, Sebesten, *an. num. viginti*, Capil. Veneris, Violarum, Hordei mundi, *an. manib. vnum*, Prunorum Damascenorum enucleat, Tamarindorum, *an. drach. sex*. Glychirizæ *vnc.* semis. Coquantur ex arte, colentur, in colatura dissolue, pulpę Cassiæ fistularis, Tamarindorum, pulpæ Prunorum recentium, Sacchari violati, *an. vnc. sex* Sacchari optimi, *lib. duas*, pulueris Senæ, *vnc. vnã*, & semis pro qualibet libra Electuarij.

Quod si pulpam Prunorum Saccharo conditam pro recenti apposueris, augenda est quantitas, & pro vncijs sex, imponenda est *libra vna*, & semis pulpæ cõditæ.

A far' Elettuario Lenitino.

PIglia Passule senza acini, Polipodio quercino, Sena Orientale, di ciascheduno onc. 2. Mercorella manip. vno, e mezzo, Genzole, Sebesten, di ciascheduno num. 20 Capeluenere, Viole, Orzo mondo, di ciascheduno manip. vno, Prune Damascine separate dall'ossa, Tamarindi, di ciascheduno dra. 6. Liquiritia onc. mezza. Si cuoca secondo l'arte, e poi si colino, & alla colatura si dissolua polpa di Cassia, di Tamarindi, di Prune fresche, Zuc. viol. di ciascheduno onc. sei, Zuccaro bianco lib. due, poluere di Sena onc. vna, e mezza per ciascuna lib. d'Elettuario. Se la polpa delle Prune sarà condita col zuccaro, messa per fresca, bisogna crescere la quantità, & in vece d'oncie sei si metterà vna libra, e mezza di polpa condita.

L'orzo si metterà à bollire con diece libre di acqua di citerna, & graduatamente si farà bollire il Polipodio fresco triturato, le Giuggiole sminuzzate, il Sebesten tritaro, le Passule, le Prune leuatoli l'osso, la Liquirizia triturata la Mercorella, li Tamarindi, la Sena, il Capeluenere, & le Viole: poi si leuerà la detta decottione dal fuoco, e lasciarla posare per spatio di quattro hore, tornando'a poi al fuoco quanto che si scalda, facendone poi vna forte espressione, e nella colatura si aggiungerà il Zuccaro violato, cioè, la sua conserua, pestata prima nel mortaio. *Osseruato quanto di sopra, si pigliarà la polpa delle Prune, delli Tamarindi, e della Cassia, incorporandola* con vna portione del sudetto decotto, saluato à questo effetto, facendone poi elettuario, col metterui nel fine la poluere di Sena.

Diasena.

RECipe Auellanarum tostarũ, *nu.* 50. Sacchari *vnc. sex*, Senæ Orientalis, *vnc. tres*, Cinnamomi, *onc. vnam*, Lapidis cyanæi, siue lazuli, *drach. tres*, Serici tosti. Caryophillorum, Galangæ, Piperis, Spicæ nardi, Ocymi, Foliorũ Cariophillorũ, Cardamomi, Croci, Zingiberis, Zedoariæ, florum Rorismarini, Piperis longi, singul. *drach. duas*, Lapidis Armeni, *drach. vnam*, Mellis despumati, quod satis est, Confice Electuarium.

A fa-

A fare la Diasena.

Piglia Nocchie arrostite nu. 50. Zuccaro onc. sei, Sena Orientale onc. tre, Cinamomo onc. vna, Lapis lazulo dram. tre, Seta bruciata, Garofani, Galãga, Pepe, Spico nardo, Ocimo, cioè seme di basilico, foglia de Garofani, Cardamomo, Zaffarano, Zenzero, Zedoaria, fiori di Rosmarino, Pepe longo, di ciascheduno dramme due, Pietra Armena dramma vna, Mele spumato quanto basti.

Primieramente si mondarà le nocchie fin che sieno bianche, poi torrefarle con accorta maniera, che non si abbruscino, & pestarle in mortaio di pietra, poi con due libre & mezza di Mele spumato caldo, si mescolaranno bene insieme, & poi si aggiungerà la poluere fatta di tutti gl'ingredienti, secondo la regola della triturazione. La seta s'intenderà la preparata, e ridotta in poluere, come si è detto nel Pliris Arcoticon. In vece delle foglie di Garofani, si ponerà il Macis. Il Cardamomo, si eleggerà il minore. In cambio del Lapis Armeno, si pigliarà il Lapis lazuli lauato, & preparato nel Porfido. Et il Zuccaro sia poluerizzato, & incorporato con le polueri di tutti gl'ingredienti.

Diacassia cum Manna, & sine Manna.

Recipe Prunorum Damascenorum, *vnc. duas*, Violarum, *manip. vnum, & semis*, Aquæ fontanæ, *lib. vnam, & mediã* Bulliant vt artis est, & colentur, in colatura dissolue. pulpæ Cassiæ, fistularis, *vnc. sex*, Sacchari violati, Syrupi violati, *an. vnc. quatuor.* pulpæ Tamarindotum, Sacchari candidi, Penidiorum, *vnc. vnam.* Confice Electuarium vt artis est.

Quod si cum Manna parare volueris, adde Mannæ electæ, *vnc. 2.*

A far la Diacassia con Manna, e senza Manna.

Piglia Prune Damascine onc. 2. Viole manip. vno, e mezzo, Acqua di fontana lib. vna, e mezza, si faccino bollire secondo l'arte, e poi si colino, & nella colatura si dissoluino, polpa di Cassia in canna, onc. sei, Zuccaro violato, cioè Conserua violata, Siroppo violato di ciascheduno onc. quattro, polpa di Tamarindi, Zuccaro candito, Penniti di ciascheduno onc. vna, e se ne faccia Elettuario. Il quale volẽdolo far con la manna aggiongerai onc. due di Manna eletta.

Si pigliarà vna libra, e mezza di acqua, e vi si metterà dentro due oncie di polpa di Prune Damaschine, separata dall'osso, e tagliata minutamente, e si farà bollire fino alla consumatione della quarta parte, poi si aggiungerà li fiori di Viole, col farli dare vn bullore, e dopo leuato dal fuoco, si farà stare in infusione per spatio di quattro hore, poi rimettasi al fuoco fin che si scalda, e si colarà con forte espressione. Fatte che saranno le sopradette cose, si pigliarà il Zuccaro violato, cioè, la sua conserua, e Penniti freschi, ambedue si pestaranno nel mortaio di pietra. Poi si pigliarà il Zuccaro candido poluerizzato, la polpa di Cassia, e li Tamarindi dissoluti col decotto, con aggiungerui il Siroppo violato, e si porrà à fuoco lento, mescolando continuamente, col metterui la Conserua violata, con li Penniti, e si lasciarà suaporare leggiermente, fin tanto, che sia ridotto in forma di elettuario. E quando il sudetto elettuario si vorrà fare con la Manna, la Manna si pestarà insieme con la conserua.

Ele-

Electariũ Elescoph, siue Episcopi.

RECipe Scamoneæ Antiochenæ, Turibit albi, & à cortice mũdati, *an. drach. sex*, Caryophyllorum, Cinamomi, Zingiberis, Nucis moscatæ, Emblicorum, Polypodij, singul. *drach. duas, & semis*, Sacchari, *vnc sex*, Mellis despumati. Quod satis est. Confice Electuarium, vt decet.

A far l'Elettuario Elescof, ouero del Vescouo.

PIglia Scamonea Antiochena, Turbit bianco, e mondato dalla scorza di ciascheduno dram. sei, Garofani, Cinamomo, Zenzero; Noce moscata, Emblici, Polipodio di ciascheduno dram. due, e mezza, Zuccaro onc. sei, Mele spumato quanto basta, fà Elettuario, come conuiene.

La poluere si farà secondo la graduatione, & il Zuccaro si tritarà minutamente, e poi incorporarlo con la detta poluere. Gli Emblici, cioè, li Mirabolani, auanti che si pestino, conuerrà lenirli con Olio di Mandole dolci. In vece della Scamonea, si pigliarà il Diagridio, il quale si pestarà separatamente, con hauer prima vnto il fondo del mortaio, con Olio di Mandole dolci. E finalmente con oncie quattordici di Mele spumato freddo, se ne formarà elettuario.

Diaphœnicum.

RECipe Dactilorum infusorũ tribus diebus, & noctibus in aceto, *drach centum*, Penidiorum, *drach. 50.* Turpeti optimi, *drach. 35.* Amygdalarum mund. *drach. 30.* Scammonij, *drach. 12.* Zingiberis, Piperis longi, foliorum Rutæ siccorum, Cinamoni, Macis, ligni Aloes, Anisi, Fœniculi, Dauci, Galangæ, *an. drach. duas*, & semis.

Omnia rite terantur, & trita Mellis despumati idonea quantitate excipiantur, & Electuarium conficiatur, vt artis est.

A far'il Diafenicon.

PIglia Dattili infusi per tre giorni, e tre notti nell'Aceto dram. 100. Penniti dram. 50. Turbit fini dram. 35. Mandole mõde dram. 30. Scamonea dram. 12. Zenzero, Pepe longo, foglia di Ruta secca, Cinamomo, Macis, legno Aloè, Anisi, Finocchio, Dauco, Galãga, di ciascheduno dram. due, e mezza, si pesti ogni cosa come si deue, e pestata si mescoli in sofficiente quãtità di mele, e se ne faccia Elettuario.

Questa compositione da alcuni vien chiamata elettuario di Dattoli, onde a cõporlo si pigliarà la polpa di Dattoli ben conditionati, e leuarli quella membrana, ò teletta, che hanno di dentro, il peso di drãme cento, e dopo che saranno tagliati minutamente, si poneranno in infusione nel l'aceto per spatio di tre giorni naturali, dentro di vn vaso di terra vitriato, con osseruanza di maneggiarli alcune volte, con vna spatola di legno, e passato che sarà il detto tempo, si pestaranno nel mortaio, e poi passarli per setaccio. Le Mandole che sieno dolci, & Ambrosine, le quali si debbano mondare con il coltello, e sieno al peso di trenta dramme, e poi pestarle, e passarle per setaccio. E li Penniti si mescolaranno con gli altri ingredienti, già poluerizzati secondo la regola della trituratione, e con oncie trentasei di Mele spumato, se ne formarà elettuario, con auuertire; che il Mele si debba prima mescolare con la polpa delli Dattoli, e Mandole, poi si ponerà à

fuoco

fuoco lento, maneggiando continuamente, fin che sia risoluta l'humidità superflua, e dopo leuato dal fuoco, e che sia freddo, si metterà la poluere, & in fine il Diagridio.

Confectio Ameeh.

RECipe succi Fumiterræ, *lib. vnam*, Pruna *num. sexaginta*, Passularum enucleatarũ, *vnc. sex*, Mirobolanorum citrinarum, *vnc. quatuor*, Agarici, Colochynthidis, Polypodij, *an. drach. decẽ, & octo*, Chebularum, Indarum, Rhabarbari, Epithymi, *an. vnc. duas*, Violarum, *drach. quindecim*, Absinthij, Thymi, Senæ, *an. vnc vnam*, Anisi, Rosarum, Fœniculi, *an. drach sex*. Infundãtur omnia in seri Caprini iusta quãtitate per dies quinque, *deinde ferueant vnico feruore*, & colentur, in colatura dissolue. Tamarindorum, *vnc. quinque*, medullæ Cassiæ fistulæ, *vnc. quatuor*, Mãnæ, *vnc. duas*. Confricentur manibus, & colẽtur, deinde ãdijce Sacchari albi *lib. vnam, & dimidiam*. Scammonij, *vnc. vnam, & semis*, Coquantur ad mellis spissitudinẽ, postremo inspergantur hæc puluerizata, Recipe Mirobolanorum citrinarum, Chebularum, Indarũ, *an. vnc. semis*, Belliricarum, Emblicarum, Rhabarbari, sem. Fumiterræ, singul. *drac. tres*, Anisi, Spicæ, *an drach. duas*. Misce, & confice Electuarium, vt artis est.

A far la Confettione d'Ameeh.

PIglia succo di Fumoterra libre vna, Prune numero sessanta, Passule purgate onc. sei, Mirobolani citrini, onc. quattro, Agarico, Coloquintida, Polipodico, di ciascheduno dram. 18. Mirobolani, Chebuli, Indi, Reobarbaro, Epithimo, di ciascheduno onc. 2. Viole dram. 15. Assenzio, Thimio, Sena, di ciascheduna oncia vna. Anisi, Rose, Finocchio, di ciascheduno dram. 6. S'infonda ogni cosa in giusta quãtità di Siero di Capra per cinque giorni, dopoi se gli faccia dar'vn bollore, poi si colti, e nella colatura si dissoluino, Tamarindi onc. 5. medolla di Cassia onc. 6. Manna onc. 2. E si sfregolino con le mani, e poi si colino, & appresso s'aggionghino Zuccaro bianco lib. vna, e mezza, Scamonea onc. vna, e mezza, e si cuochino conuenientemente à spissitudine di mele, & in vltimo s'aggionghino le cose sequenti poluerizate.

Piglia Mirabolani citrini, Cheboli, Indi, di ciascheduno onc. mezza, Bellerici, Emblici, Reobarbaro, seme di Fumoterra, di ciascheduno dram. tre, Anisi, Spico, di ciascheduno dram. due, Mescola ogni cosa, fanne elettuario.

Quando si vorrà fare la confettione Ameeh, si pigliarà Polipodio quercino fresco, e pestato sottilmente, la Coloquintida, cioè, la sua polpa, che sia bianca, prima si tritarà minutamente, e poi lenirla con Olio rosato. L'Agarico si tritarà con vna grattarola, fatta per questo effetto. Le foglie di Sena, si pestarà alquanto. Gli Anasi, il Timo, & il Finocchio, si romperanno alquanto. Alle Prune gli si leuarà l'osso, e poi si tagliaranno in minute parti. Le Passule di Leuante, che sieno fresche, e ben conditionate; le Rose non aperte, cioè, li suoi bottoni, e l'Espittimo, ciascheduno alquanto rotto. Li Mirobolani si tritaranno grossamente, e lenirli con Olio di Mandole dol-

ce. Il Reobarbaro, e l'Assenso fresco, si tagliaranno minutamente. E poi si metterà ogni cosa in vn vaso di terra vitriato, con aggiungerui il succo di Fumoterra depurato, con 12. libre di Siero di Capra negra, perfettamente chiarificato, con hauerlo passato più volte per sacchetto, & che sia bollente, e poi si mescolarà bene ogni cosa con vna Spatola di legno, & il detto vaso si metterà nella cenere calda, e mantenerlo così per spatio di cinque giorni naturali, con vsar diligenza di tenerlo ben serrato, accioche non suapori la virtù degli ingredienti, & alcune volte si potrà mescolare con la sudetta Spatola. E passato che saranno li detti cinque giorni, *si pigliarà la dose delli Tamarindi, e della polpa di Cassia, già passati per setaccio*, & anco la Manna dissoluta con vn poco di esso decotto, & si ponerà da parte. Et poi si pigliarà il Zuccaro disfatto col rimanente del decotto, e dopo colato si metterà à cuocere à fuoco lento, con vna continua agitatione, acciò si suapori l'humidità, e si riduca a spessezza di Mele. E poi vi aggiungerà li Tamarindi, *Cassia, e Manna vniti come di sopra, e si ponerà al fuoco, e darli debita cottura*. Poi si leuarà dal fuoco, e si lasciarà raffreddare, e vi si aggiungerà il rimanente della poluere, fatta graduatamēte col mescolarui il Diagridio, in vece della Scamonea, e gli si darà buona forma di elettuario. Di più sarà ben fatto di pigliare le due oncie del sudetto Reobarbaro, e porlo vn giorno auanti in infusione, con vna portione di Siero, & incorporarlo dopo la Manna.

Benedicta laxatiua.

RECipe Turpethi, Esulæ, idest radicis Pityusæ, Saccari, *an. drac. decem*, Diachridij, Hermodactylorum, Rosarum rubrarum, *an. drach. quinque*, Cariophyllorum, Zingiberis, Spicæ Indæ, Croci, Saxifragiæ, Piperis longi, Amomi, Cardamomi, sem. Petroselini vulgaris, Salis gemmæ, Galangæ, Macis, sem. Fæniculi, Asparagi, Rusci. Millij solis, Cari, *an. drach. vnam*, Mellis despumati, quod satis est. Confice electuarium ex arte.

A far la Benedetta solutiua.

PIglia Turbit, Esula, cioè radica de Pitiusa, Zuccaro, di ciascheduno dram. 10. Diagridio, Ermodattili, Rose rosse, di ciascheduno dram. 5. Garofani, Zenzero, Spica d'India, Zaffarano, Sassifragia, Pepe longo, Amomo, Cardamomo, seme di Petrosello commune, Salgemma, Galanga, Mace, seme di Finocchio, Sparagi, Rusci, Millio sole, Carui, di ciascheduno drā. vna, Mele spumato quanto basta, e se ne faccia elettuario.

Si poluerizzarà graduatamente li sudetti ingredienti, & alle radiche di Sassifragia, gli si leuarà il midollo. Il Zuccaro si macinarà con la sudetta poluere, e con due libre, e due oncie di Mele spumato, se ne formarà elettuario.

Electuarium Indum maius.

RECipe Turpethi electi, *drach. quinquaginta*, Saccari, Penidiorum, *an. drach. viginti*, Diachridij, *vnc vnam, & semis*, Cinnamomi, Cariophyllorum, Spicæ nardi, Rosarum rubrarum, Cassiæ ligneæ, Macis, Cyperi, *an. drach. quatuor*, Santali Citrini, *drach. duas, & Semis*, ligni Aloes, Nucis moschatæ, *an. drach. duas*, Galangæ, Cardamomi vtriusque, Asari, Mastiches *an. drach. vnam, & dimidiam.* Terantur omnia, & cum

Oleo

Oleo Amygdalarom dulcium fricentur, deinde recipe succi Cotoneorum, suc. Granatorum acidorum, suc Apij, suc. Fœniculi, *an. vnc. sex*, Mellis despumati, q. s. fiat electuarium ex arte.

A far l'Elettuario Indo maggiore.

PIglia Turbithi fini dram. 50. Zuccaro, Penniti, di ciascheduno dra. 20. Diagridio onc. vna e mezza, Cinamomo, Garofani, spico Nardo, Rose rosse, Cassia in legno, Mace, Cyperi, di ciascheduno dram. 4. Sandali citrini, dram. due e mezza, Legno Aloè, Noce moscata, di ciascheduno dram. due Galanga, Cardamomo d'ogni sorte. Asaro, Mastice, di ciascheduno dram vna e mezza. Si pesti ogni cosa, e si fregoli con le mani onte d'Oglio di Mandole dolci, poi piglisi succo di Cotogne, succo di Granati agri, succo d'Appio & succo di Finocchio di ciascheduno oncie sei, Mele spumato, quanto basti, & se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Il Zuccaro, & li Penniti si ridurranno in poluere, & si mescolaranno con gli altri ingredienti, ridotti in poluere graduatamente, ma che prima che sieno stati messi à pestare, siano stati leniti con Olio di Mandole dolci, & stropicciati con la palma delle mani, come si è ordinato di sopra nella ricetta. Il succo di Appio, & di Finocchio si cauaranno di fresco, & depurarli, mescolandoci il succo di Cotogni, & il vino di Pomi granati. Et con quattro libre & mezza di Mele spumato, si metterà a bollire a fuoco lento, col ridurlo a debita cottura, poi leuarlo dal fuoco, & lasciarlo freddare, & mescolarui la poluere, formandone Elettuario.

Electuarium Indus minus.

RecipeTurpethi, Sacchari, *an. dra. centum*, Scammonij, *dac. duodecim*, Macis, Piperis, Zingiberis, Caryophyllorum, Cinamomi, Cardamomi maioris, Nucis moschatæ, *an. drach. septem*, Mellis despumati quod satis est. Confice electuarium ex arte.

A far l'Elettuario Indo minore.

PIglia Turbit, Zuccaro di ciascheduno dram. cento, Scammonia dr. 12. Mace, Pepe, Zenzero, Garofani, Cinamomo, Cardamomo maggiore, Noce moscata, di ciascheduno dram. 7. Mele spumato quanto basti. Se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Formata che sarà la poluere di tutti gl' ingredienti graduatamente, si pestarà anco il Zuccaro separatamente, & meschiarlo insieme: poi con sei libre di Mele spumato, & freddo, se ne formarà Elettuario.

Electarium è Psyllio.

RecipeSucci Bugolossi, suc. *Boraginis*, suc. Endiuiæ, suc. Apij coctorum, & despumatorum, *an. lib. duas*. succi Fumiterræ *vnc. tres*. In his macerentur horis vigintiquatuor, Capillorũ Veneris, *Manipulus vnus*, Cuscutæ, Anasi, Senæ, Asari, singul. *vnc. mezza*. Spicæ, *drach. due*, Deinde bulliant vna ebullitione, mox inijciatur, Violarum, *vnc. tres*, Epithymi, *vnc. duæ*. Bulliant iterum vnica ebullitione, colentur,

& exprimantur, colaturæ adde. Psyllij integri, *vnc. tres*, macerentur horis viginti quatuor, crebro agitando, Postea exprimatur, & extrahatur Mucilago; postea huius Mucilaginis expressæ, recipe *lib.* 4. Saccari albi, *lib.* 2. *& semis*, Diachridij, *vnc. tres, & semis*. Coquãtur lento igne ad perfectionẽ, postremo adde Trochiscorũ diarhodon, Trochiscorum è spodio, Rhabarbari electi, singul. *vnc. vnã* Trochiscorũ è berberis, *vnc. semis*.

Fiat electuarium.

A far l'Elettuario di Psillio.

PIglia succo di Buglossa, succo di Boragine, succo d'Endiuia, succo d'Appio cotti, e despumati, di ciascheduno lib. due, succo di Fumoterra onc. tre, vi si mettino à mollo per ventiquattro hore: Capel Venere manipulo vno, Cuscuta, Anisi, Sena, Asaro, di ciascheduno oncie mezza, Spico dram. due, dipoi se gli faccia dar'vn bollore, & vi si aggiongbino Viole onc. tre. Epithimo onc. due, & si pongbino à bollire di nuouo fattogli dare vn' altro bollore, si colino, & spremino, & alla colatura si ponga Psillio intiero onc. tre, & vi si faccino stare per hore venti quattro, mescolando spesso, dopoi si sprema cauandone la Mucilagine, dopoi pigliasi di detta Mucilagine lib. 4. Zuccaro bianco lib. due e mezza, Diagridio onc. tre e mezza, & si cuochino à fuoco lento fin'alla perfettione della cottura, & in fine s'aggiongbino Trochisci diarodon, Trochisci di spodio, Rheobarbaro eletto, di ciascheduno onc. vna. Trochisci di Berberi onc. mezza. Se ne faccia Elettuario.

Si è detto di sopra à pieno del modo dell'infondere, del bollire, del colare, del graduare, & dell'vnire. Onde auuertisco solo, che il Diagridio sia poluerizzato, & mescolato con li Trochisci, e col Rheobarbaro.

Electuarium Rosatum Mesue.

RECipe succi Rosarum rubrarum completarum *lib. quatuor*, Sacchari albi, *lib. vnam, & mediam*, Mannæ recentis, & puræ, *vnc. sex*. Scammonij Antioch. *vnc. vnam, & dimidiam*. Coquantur lento igne ad Mellis consistẽtiam, deinde adde, Trochiscorum è spodio, *vnc. vnam*, Trochiscorum è berberis, *vnc. mediam*, Galliæ moscatæ, Croci, *an. drach. duas*.

Confice electarium ex arte.

A far l'Elettuario Rosato di Mesuè.

PIglia sugo di Rose rosse mature lib. quattro, Zuccaro bianco lib. vna e mezza, Manna fresca, e netta onc. sei Scamonea Antiochena on. vna e mezza, e si cuochino à fuoco lẽto fin che si faccia à consistenza ouero corpo, come il mele: Poi aggiongi Troc. di spodio onc. vna, Troc. di berberi, onc. mezza, Gallia moscata, Zaffarano, di ciascheduno dramme due, e se ne faccia Elettuario.

Si pigliarà il succo di Rose chiarificato

da

da se stesso senza fuoco, & vi si mescolarà il Zuccaro, & la Scamonea ridotta in poluere, & gli si darà cottura à fuoco lento, fin che venga a spessitudine di Mele, & poi si aggiungerà la Manna disfatta prima con vn poco del sudetto fuoco, & dopo che sarà leuato dal fuoco, li si metterà il rimanente della poluere. Alcuni in vece della Scamonea, vi pongono il Diagridio poluerizato con li Trochisci, & Zaffarano, & ciò fanno per colpa della Scamonea, la quale ben spesso ne resta attaccata nello stagniato.

Electuarium è succo Rosarum.

RECipe succi Rosarum rubrarum, Sacchari albi, *an. lib. vnam, & vnc. quatuor*, Diachridij, *vnc. vnam, & semis*, Santalorum omnium, *an. drach. sex*, Spodij, *drac. tres*, Camphorę *scrup. vnum.*

Succus cum Saccharo coquatur ad mellis consistentiam, deinde pulueres inijciantur, & electuarium conficiatur, vt artis est.

A far l'Elettuario di sugo di Rose.

PIglia sugo di Rose, Zuccaro di ciascheduna lib vna, & onc. quattro, Diagridio onc. vna, e mezza, Sandali d'ogni sorte, di ciascheduna dram. sei, Spodio dram. tre, Canfora scrop. vno. Il sugo si cuoca col Zuccaro, che diuenga come Mele, poi si mettino dentro le polueri, & se ne faccia Elettuario.

Nel voler comporre il sudetto Elettuario, si pigliarà li Sandali bianchi, rossi, & cittini, & si tritaranno minutamente con la raspa, poi si pestaranno col spruzzarli alcune goccie di Acquarosa, & dopo che saranno ridotti in sottilissima poluere col setaccio stretto, li si aggiungerà il Diagridio poluerizzato con vna goccia di Olio di Mandole dolci, mesticandoni la Canfora, & lo Spodio preparato, & se ne formarà Elettuario col Siroppo fatto col Zuccaro, & sugo di Rose purgato, come si è detto di sopra nell'Elettuario rosato di Mesue.

Tryfera Persica.

RECipe succorum Solatri, Endiuiæ, Apij, Lupulorum depuratorum, singul. *lib. vnam.* Quibus immitte: Prunorum Damasc. pinguium, *num. quinquaginta*, foliorum Senæ Orien. *vnc. duas*, Agarici, *vnc. vnam*, Cuscutæ, *vnc. mediam*, Violarum, Rosarum rubrarum, Spicæ nardi, *an. drach. tres*, Mirobolanorum citrinarum, Chebularum, Indarum confricatarum, Oleo Amygdalarum dulcium, *an. drach. duas.* Bulliant lento igne, donec *lib. duæ* tantum superfit, quibus inijce Epithimi, *drach. quadraginta*. Mirobolani vero oleo Amygd. dul. immersi bulliant vnico feruore, deinde ab igne deponantur, & colentur in conuenienti portione iuris percolati dissolue. Sacchari violati, *lib. vnam.* pulpæ Cassiæ, *vnc. quatuor*, Tamarindorum *vnc. tres*, Mannæ electæ, *vnc. vnam, & mediam.* Percolentur, vt ritè purgata sint, in reliqua portione iuris colati dissolue, Sacchari albi *lib. tres*, Aceti, *lib. vnam*, coquantur simul ad mellis crassitudinem, postremo adde paulatim hęc subtiliter contrita. Rhabarbari electi, *vnc. duas*, Anisi, *drach. quatuor*, Myrobolanorum citrinorum, Chebul Indarum, Belleri-

carum, Emblicarum *an. vnc. dimidiam*, sem. Fumariæ, Trochiscorum diarhodon, Macis, Mastiches, Santali citrini, Cubedæ, Spodij, sem. quatuor maiorum frigidurum, singul. *drach duas, & semis*, Spicæ nardi, *drach. duas.*

Conficiatur electuarium, vt artis est.

A far la Trifera Persica.

Piglia sugo di Solatro, sugo d'Endiuia, sugo d'Appio, & sugo di Lupoli, ciascheduno depurato, e di ciascheduno lib. vna, & mettici dentro Prune Damascine grasse numero 50. foglie di Sena Orientale onc. due, Agarico onc. vna, Cuscuta onc. mezza, Viole, Rose rosse, Spico nardo, di ciascheduno dram. tre, Mirobolani citrini, Cheboli, & indi lenite con Oglio di Mandole dolci, di ciascheduno dram. due, e si faccino bollire a fuoco lento, sin che siano ridotti a due libre solamente, alle quali vi s'aggionga Epithimo dr. 40. ma li Mirobolani messi dentro l'Oglio di Mandole dolci si faccino bollire vn bollore, e poi si leuino dal fuoco, e si colino. E si dissoluino in conueniente quantità di sugo colato, le cose seguenti, cioè, Zuccaro violato libre vna, polpa di Cassia onc. quattro, Tamarindi onc. tre, Manna eletta oncie vna, e mezza, si colino in modo, che siano purgate bene, e poi dissolui nel restante della colatura, Zuccaro biãco lib. 3. Aceto lib. 1. e si cuochino insieme sin che diuenti spesso come Mele; vltimamẽte si mettino, & aggionghino poco a poco le cose seguẽti ridotte in poluere, cioè Rheobarbaro fino onc. 2. Anisi dram. 4. Mirabolani citrini, Cheboli, Indi, Bellerici, & Emblici di ciascheduno onc. mez. seme di Fumoterra, Trochis, Diarodon, Mace, Mastice, Sãdali citrini, Cubebe, Spodio, le quattro semente frigide maggiori, di ciascheduno dram 2. e mez. Spico nardo dram. 2. e se ne faccia Elettuario.

Quando si vorrà fare la sudetta Trifera, si pigliara succo di Solatro, di Endiuia, di Appio, e di Lupoli, cauati di fresco, e depurati con diligenza, e per far questo, non hauerà paro nel mese di Maggio, per esser tempo più proprio. Poi si pigliarà la polpa delle Prune Damaschine, tritata minutamente, e si farà bollire vn poco a fuoco lento con li sudetti succhi, e li si aggiungerà la Cuscuta, e l'Agarico disfatto con la grattarola, poi si metterà lo Spico nardo tagliato minutamente, con le foglie di Sena, e farli dare vn' altro bollore, e poi metterui l'Epittimo triturato, le Rose rosse fresche, le Viole secche, e li Mirobolani tritati grossamente, e leniti con Olio di Mandole dolci, e dopo datoli vn'altro bullore si leuerà dal fuoco, e si metterà in vn vaso di terra, vittriato, che sia ben chiuso, e lasciarlo stare in infusione per spatio di dodici hore, e poi metterlo al fuoco, quanto che si scalda, e poi farne vna forte espressione. Il Zuccaro violato, cioè la conserua, si pesterà in mortaro di pietra, e si mescolara con la polpa di Cassia, & di Tamarindi passati per setaccio, & anco cõ la Manna disfatta con vn poco del sudetto decotto. Si pigliarà poi il Zuccaro, e si ridurrà in forma di Siroppo co vna lib. di Aceto, e col rimanẽte del decotto a giõtoui a poco, a poco. E cõ il detto Siroppo, cõserua di Viole, Cassia, Tamarindi, e Mãna, detti di sopra si metterãno à fuoco lẽto, cõ andar maneggiãdo continuamẽte, fin tãto che sia risoluta l'humidità superflua, e sia ridotto a spessitudine di Mele, e poi si leuarà dal fuoco, e raffreddato che sarà, li si aggiungerà il Reobarbaro, cõ gli altri ingredieti ben poluerizzati, e poi li si darà forma di Elettuario.

Dia-

Diacarthamum.

RECipe carnium Cydoniorũ, *vnc. vnam*, Turpethi electi, *drach. sex*, specierum Diatragacanthi frigidi, medullæ sem. Carchami, *an. vnc. semis*, Scammonij præparati *drach. tres*, Zingiberis albi, Mannæ electæ, *an. drach. duas*, Mellis rosati colati, *vnc. vnam*, Sacchari albissimi. Quantum satis est. Confice electuarium, vt decet.

A far'il Diacartamo.

PIglia polpa di Cotogni, onc. vna, Turbit fini dramm. sei, spette di Diadraganti frigidi, e polpa di seme di Cartamo, di ciascheduno onc. mezza, Scamonea preparata dram. tre, Zenzero bianco, Mãna eletta di ciascheduno dram. 2. Mel rosato colato, vnc. vna, Zuccaro bianco, quanto basta per fare l'Elettuario.

Si pigliarà la sudetta polpa di Cotogni, e si farà cuocere con diece oncie di Zuccaro chiarificato, e dopo che sarà ridotto a buona cottura, si deue separare dal Zuccaro, e poi pestarla nel mortaro di pietra, insieme con Mãna, e dopo si mescolarà col detto siroppo, e Mele rosato aggiungendoui il rimanente ridotto in poluere, e se ne formarà Elettuario.

Diaturpethi cum Rhabarbaro Montagnanæ.

RECipe Rhabarbari electi, *drach. decem*, Turpethi optimi, Hermodactilorum, *an. vnc. vnam*, Diachridij, *vnc. semis*. Sãtalorum alborum, rubrorum, violarum, Zingiberis, *an. drach. vnam, & semis*, Mastiches, Anisi, Cinamomi, croci, *an. drach. semis*, Sacchari albissimi, quantum sufficit. Cõfice electuarium.

A far'il Diaturbit con Rheobarbaro del Montagnano.

PIglia Rheobarbaro eletto drã. dieci, Turbit perfetto, Ermodattili, di ciascheduno onc. vna, Diagridio onc. mezza, Sandali biãchi, rossi, Viole, Zenzero di ciascheduno dram. vna, e mezza, Mastice, Anisi, Cinamomo, Zaffarano di ciascheduno dram. mezza, Zuccaro bianco à bastãza. Se ne faccia Elettuario.

Nel voler fare il sudetto composto, si pigliarà venti oncie di Zuccaro chiarificato, & ridotto à buona forma di cottura, gli si aggiungerà li sudetti ingredienti poluerizzati graduatamente.

Diaturpethi Mesues, quod maius vocatur.

RECipe Turpethi optimi, *vnc. vnam*, Diachridij, Zingiberis, *an. drach. quatuor*, Cinamomi, Cariophyllorum, *an. drach. duas*, Galangæ, Piperis longi, Macis, *an. drach. vnam*, Sacchari albissimi, quod satis est. Cõfice Electuariũ.

A far'il Diaturbit di Mesuè chiamato il maggiore.

PIglia Turbit fino onc. vna, Diagridio, Zẽzero, di ciascheduno dram. 4. Cinamomo, Garofani, di ciascheduno dram. 2. Galanga,

Pepe longo, Mace, di ciascheduno dram. vna, Zuccaro bianco, quanto basti, e se ne faccia Elettuario.

Quando si vorrà comporre il sudetto Diaturbit, si pigliarà onc. 14. di Zuccaro chiarificato, e cotto, e se ne formarà Elettuario secondo l'arte.

Diaturpethi minus Zezaris.

RECipe Turpethi optimi, *drac. decem*, Zingiberis, *drach. quinque*, Mastiches, *drach. tres*, Sacchari, quod satis est. Fiat Electuarium.

A far' il Diaturbit minore di Zezaro.

PIglia *Turbit fino dram. 10. Zenzero dram. 5. Mastice, dram. 3. Zuccaro che basti, e se ne faccia Elettuario.*

Si pigliarà il Turbit, & il Zenzero, e si tagliaranno minutamente con il coltello, e poi ridurli in sottilissima poluere, mescolandoci il Mastice poluerizzato separatamente. Poi con noue oncie di Zuccaro, se ne formi Elettuario.

Hiera composita, qua in Clysteribus vtimur.

RECipe Cinamomi, Spicæ nardi Indiæ, Croci, Schœnanthi, Asari, Xylobalsami, vel Xyloaloes, Carpobalsami, vel Cubebarum, Cassiæ ligneæ, Violarum, Absinthij, Epithymi, Agarici, Rosarum, Turpethi, Colocynthidis, Mastiches, singul. *scrup. duos*, Aloes non lotæ, ad pondus omnium.

Fiat puluis, & cum Melle despumato, triplo. Conficiatur Electuarium, vt ars iubet.

A far la Hiera composta, che s'vsa nelli Seruitiali.

PIglia Cinamomo, *Spica nardi d'India, Zaffarano, Schenathe, Asaro, legno di Balsamo, ò legno d'Aloè, Carpo balsamo, ouero le Cubebe, Cassia in legno, Viole, Assentio, Epithimo, Agarico, Rose, Turbit, Coloquintida, Mastice, di ciascheduno scrop. doi, Aloè non lauato. Al peso di tutti li sopradetti ingredienti se ne faccia poluere, e con tre doppij di Mele spumato si faccia Electuario.*

Si pigliarà l'Aloè epatico poluerizzato separatamente. Et la polpa della Coloquintida, che sia bianca, triturarla minutamente, lenirla con Olio rosato, & poi si cominciarà à triturare, con aggiungerui di mano in mano gli altri ingredienti, secondo la regola, & col Mele spumato freddo, se ne formarà Elettuario.

Hiera Logadij.

RECipe pulpæ Colocynthidis, Polypodij, *an. drach. duas*, Euphorbij, Polij, Cocognidij, *an. drach. vnam, & semis, & gra. sex.* Absinthij, Myrrhę, *an. drac. vnam, & gra. duodecim*, Centauræ minoris, Agarici, Ammoniaci, Folij seu spicæ Celticæ, Spicæ nardi, Scyllæ assæ, Diacridij, *an. drach. vnam*, Aloes, summitatum Thymi, Cassiæ ligneæ, Camedryos, Bdelij, Prassij, *an. scrup. vnum, & gra. quatuordecim*, Cinamomi, Opoponacis, Castorei, Aristolochiæ

chiæ longæ, trium Piperum, Croci, Petroselini Macedonici, Sagapeni, *an. drach. sem.* Helleborij vtriusque *an. grana sex*, Cum Melle despumato triplo.

Confice Electuarium, vt decet.

A far la Hiera di Logadio.

Piglia polpa di Coloquintida, Polipodio di ciascheduno drã. due, Euforbio, Polio, Cocognidio, di ciascheduna dram. vna, e mezza, & granisei Assenzio, Mirra, di ciascheduna dram. vna, e grani dodici, Cẽtaurea minore, Agarico, Armoniaco, Folio, ouero Spico Celtico, Spico nardo, Scilla assa, Diagridio, di ciascheduno dram. vna. Aloè, cime di Thimo, Cassia in legno, Chamedrio, Bdellio, Prassio, di ciascheduno scrop. vno, e grani quattordeci, Cinamomo, Oppoponaco, Castoreo, Aristologia longa, le tre sorti di Pepe, Zaffarano, Petrosello Macedonico, Sagapeno, di ciascheduno dram. mezza, Elebboro bianco, e nero, di ciascheduno gran. 6. con tre doppij di Mele spumato. Se ne faccia Elettuario.

La Coloquintida si correggerà con l'Olio rosato, come si è detto nella Hiera composita. Per il Cocco Gnidio, si pigliarà il seme della Camelea, la Scilla si coprirà di pasta, & si cuocerà sotto la bragia. Le Gomme si dissolueranno col vino. Et mentre il Mele sarà colato, & caldo, vi si mescolarà la Scilla cotta, & pestata sottilmente in mortaio di pietra, poi le Gomme, & in fine le spetie, col darli corpo di Elettuario.

Hiera Diacolocynthidos.

Recipe Colocynthidis, *drach. viginti*, Stæchadis, Agarici, Chamedryos, *an. drach. decem*, Sagapeni, Opopanacis. *an. drach. octo*, Cassiæ lignea, *drach. septem*. Petroselini, Aristolochiæ rotundæ, Piperis albi, singul. *drach. quinque*, Cinamomi, Croci, Spicæ nardi, Myrrhæ, Polij, singul. *drach. quatuor*.

Myrrham prius in vino maceratam, & cætera ad leuorem contrita Mellis despumati idoneæ quantitate excepto, & conficito Electuarium, vt artis est.

A far la Hiera Diacoloquintida.

Piglia Coloquintida dram. vẽti, Sticados, Agarico, Camedri, di ciascheduno dram. dieci, Sagapeno, Opoponaco di ciascheduno dram. otto, Cassia in legno dr. sette, Petroselino, Aristologia tonda, Pepe bianco, di ciascheduno dram. 5. Cinamomo, Zaffarano, Spico nardo, Mirra, Polio, di ciascheduno dram. quattro. La Mirra deue prima stare à mollo nel vino. L'altre cose peste bene con giusta quantità di Mele spumato s'vnischino, & se ne faccia Elettuario.

Tutte le Gomme si dissolueranno col vino. La Coloquintida sia preparata, come si è detto nella Hiera composta. Et con quattro libre, & oncie otto di Mele spumato, se ne formarà Elettuario.

Hiera Archigenis.

RECipe medullæ Colocynthidis, Camedryos, Agarici, Stęchadis, singul. *drach. decem*, Opoponacis, Sagapeni, Petroselini, Aristolochiæ rotundæ, Piperis albi, singul. *drach. quinque*, Cinamomi, Spicæ nardi, Myrrhæ, Polij, *an. drach. quatuor.*

Arida simul tundenda, & incernenda, Opopanax, Sagapenum, & Myrrha, contusa in mulsa per noctem maceranda, deinde leuiganda sicca his admiscenda, omnia melle optimo excipienda, & iuxta præcepta artis electuarium conficitur.

A far la Hiera d'Archigine.

PIglia medolla di Coloquintida, Chamedri, Agarico, Stecado, di ciascheduno dram. dieci. Opoponaco. Sagapeno, Petrosello. Aristologia tonda, Pepe bianco, di ciascheduno dram. cinque, Cinamomo, Spico nardo, Mirra, Polio, di ciascheduno dram. quattro.

Le cose secche si deuono pestare insieme, e passar per setaccio, l'Opoponaco, Sagapeno, e Mirra acciaccate si deuono mettere per vna notte à molto in acqua melata, poi mescolarle con le secche, & vnirle insieme con Mele buono, & farne Elettuario secondo l'arte.

L'istessa regola, che si è osseruata nel formare, e dar corpo all'altre Hiere, si osseruarà in questa, ma in questa particolare, vi si porrà quarantatre oncie di Mele.

Hiera Pachij.

RECipe Stœchadis, Marrubij, Chamedryos, Agarici, Colocynthidis, singul. *dr. decem*, Opoponacis, Sagapeni, sem. Petroselini, Aristolochiæ rotundæ, Piperis albi, singul. *drach. quinque*, Cinamomi, Spicæ nardi, Mirrhæ, Polij, Croci, *an. vnc. mediam.*

Sagapenum, & Opoponax in mortario terantur adiecto melle tenuissimo, cætera arida tusa, & cribrata, melle despumato ad comprehendendum sufficienti excipiantur, & Electuarium conficiatur, omnibus ritè commixtis.

A far la Hiera di Pachio.

PIglia Sticcado, Marrubio, Camedrio, Agarico, Coloquintida, de ciascheduno dram. dieci, Opoponaco, Sagapeno, seme di Petrosello, Aristologia tonda, Pepe bianco, di ciascheduno dram. cinque, Cinamomo, Spico nardo, Polio, Zaffarano, di ciascheduno dram. quattro. Il Sagapeno, e l'Opoponaco si pestino nel mortaro, messoui dentro il Mele liquido, l'altre cose secche, & criuellate s'vnischino con sofficiente quãtità di Mele spumato per vnirle, e quando ogni cosa sarà ben mesticata, se ne faccia Elettuario.

L'istesso modo, che si è tenuto in formare le altre Hiere, si osseruerà in questa, & particolarmente vi si porrà oncie cinquanta di Mele.

Spe-

Species Hieræ Picræ simplicis descriptione Galeni.

RecipeAloes, *drach.nonaginta*, Xilobalsami, vel Xyloaloes, Cinamomi, Asari, Spicę nardi, Mastiches, singul. *drach.sex.* Croci, *drach quinque.* Puluerizentur omnia subtilissime, quod si Electuarium conficere volueris, adde. Mellis despumati, quod satis est, & confice vt decet. Si vero Hieram cũ Agarico parare volueris, Recipe prædicti pulueris absque Aloe, Agarici trocischati, *an.vnc.semis*, Aloes non lotæ, *vnc. vnam*, Mellis despumati, *vnc. sex.*

Confice Electuarium, vt artis est.

A far le spetie di Hiera Picra semplice descritta da Galeno.

PIglia Aloè dram.nouanta, legno di Balsamo, ouero legno Aloè, Cinamomo, Asaro, Spico nardo, Mastice di ciascheduno dram. sei, Zaffarano dram. 5. Si faccia d'ogni cosa poluere sottilissima. Et se ne volete far' Elettuario, aggiongete tanto Mele spumato che basti, & fatelo, come conuiene.

A tutta la quantità delle spetie, si metterà quattro libre, & vn'oncia di Mele spumato freddo.

Et mentre si vorrà fare la Hiera con Agarico si pigliarà la sudetta poluere senza l'Aloè, & le si aggiungerà Agarico trocisicato oncia mezza, Aloè non lauato oncia vna, Mele spumato oncie sei, & se ne farà Elettuario secondo l'arte.

Speciæ Hieræ Picræ Rasis.

RecipeAloes succotrinæ, *vnc. duas*, Rosarum rubrarum, Spicæ nardi, Mastiches, Xylobalsami, seu Xiloaloes, Carpobalsami, seu cubebarum, Cinamomi, Cassiæ ligneæ, Asari, singul. *drach. vnam misce.*

Fiat puluis subtilissimus.

A far le spetie d'Hiera Picra di Rasis.

PIglia Aloè succotrino onc. due, Rose rosse, Spico nardo, Mastice, legno di Balsamo, ouero Cubebe, Cinamomo, Cassia in legno, Asaro di ciascheduno dram. vna. Si mescoli, & se ne faccia poluere sottilissima.

In vece del Cinamomo, si metterà due dramme di ottima Cannella. Per la Cassia in legno, si porrà vna dramma di Cannella, & del tutto se ne farà poluere graduatamente.

ECLEGMATA, SIVE LOCH.

Eclegma, siue Loch è Farfara simplex.

ReciperadicumTussilaginis, siue Farfaræ, *vnc. sex* Bene purgata coquantur perfecte in aqua clara iusta quantitate, optimè contundantur in mortario lapideo, & cribro setaceo transmittãtur, postea vt artis est, fiat Syrupus, ex *vnc. decem, & octo*, Sacchari, & supradicti decocti *lib. duabus*

Qui

Qui conijciatur supra radices vt dictum est paratas, quibus adde. pulpæ Passularum dulcium *vnc. duas*, Pineorum nucleorum mundatorum contusorum, *vnc. vnam & semis*, misce, & ex arte fiat Loch.

Cõficitur etiam in forma solida, sine Pineis nucleis, & Passulis.

Compositum autem sic paratur.

Recipe succi Glycirhizæ non vsti *scrup quatuor*, pulueris Caryophillorum, Cinamomi, Croci, Macis, *an. scrup. vnum.* Misce, & addantur Eclegmati simplici, nuper descripto.

ECLEMI, OVERO LOCH.

A far' Eclema, ouero Loch di Farfara semplice.

PIglia radiche di Tussilagine, ò Farfara onc. sei. Et essendo ben purgate si cuochino perfettamẽte in giusta quantità d'acqua chiara, & si pestino bene nel mortaro di pietra, e poi si passino per setaccio, e poi si faccia Stropo secondo l'arte con onc. 18. di Zuccaro, & due lib. del detto decotto, il quale dopoi si metta sopra queste radiche preparate com'è detto, alle quali s'aggiungeranno polpe di Passule dolci onc. due, Pignoli mondati, e pesti onc. vna, e mezza, mescola ogni cosa, e secondo l'arte se ne faccia Loch.

Si fà ancora in tauola senza Pignoli, e Passule.

Il composito si fà così.

Piglia sugo di Liquiritia non bruciato scrop. quattro, poluere di Garofani, Cinamomo, Zaffarano, Mace, di ciascheduno scrop. vno. Mescola ogni cosa s'aggionga à l'Eclegmate semplice poco fà di sopra descritto.

Si pigliarà nella fine dell'Autunno le sudette radiche, che sieno bianche, tenere, & non lignose, si tagliaranno minutamente, e si farà bollire in vn vaso di terra con sei libre di acqua, acciò non diuentino negre. In vece delle Passule, si pigliarà il Zibibo ben conditionato. Et particolarmente li Pignoli, che sieno fielchi, accioche il sudetto composto non diuenti rancido.

Eclegma, siue Loch, è Papauere.

RECipe Penidiorum alborum, *vnc. quatuor*, sem. Papaueris albi, *drach. vigintiquinque*, Amygdalarum dulcium mundarum, Pineorum nucleorum purgatorum, Gummi Arabici, Tragacanthæ, succi Glycirhizæ, *an. drach. decem*, seminum Cydoniorum, Lactucæ, Portulacę, *an. drach. quatuor*, Amyli *drach. tres*, Croci, *drach. vnam*, syrupi, è Papauere infrascripti, quantum satis fuerit ad Eclegma conficiendum. Primo fiat Syrupus hoc modo. Recipe capitum Papauerum alborum, & nigrorum cum proprijs seminibus, *an. lib. semis*, florum Violarum siccarum, *vnc. vnam, & semis*, vel si adhuc recentes sint, & passæ *vnc. duas*, sem. Lactucæ, semicontusorũ, *vnc. vnam.* Decoquantur in aquæ claræ, *lib.*

quin-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0162-4 DFG

quinque, ad consumptionem medietatis, & colentur, colati. Recipe *lib. duas*, Sacchari, Penidiorum, *an. lib vna*. Fiat Syrupus.

Tum Gummi, & Tragacantha in quadruplo præscripti colati macerentur, dum prorsus mollescant, deinde cribro setaceo trãsmittantur, Amygdalæ pineæ, & sem. Papauerum bene contusa immisceantur Syrupo, Penidijs, & succo Glycirhizę, & cum Gummis emollitis, diu in mortario agitentur, & ducantur, demum adijciantur semina, & reliqua contrita, & setaceo cribro diligenter transmissa, redigantur in forma Eclegmatis.

A far'il Loch di Papaueri.

PIglia Pẽniti bianchi onc. quattro, semi di Papaueri bianchi dram. venticinque, Mandole dolci mondate, Pignoli mondati, e purgati, Gomma Arabica, Draganti, e sugo di Liquiritia, di ciascheduno dram. dieci, seme di Cotogni, di Lattuca, & di Porcacchia, di ciascheduno dram. quattro. Amido dram. tre Zaffarano dram. vna. Siropo di Papauere infrascritto tanto che basti à far'il Loch.

Primieramente si faccia il Siroppo così. Si pigli teste di Papaueri bianchi, & neri con i loro semi, di ciascheduno lib. mezza, fiori di Viole secche once vna, e mezza, ò vero se saranno fresche ancora, ò poco secche, once dus. semi di Lattuca alquanto acciacati, onc. vna. Si cuochino in cinque libre d'acqua chiara fin che sia scemata la metà, e poi si colino, e della colatura ne pigliarete lib. due, Zuccaro, Penniti, di ciascheduno lib. vna, e se ne faccia siroppo. All hora le Gomme, & Draganto si mettino à mollificare, e poi si faccino passare per setaccio, le Mandole, Pignoli, e seme di Papaueri pesti bene si mescolino col siroppo, Penniti, e succo di Liquiritia, e si menino vn pezzo dentro il mortaro con le Gomme mollificate, & vltimamente s'aggionghino i semi, & altre cose peste, e passate con diligenza per setaccio, e se ne faccia Lech.

Nel decotto del siroppo, dopo che vi hauerà bollito li Papaueri, si aggiungerà il seme di Lattuca, & in fine della consumatione si leuerà dal fuoco, & vi si metterà le Viole infusione. Ma li semi di Cotogni, che vanno in sostanza, si mondaranno prima dalla scorza, e poi pestarli insieme col seme di Papauero, di Lattuca, & di Porcacchia, che vanno in sostanza. Del resto si è detto di sopra, quanto fà bisogno.

Eclegma è Pini nucleis.

RECipe pulpæ Dactylorum optimorum, *drach.* 35. nucleorum Pini mundatorum, *drac.* 30. Amygdalarum dulcium mundarum, Amyli, Auellanarum assatarum, Capill. Ven. Glycyrhizæ rasæ, Gummi Arabici, radicum Iridis, succi Glycyrhizæ bene parati, non vsti, Tragacanthæ, *an. drach. quatuor*, Amygdalarum amararum, *drach. tres*, Butyri recentis, Mellis passularum, Sacchari albissimi, *an. vnc. quatuor*, Mellis purissimi, quantum satis fuerit.

Gum-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0163-0 DFG

Gummi, & Tranacantha diu macerentur in quadrupla quantitate aquæ Capil. Ven. donec prorsus mollescant, deinde cribro setaceo transmittantur, & *lib. duabus* Mellis optimi misceantur ad lêtum ignem, lignea rudicula diu moueantur, postea ei inspergantur pulueres tenuissimi radicum Iridis, Capil. Ven. Glycyrhizæ, Sacchari, & Amyli, & optime misceantur, & vniantur, demum vtrumque Gummi mixtum Melli passularum, in quo prius, fuerit dissolutus succus Glycyrhizæ, vase ab igne deposito addatur, & diutius omnia agitentur, donec vniantur, addito Butyro recenti, si statim eo vtendum sit, si verò diutius est seruandum, paretur absque Butyro, ne rancorem contrahat. Mel passularum fit ex partibus duabus decocti passularum redacti coqoendo ad consistentiam Sapæ, & parte vna optimi Mellis; simul lento igne decoctis, donec optimè vniantur.

A far il Loch di Pignoli.

PIglia polpa di Dattoli ottimi dram. 35. Pignoli mondati dram. 30. Mandole dolci mondate, Amido, Nocchie arrostite, Capel. Venere, Liquiritia rasa, Gomma Arabica, radiche d'Iride, sugo di Liquiritia ben preparato non bruciato, e Draganti di ciascheduno dram. quattro, Mandole amare dram. tre. Butiro fresco, Mele di Passule, Zuccaro bianco, di ciascheduno once quattro, Mele puro, quanto basti. La Gomma, & il Dragante si mettino a mollo vn pezzo in quattro doppij d'acqua di Capel. Venere, sin che siano bene mollificate, dopoi si faccino passare per setaccio, & si mescolino con due lib. di Mele ottimo a fuoco lento, & menino vn pezzo con vn menatore, poi si mettino dentro le polueri sottilissime delle radiche d'Iride, Capel. Venere, Liquiritia, Zuccaro, & Amido, & si mescolino, & vnischino benissimo, vltimamente s'aggionga l'vn, e l'altra Gomma mescolata col Mele delle passule, nel quale sia stato prima infuso il sugo di Liquiritia, hauendo però leuato il vaso dal fuoco, & ogni cosa si meni sempre sin che s'vnisca, aggiungendoci Butiro fresco, se lo volete adoprar subito fatto. Ma se lo volete serbare, si prepari senza Butiro, acciò non diuẽti rancido. Il Mele di passule si fà con due parti di decotto di passule ridotto cocendo a modo di Mosto cotto, & vna parte di Mele ottimo insieme messi a cuocere a fuoco lento, sin che s'vnischino benissimo.

Per le Nocchie arrostite s'intenderà le torrefatte, le quali si pestano insieme con le Mandole in mortaio di pietra. La polpa di Dattoli, si pestarà separatamente, nel mortaio di pietra. Et gli altri ingredienti, dopo che saranno passati per sottilissimo setaccio, se ne formarà mistura, detta Loch.

Loch è pulmone Vulpis.

RECipe pulmonis Vulpis exsiccati, Capillorum Ven. seminũ Anisorum, Fœniculi, succi Glycyrhizæ *an. partes æquales.*

Con-

Confice ex iusta quantitate Sacchari prius cocti in aqua.

A far'il Loch di polmone di Volpe.

PIglia il polmone di Volpe secco, Capel Venere, seme d'Anisi, seme di Finocchio, sugo di Liquiritia, di ciascheduno vgualmente, & fanne Loch in conueniente quantità di Zuccaro chiarito, e cotto con acqua.

Il polmone di Volpe si tritarà minutamente, & si metterà sopra vn foglio di carta, & si ponerà a seccare nella stufa fin che sia secco in modo, che si possa poluerizzare. Il seme di Finocchio, si pigliarà il saluatico.

Eclegma, seu Loch sanum.

RECipe Zyzhypha, seu Iuiubas, Myxaria, quæ & Sebesten. *an. num. triginta*, Dactylorum pinguium, Caricarum pinguium, Passularum purgatarum, *an. vnc. duas*, Capill. Ven. *manip. vnum*, Fœni Græci *drac. quinque*, Cinamomi, Glycyrhizæ, Hyssopi siccæ, Calaminthæ, Iridis, sem. Anisi, Fœniculi, Lini, *an. drac. quatuor*, Coquantur omnia vt artis est in aquæ claræ, *lib. quatuor, dum lib. duatantum*, supersit percolatum ius, & expressum coquatur, cum Pénidiorum alborum *lib. duabus*, ad Mellis crassitiem, tum adijce quæ sequuntur prius optime contusa. Pinearum purgatarum *drach. quinque*, Amygdalarum dulcium mundatarum, Amyli, Glycyrhizæ mundæ. Gummi Arabici, Tragacanthæ, *an. drach. tres*, Iridis, *drach. duas*.

Misceãtur simul omnia, & tamdiu agitentur, donec medicamentum albescat. Tragacantha tamen, & Gummi Arabici parentur prius eo modo, quo dictum est in Loch è Pini nucleis.

A far'il Loch sano.

PIglia Gensole, Sebesten, di ciascheduno num. trenta, Dattoli grassi, Fichi secchi grassi, Passule purgate, di ciascheduno once due, Capel Venere, manip. vno, Fieno Greco dram. cinque, Cinamomo, Liquiritia, Isopo secco, Calamento, Iride, seme d'Anisi, di Finocchio, e di Lino, di ciascheduno dram. quattro, si cuochino in lib. quattro d'acqua chiara a consumatione della metà, e poi cola; la colatura ben spremuta si metta al fuoco con libre due di Pennità bianchi, e falla cuocere a bastanza, poi aggiongasi le sottoscritte cose ben peste, cioè, Pignoli mondi dram. 5. Mandole dolci mondate, Amido, Liquiritia mondata, Gomma Arabica, Draganti, di ciascheduno dram tre, Iride dram. due, si mescoli ogni cosa insieme, & tanto si deue stangheggiare fin che diuenti bianco, il Dragante, & la Gomma Arabica, si deuono preparare nel modo, che s'è detto nel Loch di Pignoli.

Per breuità dirò solo la graduatione del decotto, onde a farlo si faccia bollire nell'acqua prima il Fien Greco, il seme di Lino, & le radiche d'Iride, poi li Sebesten diuisi dall'ossa, & tagliati minutamente, poi le Giuggiole, l'Vua passa, ouero il Zibibo

bo purgato dalli granelli, li Fichi & li Dattoli tagliati minutamente, & in fine il Cinamomo, cioè il doppio peso di Cannella suppestata in luogo suo, ma il Capel. Venere, per esser fresco non gli conuiene il bollire, ma vna buona infusione, & dopo che sarà colato con forte espressione, si essequirà, quanto dice di sopra nella ricetta.

Eclegma è succo Caulium.

RECipe succi Cauliũ, *lib.quinque*, Decoque lento igne, interea iugiter expumando, donec *lib. tantum duæ superfint*: quibus adde. Mellis, Sapæ, *an. lib.vnam.*

Percoque ad iustam crassitudinem.

A far'il Loch di sugo di Cauoli.

PIglia sugo di Cauoli lib. 5. e fatelo bollire a fuoco lento, spumandolo spesso fin, che siano restati à lib. due, alli quali aggiongasi Mele, e Mosto cotto, di ciascheduno lib. vna, e fà di nuouo cuocere a giusta misura.

Nel voler comporre il sudetto Loch, si farà elettione di quella sorte di Cauoli, che si chiama volgarmente, Cauoli verdi, li quali hanno le foglie crespe.

Eclegma è Scylla simpl.

RECipe succi Scyllæ, Mellis despumat. *an. part.æquales.* Decoque in eclegmatis consistentiam, succus Scyllæ extrahatur, vel vt docet Galenus in consilio pro puero epileptico, exposita Soli Scylla cruda diebus Caniculaibus in vase intus Melle oblito, & bene obturato diebus quadragin. ta: Vel decocta Scylla in pasta frumentacea, & ea sicca lente statim contusa in lapideo mortario pistillo ligneo, & illico expressa per rarum linteum.

A far'il Loch di Scilla semplice.

PIglia sugo di Scilla, e Mele spumato, tanto dell'vno, quanto dell'altro, e fà cuocere à modo di Loch, si caua il sugo di Scilla secondo Galeno nel consiglio, che fà per vn putto epilepetico, messa la Scilla verde al Sole ne i giorni Caniculari dentro vn vaso onto di Mele, e ben'atturato per quaranta giorni, ouero la Scilla cotta dentro la pasta di farina di formento, e quella fatta seccare lentamente, & subito pestata in mortaro di pietra col pestone di legno, poi spremuta per la stamigna.

La Scilla si coprirà di pasta & dopo che sarà arrostita, si pesterà nel mortaio di pietra, & poi si vnirà col Mele sopra il fuoco, fin che sia risoluta qualche parte della sua humidità, e poi che sarà leuata dal fuoco, & raffreddata, li si aggiungerà gli altri ingredienti, sottilmente poluerizzati.

Eclegma, è Scylla comp.

RECipe Scillæ assatæ in pasta frumentacea *drach.tres*, pulueris Iridis, *drach.duas*, Hyssopi, Marrubij, *an.drach.vnam*, Croci, Myrrhæ, *an. drach. semis.*

Confice cum Melle iustæ quantitatis, sit autem vnicarum duarum cum dimidia, Mel sit iam despumatum, sed non dilutum.

A far'

A far'il Loch di Scilla composto.

PIglia Scilla arrostita nella pasta di formento dram. tre, Isopo, Marubio, di ciascheduno dram. una: Zaffarano, Mirra di ciascheduno dram. mezza. E fanne Loch con sufficiente quantità di Mele, cioè onc. due e mezza, & che sia spumato senz'acqua.

La Scilla dopo che sarà arrostita con esser prima coperta di pasta, si pesterà nel mortaio di pietra, & poi si mescolarà col Mele sopra al fuoco, fin tanto che sia suaporata alquanto della sua humidità, e poi si leuarà dal fuoco, & raffreddata che sarà, vi si aggiungerà gli altri ingredienti, sottilmente poluerizzati.

Diacodion simp. Mes. ex itentione Gal.

RECipe capitum Papaue. albi cum magnitudine, cum maturitate, & siccitate mediocria, *num. triginta.* Aquæ pluuiæ sextaria tria, quæ continent *unc. lx.* Macerentur in ea biduo, si vero fuerint sicciora diutius, sin recentiora horis tantum viginti quatuor, deinde coquantur ad integram coturam, & colentur mox.

Recipe prædictæ decoctionis colatæ, *lib. tres,* Mellis *lib. vnam, & semis,* vel Sapæ, *lib. vnam, & semis, vel vtriusque an. unc. nouem.*

Bulliant ad prunas, donec perfectè sint cocta, & sic habebis Diacodion simplex ex Melle, vel Sapa, vel vtroque, si vero parectur ex capitibus Papaueris nigri, erit efficacius.

A far'il Diacodion semplice di Mesuè secondo Galeno.

PIglia capi di Papaueri bianchi di mediocre grandezza, maturità, e siccità num. trenta. Acqua piouana once sessanta, si mettino infusione per doi giorni, & più ancora se saranno secchi assai, & se saranno freschi, per ventiquattro hore solamente, poi si cuochino a giusta cottura, & si colino, della qual colatura pigliate lib. tre, Mele lib. vna e mezza, ouero di ciascheduno once noue. Et fà bollir'in sù la bragia, fin che sia cotta perfettamente, & così haurai Diacodion semplice di Mele, ò Mosto cotto, ò dell'vn, e l'altro. Ma se si preparará con i capi de Papaueri negri, hauerà maggior virtù.

Nel colar'il detto decotto, se gli farà forte espressione, & nel cuocerlo tengasi l'istesso modo del Loch di Scilla.

Diacodion compos.

RECipe prædictæ decoctionis, *lib. vnam,* Mellis *lib. mediã,* vel Sapæ, *lib. med. vel vtriusque an. unc. tres, vt supra.* Acaciæ rubræ, vel eius succedanei, idest succi foliorum Sumachi, Balaustiorum, Croci, Hypocystidis, Mirrhæ, *an. drach. vnam,* Trochiscorum, Ramich. *drach. quatuor.*

Decoque vt supra, & confice Eclegma.

A far'

A far'il Diacodion composto.

Piglia della predetta decottione lib. 1. Mele lib. mezza, ouero Mosto cotto lib. Mezza, ouero dell'vn, & dell'altro, di ciascheduno onc. tre, Acacia rossa, ouero quello che si piglia in suo cambio, cioè sugo di foglia di Sumacco condensanto, Balausti, Zaffarano, Ipocistide, Mirra, di ciascheduno dram. vna, Trochisci di Ramich. dram. quattro, fà cuocere come di sopra, e fanne Loch.

Il decotto si farà col Mele, ouero col Mosto cotto detto di molto sapa, & ridotto, che sarà a spessitudine di Mele, si mescolarà con tutti gl'ingredienti poluerizzati.

Diacodion simpl. in forma solida.

RecipeSacchari albissimi *lib. vnam*, Penidiorum alborum, *vnc. sex.* decocti capitum Papaueris albi, & nigri *numero partium*, parati vt nuper dictum est, quantum satis esse videtur, ad Penidia, & Saccharum dissoluendum.

Coquantur ad iustam crassitiē, deinde simul agitata formentur in orbiculos, siue rotulis iustæ magnitudinis.

A far'il Diacodion semplice in forma soda.

Piglia Zuccaro bianco lib. vna, Penniti bianchi onc. sei, decotto di capi di Papaueri bianchi, e neri di pari numero, preparato come s'è detto di sopra, tanto che basti à dissoluere il sugo, & li Penniti si faccino cuocere conuenientemente mescolando se ne formino pezzetti tondi di giusta grandezza.

Il decotto si farà bollire alla consumatione della metà, & alcuna volta col solo Zuccaro se ne formarà rotole, acciò sia manco viscoso, ma però si farà col conseglio de' Signori Medici.

Diaireos cum Melle.

RecipeIridis *vnc. vnam*, Glycyrhizæ, Hyssopi, Pulegij, *an. drach. sex.* pulpę Passularum, Caricarum pinguium, Dactilorum, *an. drach. quatuor*, Amygdalarum dulcium cortice purgatarum, Cinamomi, Zingiberis, nucleorum Pineorum, Piperis, Tragacanthæ, *an. drach. tres*, Styracis rubri, seu Calamitæ, *drach. duas*, & *semis*. Mellis, quantum satis fuerit. Confice eclegma.

A far'il Diareos col Mele.

Piglia Iride onc. vna, Liquiritia, Isopo, Pollegio di ciascheauno dram. 6. polpa di Passule, di Fichi grassi, di Dattoli, di ciascheduno dram. quattro, Mandole dolci mondate, Cinamomo, Zenzero, Pignoli, Pepe, Dràganti, di ciascheauno dram. tre, Storace rossa, ouero Calamita dram. due, e mezza, Mele quanto basta, & fanne Loch.

La polpa de' Dattoli si mondarà dalla scorza di dentro, le Mandole Ambrosine, & li Pignoli sieno purgati: in cambio della Passarina, si piglia à il Zibibo purgato dalli granelli. Si pestarà ogni cosa, & si passarà

passarà per setaccio, & con gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & con 22. oncie di Mele spumato, senza humidità, se ne formarà Elettuario.

Diamoron simpl.

RECipe succi Mororum rubr. succi Mororum domesticorum, *an. lib. vnam, & semis*, Mellis, Sapæ, *an. lib. vnam.*

Decoque simul omnia ad spissitudinem Mellis.

A far'il Diamoron semplice.

PIglia sugo di More domestiche di ciascheduna lib. vna, e mezza, Mele, & Mosto cotto di ciascheduna lib. vna, fà cuocere ogni cosa insieme a spessitudine di Mele, & fanne Loch.

Diamoron comp.

PAratur Diamoron compositum, si simplici adijciantur alia, quæ efficacius, aut repellant, aut concoquant, aut digerant prout medici fuerit consilium.

A far'il Diamoron composto.

IL Diamoron cõposto si fà, quando al semplice s'aggiunge qualche cosa, che con efficacia ò discaccia, ò concuoca, ò digerisca, come sarà giudicato dal Medico.

Si pigliarà le More ben mature, poi si frangerà bene con le mani dentro di vn vaso vitriato, & si lasciarà stare in cantina per spatio di vn giorno naturale, acciochè le dette More, perdino la loro viscosità, & dopo che saranno colate, col detto succo, se ne farà Loch nel modo detto di sopra.

Rob Nucum, vel Diacaryon simpl.

RECipe succi corticum exteriorum Nucum iugulãdum diebus Canicularibus expressi, *lib. quatuor*, Mellis optimi, *lib. duas.*

Depuretur succus, vnica ebullitione, & cum Melle decoquantur, donec deuenerit ad Mellis consistentiam.

A far'il Rob Nucum, ouero Diacarion semplice.

PIglia sugo di scorze di Noce cauato ne i giorni Caniculari lib. quattro, Mele buono lib. due, si chiarifichi il sugo con vn bollore, e si cuoca col Mele fin'a consistenza di Mele.

Rob Nucum, vel Diacaryon comp.

FIt quandoque idem medicamentum compositum, vbi simplici alia adijciantur, quæ Medicus opportuna duxerit, sicut dictum est in Diamoron comp.

A far'il Rob Nucum, ouero Diacarion composto.

SI fà qualche volta vn medesimo medicamento composto, quando s'aggiongono al semplice altre cose, ch'il Medico hauerà stimato a proposito, com'è detto nel Diamoron composto.

Si pigliarà il succo cauato dalla polpa

delle Noci fresche con osseruanza di pestarle nel mortaio di pietra, poi si darà vn bollore al detto succo, & si colarà per sacchetto, e dopo colato se ne pigli quattro libre, & vi si aggiunga il Mele, & si riduca à debita cottura.

Diapendion cum speciebus.

RECipe Amigdalarum dulciũ mundatarum, nucleorum Pini, sem. Papaueris albi, *an. scrup. nouem*, Amili, Caryophyllorum, Cinamomi, Zingiaeris, Gummi Arabici, seminum Citruli, Cucumeris, Cucurbitæ, Melonum, succi Glycyrhizæ, Tragacanthæ, *an dra. vnam, & semis*, Penidiarum albarum, *dra. b. sexdecim*, sem. Cãphoræ, *gran sex.* Syrupi Violarum infrascripti, quantum satis fuerit.

Ex seminibus Papaueri optimè cõtritis extrahatur lac, seu emulsio in aqua Violarum, & ex hoc lacte dissoluantur Amigdalæ, Pineæ, & quatuor semina bene contusa, quæ omnia addantur Syrupo Violarum infrascripto iam cocto, simul coquantur, interea rudicula agitata in iuxtam consistentiam, deinde addantur Pulueris, postremo Gummi, & Tragacantha emollita vt supra, & redigantur ad formã Eclegmatis

A far'il Diapenidion con le spetie.

PIglia *Mandole dolci mondate, Pignoli, seme di Papauero bianco; di ciascheduno scrop. noue, Amido, Garofani, Cinamomo, Zenzero, Gomma Arabica seme di Citroli, di Cocomeri, di Cocuzza, e di Meloni, sugo di Liquiritia, Draganti, di ciascheduno dram. vna, e mezza, Penniti bianchi dram sedeci, e mezza, Canfora, grani sei, Siroppo violato infrascritto, quanto basti, si caui il latte dal seme di Papauero ben pesto con acqua di Viole, & con questo latte si dissoluino le Mandole, Pignoli, li quattro semi ben pesti, & tutte queste cose si mettino nell'infrascritto Siroppo di Viole già cotto, & si cuochino insieme mescolando il tutto spesso, sin' à giusta consistenza, poi s'aggionghino le poluere, & vltimamẽte la Gomma Arabica, & il Dragante mollificato come di sopra, e si riduchino a forma di Loch.*

Syrupus Violarum sic conficitur.

RECipe florum Violarum viridium *vnc. tres*, vel Violarum siccarum, *vnc. vnam*, Aquæ claræ, *lib. vnam.*

Macerentur flores aliquot horis supra cineres calidos, deinde bulliant, donec puniceo colore inficiatur aqua, cui demum percolato adde *lib. vnam*, Sacchari optimi, & confice Syrupum.

Il Siroppo di Viole si fà così.

PIglia *fiori di Viole verdi once tre, ouero di Viole secche onc. vna, Acqua chiara lib. vna, si mettino li fiori sopradetti in infusione per qualche hora sopra la cenere calda, dopoi si faccino bollire, finche l'acqua diventi di color violato, & finalmente colati s'aggion-*

ga

ga alla colatura vna lib. di Zuccaro fino, & se ne faccia Siroppo.

Diapenidion sine speciebus.

FIt tale Diapenidion ex omnibus supradictis, & eodem modo paratur, demptis tantum tribus aromatibus Cinamomo, Zingiberis, & Caryophyllis.

Diapenidion senza spetie.

IL Diapenidion senza spetie si fa con tutte le cose sudette, e si prepara nel medesimo modo, leuando solamente tre sorti di spetie, cioè, Cinamomo, Zenzero, e Garofani.

Li Penniti, le Mandole, li Pignoli, & li semi communi si pestaranno sottilmente nel mortaio di pietra. Gli altri ingredienti si ridurranno in sottilissima poluere. La Gomma Arabica, & li Draganti, si metteranno à nutrire con il latte di seme di Papaueri. Poi con oncie sei di Siroppo violato in buona forma di cottura, si mescolarà con le sudette Gomme, & latte de' semi di Papaueri, & anco con la sudetta pasta, & in fine la poluere.

Diatregacanthum calidum.

R*Ecipe Hyssopi, Tragacanthæ, an. vnc. quatuor,* Amygdalarom dulcium mundatarum, Pinearum purgatarum, *an. drach. sex*, Cinamomi electi, seminum Fœniculi Græci, Lini, *an. drach. quatuor.* Zingiberis, Glycyrhizæ, *an. drach. duas*, Sacchari albi, quantum satis fuerit.

Misce, & ex arte redigantur ad formam Eclegmatis.

A far'il Diadraganto calido.

P*Iglia Isopo, Dragante, di ciascheduno onc. quattro, Mandole dolci mondate, Pignoli di ciascheduno dram. sei, Cinamomo eletto, semi di Fieno Greco, di Lino, di ciascheduno dram quattro, Zenzero, Liquiritia monda, sugo di Liquiritia, di ciascheduno dram. due Zuccaro bianco, quanto basti. Mestica ogni cosa insieme, che diuenti come Loch.*

Si pigliarà libre tre, & oncie sette di Zuccaro, & si formarà il sudetto medicamento, con osseruanza di metterci la Gomma nutrita con vn poco di acqua d'Isopo.

Diatragacanthum frigidum.

R*Ecipe* Penidiarum albarum, *vnc. tres*, Tragacanthæ albæ *vnc. duas*, Gummi Arabici, *drach. decem*, Amili, *drach. quatuor.* Glycyrhizæ mundatæ, seminum Citruli, Cucumeris, Cucurbitæ, Melonum, *an. drach. duas.* Camphoræ, *scrup. semis*. Syrupi Violarum parati, vt dictum est, *in Loch Diapenidion, quantum* satis fuerit.

Misce, & qua docuimus arte redigantur in formam Eclegmatis.

A far'il Diadraganto frigido.

P*Iglia Penniti bianchi once tre, Draganti bianchi onc. due, Gomma Arabica dram. 10. Amido dram. quattro, Liquiritia mondata*

semi di Citroli, di Comeri, di Cucuzze, di Meloni, di ciascheduno dram. due, Canfora scrop. mezzo, Siroppo di Viole preparato, come s'è detto nel Diapenidion quanto basti, se mescoli, & secondo che habbiamo insegnato di sopra, si reduca in forma di Loch.

Si pigliarà vna libra, & sei oncie di Siroppo violato, fatto in buona forma di cottura, & scaldato che sarà, se ne formarà la sudetta compositione. Et si pigliarà le sudette specie, che sieno state riposte senza li quattro semi communi, per colpa dell'arrancire, come hò auuertito più volte; ma quando si vorrà vsare le dette specie, per ogni dramma, li si mescolarà diece grani delli quattro semi frigidi.

Diatragacanthum frigidum in tabellis, seu rotulis.

SVpradicta omnia preter Syrupum sumantur, tum fiat emulsio in aqua Violarum ex quatuor seminibus dictis, in qua emulsione dissoluantur *libræ duæ, & media*. Sacchari optimi. Coquantur simul ad coturam Manuschristi.

In fine addantur Penidia, & reliqua in tenuissimam puluerem redacta, & fiat Electuarium per tabellas.

A far'il Diadraganto frigido in tauole, ouero rotole.

SI piglino tutte le cose sudette, fuorche il Siroppo, & all'hora si mettino in infusione, in acqua di Viole, li sopradetti quattro semi, & si colino, & nella colatura si dissoluino lib. due, e mezza di Zuccaro fino. Et si cuochino insieme à forma di cottura di Manuschristi. All'vltimo s'aggiongbino i Penniti, & le altre cose ridotte in poluere sottilissima, e se ne faccia Electuario in tauole.

Si pigliarà li quattro semi communi, & pestati che saranno, se ne cauerà il cremore, col quale si disfarà il Zuccaro, & in fine della cottura si deue stangheggiare, dopo si aggiongerà le specie incorporate con li Penniti, & si farà rotole.

Diatragacanthum frigidum cum Bolo in tabellis.

FIt vt superius, addita Bolo Armena Orientali pondere dimidij pulueris reliqui.

A far'il Diadraganto frigido col Bolo in tauola.

SI fà, come di sopra, aggiongendoui il Bolo Armenio Orientale per la metà dell'altre cose. Del Bolo Armenio se gli n'è dato once due, e del resto al modo già detto si sono formate rotole.

RAGIONAMENTO de' Siroppi, Giuleppi, & Robbi.

I Siroppi sono liquori potabili, & altro non vuol dir Siroppo, che potione, i quali sono stati trouati da Medici per preparare, concuocere, & liquefare gli humori peccanti del corpo humano; e se bene vi sono altri liquori chiamati, Giuleppi, e Robbi, nondimeno stanno sotto le specie de' sudetti Siroppi, li quali hanno diuerse facoltà, chi per preparare la bile flaua, ouero colera (che

dir

dir vogliamo) com'è il Siroppo d'Agro di Cedro, Acetoso semplice, Offizaccara, Siroppo rosato semplice d'Endiuia, di sugo d'Acetosa, chi per preparar la pituita, ouero flemma, com'il Siroppo di doi, & di cinque radiche, Bisantino, Mele rosato, Ossimele semplice, chi per la bile atra, ò melanconia, com'è il Siroppo d'Epittimio, di Lupoli, di Fumoterra, & altri, come anco per hauer risguardo al capo il Siroppo di Bettonica, di Sticados, al Torace il Siroppo violato, di Liquiritia, al Ventricolo, il Siroppo di Cicoria, alla Milza il Siroppo Acetoso; & alle Reni il Siroppo di Ibico, & altri.

SYRVPI.

Oxymel simplex.

RECipe Mellis optimi, *part. duas. Aquæ purissimæ, part. tres. Coquantur, & despumentur* in vase fictili lento igne. Deinde adijce. Aceti acerrimi, *part. vnã.* Bullant simul ad Syrupi crassitudinem.

SIROPPI.

A far l'Ossimel semplice.

PIglia Mele buono parti due, Acqua chiara parti tre, se cuochino in vaso di terra à fuoco lento & si leui la schiuma, poi s'aggionga Aceto forte parte vna, & si mettino à bollire à spessitudine di Siroppo.

Dopo che sarà chiarificato il Mele, con la sudetta quantità d'acqua, & ridotto quasi à cottura, si aggiungerà l'Aceto con aspergerlo à poco à poco, & si farà bollire in fretta, accioche non acquisti amarezza, ma che resti col suo grato sapore.

Oxymel compositum.

RECipe radicũ Fœniculi, Apij, Graminis, Asparagi, Ruscĩ mundatarum contusarum, & concisarum. *an. vnc. duas*, seminum Apij, Anisi, Fœniculi, *an vnc. vnã.*

Infundantur in Aceti veteris *lib.* 10. & Aquæ purissimæ *lib viginti* in vase fictili horis viginti quatuor, deinde coquatur, donec tertia pars absumpta sit, colentur, colaturæ adde. Mellis, *part. dimidiam* ad liquorem, qui superest. Coquantur iterum ad iustam Syrupi consistentiam.

A far l'Ossimel composto.

PIglia radiche di Finocchio, d'Appio, Gramigna, d'Asparici, & di Brusci, mondate, acciaccate, e tagliate, di ciascheduna onc. due, seme d'Appio, e Anisi, di Finocchio, di ciascheduno onc. vna, & si mettino in infusione in Aceto vecchio lib. dieci, d'Acqua chiara lib. venti, in vn vaso di terra per 24. hore, dopoi si cuocerà a consumatione del terzo, e dopoi si coli, & alla colatura aggiongasi tanto Mele, che sia per la metà di detta colatura. Et si cuoca a forma di Siroppo.

Si farà il sudetto decotto nell'Autunno per hauer le radiche maggior virtù, onde si pigliarà prima la debita quantità di radiche di Gramigna, poi di Brusci, di Finocchio, di Asparagi, & di Appio, & dopo che saranno purgate dal midollo ligno so, si faranno bollire con la sudetta quantità di acqua, fino alla consumatione della terza parte, e poi vi si aggiungerà li semi suppesti

cominciando dal seme di Finocchio, poi quelli di Aniso, & di Appio, & dopo che hauerà bollito alquanto, si leuarà dal fuoco, & si metterà in vaso vitriato ben serrato, & lasciarlo stare infusione per spatio di vn giorno naturale: poi si tornarà a scaldare, cor fare vna forte espressione, e mescolarui poi il Mele, & ridurlo a debita cottura, spargendoui sopra, ottimo Aceto.

Oxymel Scylliticum simplex.

RECipe Mellis despumati, *lib. tres*, Aceti, Scyllitici, *lib. duas.*

Coquatur, vt decet.

A far l'Ossimele Scillitico semplice.

P*Iglia Mele spumato lib. tre, Aceto Scillitico lib. 2. e si ponga a cuocere, tanto che basti.*

Nel voler fare l'Ossimele Scillitico semplice, si osseruarà la regola data di sopra, nell'Ossimel semplice.

Oxymel Scylliticum compos.

RECipe radicum Fœniculi, Apij, Graminis, Rusci, Asparagi præparatarum. *an. duas*, seminum Anisi, Apij, Fœniculi, *an. vnc. vnam.*

Bulliant iusta quantitate aquę purissimę vase fictili, donec dimidia pars aquæ cõsumpta sit, deinde colentur, colaturæ adde.

Aceti Scyllitici, *lib. vnam*, Mellis despumati, *lib. duas.*

Coquantur iterum ad Syrupi crassitudinem.

A far l'Ossimele Scillitico composto.

P*Iglia radiche di Finocchio, d'Appio, di Gramigna, di Rusci, d'Asparagi mondati, di ciascheduno onc. due, semi d'Anisi, di Appio, di Finocchio, di ciascheduno onc. vna. Si faccino bollire in giusta quantità d'acqua in vaso di terra, sin'alla consumatione della metà, poi si colino, & alla colatura s'aggionghi di Aceto Scillitico lib. vna, Mele spumato lib. due, & si cuochino di nuouo à forma di Siroppo.*

Quando si vorrà fare l'Ossimele Scillitico composto, si osseruarà l'ordine dato nell'Ossimel composto.

Syrupus acetosus simplex.

RECipe Sacchari clarificati in aquæ, *lib. quinque*, Aceti albi, *lib. tres.*

Coquantur in vase vitreato ad iustam Syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo acetoso semplice.

P*Iglia Zuccaro chiarificato in acqua lib. 5. Aceto bianco lib. tre, & si ponghino a cuocere in vaso vitreato a forma di Siroppo.*

Si pigliarà il Zuccaro rottame di Medera della prima sorte, & si essequirà conforme all'Ossimel semplice, ma con osseruanza di cuocerlo a fuoco lento.

Syrupus acetosus compos.

RECipe radicum Apij, Fœniculi, Endiuiæ, *an. vnc. tres*, sem. Apij, Anisi, Fœniculi sing. *vnc.*

vnc.vnam. sem. Endiuiæ, *vnc.mediam*, quæ purissimæ, quantum satis fuerit. Coquantur in vase vitreato lento igne tamdiu, donec dimidia tantum aqua superstit, deinde adde. Sacchari, *lib.tres*. Clarificentur, & demum adijce. Aceti *lib. duas*.

Coquantur, vt artis est.

A far'il Siroppo acetoso composto.

Piglia radiche d'Appio, di Finocchio, d'Endiuia, di ciascheduno onc. tre, semi d'Appio, d'Anisi, di Finocchio di ciascheduno onc. vna, seme d'Endiuia onc. mezza, Acqua chiara, tanto che basti, & si ponga a cuocere in vaso vitriato a fuoco lento, a consumatione della metà, poi s'aggionga Zuccaro lib. tre. Si chiarifichi, dopoi s'aggionghino d'Aceto lib.due, e si cuoca secondo l'arte.

Nel fine dell'Autunno si farà il sudetto decotto con libre cinque di acqua, col farlo bollire graduatamente, come più volte si è detto, & facendone poi Siroppo a modo solito.

Oxysaccharum simpl.

Recipe Sacchari, *lib. vnam*, succi Granatorum acidiorum, *vnc.octo*, Aceti, *vnc.quatuor*.

Coquantur in vase vitreato lento igne ad Syrup. crassitudinem.

A far l'Ossisaccharo semplice.

Piglia Zuccaro lib. vna, vino di Granati forti onc.otto, Aceto, onc. 4. Si cuochino in vaso vitriato, a fuoco lento à modo di Siroppi.

Nel voler comporre il sudetto Ossisaccharo, si osseruarà la regola data, nel Siroppo acetoso semplice.

Oxysaccharum comp.

Recipe Capil Veneris, Linguę Ceruinæ, Scolopendrij, siue Cetrach. Polytrichi, Hepaticæ, Violarum, radicum Fœniculi, Rusei, Asparagi, Graminis, *an. lib. vnam.* Infundantur omnia in succo malorum Granatorum tribus diebus, quarto die bulliant modicum, colentur, & validè exprimantur, postea adde. Sacchari, quantum satis est. Coquantur ad iustam spissitudinem.

A far l'Ossisaccaro composto.

Piglia Capel Venere, lingua Ceruina, Cetracca, Politrico, Epatica, Viole, radiche di Finocchio, de' Bruschi, de' Sparagi, & di Gramigna, di ciascheduno lib. vna. Infondi ogni cosa in sugo di Mele granate, per tre giorni, il quarto giorno bollino vn poco, si colino, e si spremino bene, & s'aggionga Zuccaro, quanto basti, & si cuoca secondo l'arte.

Nel sudetto decotto, perche non se li può dare la vera graduatione nel bollire, però farà conueniente di darli buona trituratione, acciochè meglio si caui la virtù de gl'ingredienti. Le Viole sieno integre, e l'altre cose si tagliaranno minutamente con le forbici, e poi si metteranno infusione nel vino di pomi Granati acri, dentro di vn vaso vitriato, quanto che li coprino. E poi li faccino dare vn bollore, e colarlo,

con forte espressione: & a ciascheduna libra del detto decotto, li si darà altrettanto Zuccaro chiarificato.

Mel Rosaceum simpl.

RECipe aquæ infusionis Ros. rub. non solutæ, Mellis optimi, *an. part. æquales*.

Coquantur vt artis est ad iustam consistentiam.

Mel violatum simp. fit eodem modo, quo Mel Rosaceum simpl.

A far'il Mele rosato semplice.

PIglia acqua d'infusione di Rose rosse non solutiue, Mele buono, di ciascheduno parte vguali, si mettino a cuocere tanto che basti.

Si deue pigliare l'infusione di Rose, la quale sia stata a purificare al Sole per spatio di quaranta giorni, e poi mescolarui il Mele, & ridurlo a debita cottura. Et il Mele violato semplice si farà nell'istesso modo, che'l Mele rosato semplice.

Mel Anthosatum.

RECipe florum Roris marini, *part. vnam*, Mellis optimi, *part. tres*, Coquantur, vt artis est.

A far'il Mele di Rosmarino.

PIglia fiori di Rosmarino parte vna, Mele buono parti tre, e fa cuocere secondo l'arte.

Si pigliarà il Mele purgato, e ridotto a debita cottura, poi si mescoli con li fiori freschi, e pestati, e se li dia corpo, con vn temperato calor di fuoco.

Diamoron.

RECipe succi Mororum rubr. *lib. vnam*, succi Mororum domesticorum, Mellis optimi despumati, *an. lib. semis*, Sapæ *vnc. tres*; coquantur in conuenientem modum.

A far'il Diamoron.

PIglia sugo di More rosse lib. vna, sugo di More domestiche, Mele buono spumato di ciascheduno lib. mezza, Mosto cotto once tre, fa cuocere il tutto tanto che basti.

Nel voler fare il sudetto Diamoron, si deue osseruare la regola data nel Loch di Diamoron, eccettuato che la cottura debba essere a modo di Siroppo.

Dianucum, siue Diacaryon.

RECipe succi corticum viridium, Nucum iuglandum depurati *lib. quatuor*, Mellis despumati *lib. duas*.

Coquantur ad iustam consistentiam.

A far'il Dianucum, ouero Diacarion.

PIglia sugo delle scorze di Noci fresche, che sia chiarito lib. quattro, Mele spumato lib. due, fa cuocere tanto che basti.

In questa composizione, si ha da osseruare l'istesso modo, che si è detto nel Robnucum semplice.

Ate-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0176-3 DFG

Acetum Scylliticum.

RECipe Laminarum Scyllæ, quę inter corpus, & externum corticem inuoluuntur: quantum volueris, transfigantur acu lignea, & per funiculum traijciãtur, ita vt se mutuo non contangant: siccentur in vmbra diebus quadraginta, postea ligneo cultro incidantur. Harum libræ cui libet super infunde Aceti optimi, *lib. octo*, insolentur deinde totidem alijs diebus in vase vitreo angusti oris operculato, postremo colentur, & abiectis laminis Acetum in loco calido reponatur.

A far l'Aceto Scillitico.

PIglia le scorze di Scilla, che stanno frà la prima scorza, & il tallo di dentro, quanto vorrai, e s'infilzino con ago di legno, e si passino in vn filo, in modo che non si tocchino, & si seccbino all'ombra per quaranta giorni, poi si taglino col coltello di legno. Et s'infondino per ciascuna lib. d'esse, d'Aceto ottimo lib. otto, si mettino poi in vaso vitriato di bocca stretta turato bene al Sole per spatio d'altrettanti 40. giorni, & si colino, e leuate via le scorze, l'Aceto si riponga in luogo caldo.

Nel voler fare il sudetto Aceto Scillitico, si osseruarà di pigliare la Cipolla, che sia bianca, e colta nel mese di Luglio, e particolarmente, che sia nata stretta, cioè, in compagnia dell'altre; perche ha maggior virtù.

Infusio Rosarum non solutiua.

RECipe foliorum Rosarum rub. recentium completarum *lib. sex.* Macerentur in *lib. 15.* Aquæ feruentis horis octo in vase fictili vitreato augusti oris operculato, postea colentur, & exprimantur, rursus eidem aquæ iterum calefactæ eadem Rosarum quantitas immitatur, horis octo maceretur, deinde coletur, & exprimatur, tertio eadem nouis Rosis immissis repetantur. Demum hanc expressionẽ si seruare desideres, Oleũ affunde. Vas stricti oris operculo obtura, & diebus quadraginta in Sole.

A far l'infusione di Rose non solutiua.

PIglia foglie di Rose rosse fresche ben mature lib. 6. Si mettino a molle in quindeci lib. d'Acqua bollente per otto hore, in vaso di terra vitreato, ch'habbia la bocca stretta, e ben turato, poi si colino, & si spremino, & di nuouo nella sopradetta acqua di nuouo riscaldata, si mettino altre tante Rose, & si lascino star'à molle per altre otto hore, poi si colino, & si premino. Et se faccia il medesimo fino a tre volte, mettẽdoui sempre Rose fresche. Vltimamẽte se volete conseruare detta colatura, mettetici sopra l'Oglio. Atturato bene il vaso di bocca stretta con vn coperchio, e mettitelo al Sole per 40. giorni.

Le Rose si eleggerà quelle, che nasco-

no

no ne' luoghi montuosi, & l'infusione dopo che sarà leuata dal Sole, si purgarà dalla feccia, che li giace nel fondo.

Infusio Rosarum solutiua.

RECipe Rosarum pallidarum recentium *lib. sex.*

Infundatur in Aquæ feruentis *lib.* 15. vel quantum satis est horis octo, decem, duodecim in vase vitreato angusti oris bene operculato, colentur deinde, & exprimantur, rursus eadem infusio, & maceratio pari semper rosarum recentium quantitate iniecta pari temporis spatio, nouies, decies, duodecies, repetatur, demum in vase vitreato stricti oris optimè obturato insoletur diebus quadraginta.

A far l'infusione di Rose solutiua.

P*Iglia Rose pallide fresche lib. sei, & mettile a molle in lib.* 15. *d'Acqua calda, ouero in tanta quantità che basti, per hore otto, dieci, dodeci in vn vaso di terra vitriato ben coperto, e di bocca stretta, poi si colino, & si spremino, e riscaldata l'acqua di nuouo, se ne ponghino altre tante Rose per altro tanto spatio di tempo, per noue, dieci, dodici volte, poi si metta dentro a vn vaso vitreato, turato bene, e di bocca stretta, al Sole per* 40. *giorni.*

Si pigliarà le Rose ne' luochi montuosi, ouero eleuati, col far diligenza, che sieno colte con la guazza, & non mai bagnate dall'acqua, & del resto si osseruarà la regola data, nell'infusione non solutiua.

Mel Rosatum salutiuum.

RECipe infusionis Rosarum pallidarum solutiuæ, *lib. quinque*, Mellis despumati, *lib. quatuor.*

Coquantur ad Syrupi consistentiam.

A far'il Mele Rosato solutiuo.

P*Iglia infusione solutiua di Rose pallide lib. cinque, Mele spumato lib. quattro, & si metti a cuocere a modo di Siroppo.*

Nel voler fare il Mele rosato solutiuo, si osseruerà l'istessa maniera, del Mele rosato semplice.

Syrupus Rosaceus solutiuus.

RECipe infusionis Rosarum pallidarum solutiuæ, *lib. quinque*, Sacchari *lib. quatuor.*

Depurentur, & coquantur vt artis est, dum fit iuxta Syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo Rosato solutiuo.

P*Iglia infusione solutiua di Rose pallide lib.* 5. *Zuccaro lib. quattro, si chiarifichi, & cuochino a modo di Siroppo.*

Si pigliarà il Zuccaro chiarificato con acqua commune, & poi ne scolarui l'infusione purgata al Sole, & se ne formarà Siroppo.

Syrupus Rosatus simpl.

RECipe aquæ infusionis Rosarum non solutiuæ, Sacchari,

chari, *an. partes aequales.*

Coquantur vt decet in conuenientem Syrupi crassitudinem.

A far'il Siroppo Rosato semplice.

Piglia acqua d'infusione di Rose non solutiua, e Zuccaro di ciascheduno parte vguale, e mettile a cuocere, & fanne Siroppo.

Syrpus Rosatus de Rosis siccis.

Recipe Aquæ, in qua Rosæ rubræ ritè maceratæ, & expressæ fuerint, Sacchari, *an. partes aequales.*

Depurentur, & coquantur ad iustam Syrupi crassitudinem.

A far Siroppo Rosato di Rose secche.

Piglia acqua, nella quale siano state a mollo Rose rosse secche, & poi spremute, & Zuccaro, di ciascheduno parte vguali, si chiarifichino, & si mettino à cuocere, & se ne faccia Siroppo.

Si pigliarà vn vaso vitriato di bocca stretta, & si empirà di Rose seccate di fresco fino al collo del detto vaso, & poi si empirà di acqua bollente, atturandolo bene, & lasciarlo stare per spatio di vintiquattro hore, & poi si colarà, col farne vna forte espressione, della qual colatura si farà Siroppo, con la debita quantità di Zuccaro.

Syrupus è succo acido Citrij mali.

Recipe succi acidi, Mali citrij leuiter manibus expressi, & diligenter purgati, *lib. duas.* Sacchari albissimi, *tantumdem.*

Coquantur in vase vitreato ad Syrupi consistentiam, vt decet.

A far Siroppo di sugo di agro di Cedro.

Piglia sugo d'agro di Cedro leggiermente con mani spremuto, & con diligenza mondato lib. due, Zuccaro bianco altro tanto. Si cuochino in vaso vitriato à modo di Siroppo.

Si pigliarà Zuccaro di Medera della prima sorte, & dopo che sarà chiarificato con acqua commune, & cotto a cottura di Manuschristi, si aggiungerà l'agro di Cedro, e se ne formarà Siroppo.

Syrupus è corticibus Citrij.

Recipe corticum Citrij mali maturi à carnosis partibus omnino separatorum, *lib. vnam,* Aquæ communis, quantum satis fuerit in ea commodè macerari, & decoqui possint, bulliant donec coxerint integre, postea colentur. Iuris percolati. Recipe *lib. vnam, & semis.* Sacchari albi, *lib. vnam,* coquantur in Syrupi cõsistentiam lento igne vt decet, vbi vero feruor desierit, inijce.

Moschi *gr. quatuor,* vt suauior odore reddatur.

A far Siroppo di scorze di Cedro.

Piglia scorze di Cedro mature, e mondate bene dalla polpa lib. vna, Acqua commune, quanto basti a farle star'a molle, & cuocere, falle bollire, fin che siano cotte e fatto.

fatto, poi si colino, e poi piglia lib. vna, e mezza di quella colatura, & vna lib. di Zuccaro bianco, si cuochino, come si deue, a fuoco lento fin'a consistenza di Siroppo, ma quando il bollore mancarà, metti dentro grani quattro di mosco, per dargli odor più grato.

Si pigliarà la superficie della scorza di Cedro fresco, & conditionato, si tritarà minutamente, e poi si farà bollire in quattro libre di acqua di fonte, fino alla consumatione della metà, & poi si colarà, & in essa colatura si aggiungerà vna libra di Zuccaro di rottame di Medera, della prima sorte, prima chiarificato con acqua commune. Il Muschio si macinarà con vn poco di Zuccaro, & poi si dissoluerà con vn poco di acqua rosa, & li si aggiungerà dopo leuato dal fuoco. Et quando non si potrà hauere le sudette scorze, che sieno verdi, si pigliarà tre oncie di scorze secche, ma sarà conueniente, di farle bollire più spatio di tempo, & in più quãtità di acqua.

Syrupi è Cichorio simpl.

RECipe succi Cichorij depurati, *lib. sex*, Sacchari albi *lib. quatuor*.

Coquantur lento igne ad iustam Syrupi crassitudinem.

A far'il Siroppo di Cicoria semplice.

PIglia succo di Cicoria chiarificato lib. sei, Zuccaro bianco lib. quattro, Si cuochino à fuoco lento a modo di Siroppo.

Si pigliarà il sudetto succo di Cicorea, il quale sia chiarificato al fuoco, e poi purgato al Sole per spatio di quaranta giorni, & colla sudetta quantità di Zuccaro chiarificato con acqua commune si ridurrà a debita cottura.

Syrupus è Cichorio compos.

RECipe Cichorij Satiui latiorum foliorum, & leuium, sylueſtris vulgaris, anguſtorum foliorum, Endiuiæ hortenſis, ſylueſtris latiorum foliorum, & aſperorum, quæ pro Taraxaco ponitur, *an. manip. duos*, Scariolæ, ideſt Endiuiæ vulgo vocata criſpæ, vel vnius ex quatuor prædictis, duplicata tamen menſura, *manipulum vnum*, Hepaticæ, Fumitertæ, Lupulorum, *an. manip. vnum*, Hordei non decorticati *vnc. 4. rad.* Fœniculi, Apij, Aſparagi, *an. vnc. duas*, Haliacachi, *vnc. vnam, & mediam*, Capil. Veneris, Cetrach. Polytrichi, Adianti, *ideſt Capil. Veneris alborum, Cuſcutæ, an. drach. ſix*, fiat decoctio in aqua ſufficienti, quo decet ordine, deinde colentur; huius colati iuris. Recipe *lib. ſex.* Sacchari albi, *lib. quatuor*, Coquantur vt decet in iuſtam Syrup. conſiſtentiam, ſub finem autem cotturæ hæc immiſceantur. Rhabarbari optimi in minimas partes conciſi *vnc. duas*, Spicæ Nardi minutim inciſæ, *ſcrup. duos.*

Macerentur in prædicti decocti parte, quæ in hunc vſum ſeruata fuerit horis duodecim, deinde feruean vnico feruore, colentur, & validè exprimantur, poſtremo ad ignem prædicto Syrupo iam ferè confecto immiſceantur.

A far

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0180-3 DFG

A far Siroppo di Cicoria composto.

PIglia Cicoria domestica della foglia larga, Cicoria saluatica ordinaria, della foglia stretta, Endiuia domestica, & Endiuia saluatica, dalla foglia larga, & pungente, che si piglia per il Tarassaco, di ciascheduno manip. dui, Scariola, cioè Endiuia crespa, ò vero delle predette quattro in doppia quantità manip. vno, Epatica Fumoterra, Lupoli di ciascheduno manip. vno. Orzo intiero con la scorza onc. 4. radiche di Finocchio, d'Appio, di Sparagi, di ciascheduna onc. due, Alchechengi onc. vna, e mezza, Capel Venere, Cetracca, Politrico, Adianto, cioè Capel Venere bianco, Cuscuta di ciascheduno dram. sei. E se ne faccia decotto in sufficiente quantità d'acqua secondo l'arte; poi si colino, & di detta colatura si piglino lib. 6. Zuccaro bianco lib. 4. Si mettino a cuocere a consistenza di Siroppo, e in fine della cottura aggiongi Rheobarbaro eletto taglia to, minuto scrop. doi. Si mettino a mollo in parte di detto decotto, che sarà stato conseruato per questo effetto per spatio d'hore dodici, dopoi si faccia dar'vn bollore solo, e si coli, e si sprema bene, finalmente si mescoli col detto Siroppo quasi fatto sopra il fuoco.

L'orzo sia mondo, & ben conditionato, il quale si farà bollire in 24. libre di acqua di Citerna, dopo graduatamente si aggiongerà le radiche di Finocchio, & di Asparagi, mondate, leuaroli il midollo, & tritate minutamente, poi quelle di Appio, con l'istessa diligenza, poi la Cuscuta, li Lupoli, l'Epatica, la Cetracca, & Alchechegni: poi si aggiungerà le due specie di Cicoria, di Endiuia, di Scariola; poi la Fumoterra, il Capel Venere, l'Adianto, & il Politrico, ma in vece del Politrico, si pigliarà il doppio di Capel Venere. Et bolito che hauerà a bastanza, si leuarà dal fuoco, & si lasciarà stare infusione per vna notte, e poi si metterà al fuoco fin tanto che sia caldo, e si colarà in sacchetto, senza espressione Et finalmente con la detta colatura, & col Zuccaro chiarificato con acqua commune, si ridurrà a debita cottura con aggiungerui in fine della cottura l'infusione del Reobarbaro, & dello spico.

Syrup. è Bethonica.

RECipe succi foliorum Bethonicæ depurati. *lib. tres*, Sacchari optimi, *lib. duas.*

Coquantur vt decet ad iustam crassitudinem.

A far'il Siroppo di Bettonica.

PIglia sugo di foglia di Bettonica chiarito lib. tre, Zuccaro buono lib. due. E si metta a cuocere a modo di Siroppo.

Mentre si vorrà comporre il sudetto Siroppo di Bettonica, si osseruerà la regola data nel Siroppo di Cicoria semplice.

Syrup. è Borragine.

RECipe succi foliorum Borraginis depurati, *lib. tres.* Sacchari optimi, *lib duas.*

Coquantur vt artis est, dum iusta sit Syrupi consistentia.

A far'il Siroppo di Boraggine.

PIglia sugo di foglia di Boraggine chiarito lib. tre, Zuccaro bianco

bianco lib. due, falle cuocere, & fanne Siroppo.

Si pigliarà la Borragine fresca, & si tritarà minutamente, & poi si metterà al torchio cauandone il succo, ma non pestarla in modo alcuno, come alcuni fanno, & poi si lasci fare la posa al detto succo, per spatio di otto giorni, senza farlo bollire. Et con la sudetta quantità di succo, & Zuccaro, si formarà Siroppo.

Syrup. è Lupulis.

RECipe succi Lupulorum depurati, *lib. tres*. Sacchari optimi *lib. duas*.

Coquantur ad iustam spissitudinem.

A far'il Siroppo di Lupoli.

PIglia sugo di Lupoli chiarito lib. 3. Zuccaro bianco lib. due, fallo cuocere, & si fà Siroppo.

Nel voler fare il Siroppo di Lupoli, si terrà il modo detto nel Siroppo di Cicorea semplice.

Syrup. Myrtinus.

RECipe succi baccarum Myrthi depurati, *lib. tres*, Sacchari clarificati, *lib. duas*.

Coquantur ex arte in Syrupi modum.

A far'il Siroppo Mirtino.

PIglia sugo di granelli di Mortella chiarito lib. tre, Zuccaro chiarificato lib. due. Si cuochino secondo l'arte, & se ne faccia Siroppo.

Si pigliarà il succo di Mortella, il quale sia purgato, & chiarificato senza fuoco, e col Zuccaro se ne farà Siroppo, al modo solito.

Syrup. è succo Oxalidis, seu Acetosa.

RECipe succi Oxalidis, depurati, *lib. tres*, Sacchari optimi depurati, *lib. duas*, coquantur vt opus est in Syrupi crassitudinem. Ad eundem modum fiunt reliqui etiam Syrupi è succis, vt è succo Buglossi, Farfaræ, Scabiosæ, Chanæmæli, Marcurialis, & reliquorum simplicium.

A far'il Siroppo di sugo d'Acetosa.

PIglia sugo d'Acetosa chiarito lib. 3. Zuccaro bianco chiarificato lib. due, fallo cuocere a modo di Siroppo. Nel medesimo modo si fanno gli altri Siroppi di sughi, come di Bugloſſa, di Farfara, di Scabiosa, di Camomilla, di Mercorella, e d'altri Semplici.

Si pestarà l'Acetosa in mortaio di pietra, & se ne cauarà il succo, il quale si farà posare per spatio di otto giorni, senza chiarificarlo a fuoco, & poi col detto succo, e Zuccaro in debita quantità, come si è detto di sopra, se ne farà Siroppo al modo solito.

Miua Cydoniorum vtraque.

RECipe succi Cydoniorum acidorum depurati *lib. octo*, Vini albi optimi veteris, *lib. quatuor*. coquantur lento igne dum *tertia pars* consumpta sit, deinde vbi subsederit, colentur, & ex Sacchari despumati *lib. quatuor*, coquan-

coquautur ad Syrupi crassitudinem. Quod si aromaticam Minam efficere volueris, immitte hæc aromata, priusquam feruere desinat, in Syndone inclusa, & ligata, videlicet, Cinamomi electi, Cardamomi maioris, *an. drach. vnam, & semis*, Caryophyllorum *drach: vnam*, Zingiberis, Mastiches, ligni Aloes, Macis, *sing. scrup. duos*, Croci, *drach. mediam.* Omnia præter Crocum modicè terantur, & immergantur suspensa in prædictum decoctum, & sæpè manibus comprimantur, donec in iustam crassitudinem euaserint. Postremo ab igne sublata, & remotis aromatibus syndone inuolutis aromatiza. Ex Moschi *scrup. medio*, Gallæ moschatæ, *drach vna*.

A far la Miua di Cotogni semplice, & aromatica.

PIglia sugo di Cotogni agri chiarito lib. otto, Vino bianco vecchio, & buono lib. quattro, fallo bollire à fuoco lento, tanto che scemi il terzo, lascialo posare, poi colalo, & aggiungiui Zuccaro spumato lib. quattro, reponilo al fuoco sin che sia cotto in buona forma. E se vuoi far Miua aromatica, metterai dentro questi aromati, prima che sia finita di cuocere, ligati, & inclusi in pezze di lino, cioè Cinamomo eletto, Cardamo maggiore, di ciascheduno dram. vna, e mezza, Garofani dram. vna, Zenzero, Mastice, legno Aloè, Mace, di ciascheduno scrop. doi, Zaffarano dram. mezza ogni cosa si pesti vn poco, dal Zaffarano in poi, & mentre che bolle vadi spremendo tali aromati spesso con le mani, sin che sia cotta in buona forma. In fine leuata dal fuoco, e leuata la pezza con gli aromati, ci metterai Mosco scrop. mezzo, Gallia moscata dram. vna, per dargli odore.

Il suderto medicamento, diuersi, diuersamente lo fanno; onde io dirò solo, che gli aromati sieno soppesti, eccetto il Zaffarano, come si è detto di sopra, & poi si metteranno infusione in vna portione del sudetto succo, & vino, & poi si metterà la detta infusione, ne la fine della cottura, che sarà molto meglio, che ligarli in pezza, come si è detto di sopra.

Syrupus è Stœchade simpl.

RECipe Passularum exacinatarum, vnc. quatuor, florum Stœchadis, *drach. triginta*, Thymi Calaminthæ, Origani, *an. drach. decem*, Anisi, *drach. septem*, coquãtur in sufficienti quantitate aquę, colentur, colaturæ adfunde. Mellis optimi, *lib. quinque*, coquantur, & despumentur in Syrupi modum postremo condiantur, Cinamomi, Zingiberis, Calami aromatici, *in syndone ligatis, an. drach. vnam, & mediam.*

A far'il Siroppo di Stichados semplice.

PIglia Passule purgate vnc. 4. fior di Sticado dram. trenta. Timo, Calamento, Origano, di ciascheduno dram. dieci, Anisi dram. sette. Si cuocchino in sufficiente quãtità d'acqua, si colino, & alla colatura

latura s'infondino lib. 5. di Mele buono, si cuochino, & spumino a modo di Siroppo, vltimamente si condisca di Cinamomo di Zenzero, & Calamo aromatico ligati in pezza, di ciascheduno dram. vna, e mezza.

Il decotto si farà graduatamente con dodici libre di acqua di fonte. Il Cinamomo, il Zenzero, & il Calamo aromatico, si daranno infusi, come si è detto nella Miua di Cotogni.

Syrup. è Stœchade comp.

RECipe Vuarum passarum purgatarum, *vnc. quatuor*, florum Stœchadis, *drach. triginta*, Thymi, Calaminthæ, Origani, *an. drach. decem*, Anisi, Pirethri, *an. drach septem*, Piperis longi, *drach. tres*, Zingiberis, *drach. duas*, coquantur in iusta quantitate aquę, & colentur, colaturæ adfunde. Mellis optimi, *lib. quinque*, Coquantur, & despumentur in Syrupi consistẽtiam. Postremo condiantur ligatis in syndone Cinamomi, Calami aromatici, spicæ Nardi, Croci, Zingiberis, Piperis nigri, longi, *an. drach. vna, & media*. Fiat Syrup. amota syndone, & aromatibus.

A far'il Siroppo di Stichados composto.

PIglia *vna Passa purgata onc. quattro, fiori di Stichados drã. trenta, Timo, Calamento, Origano, di ciascheduno dram. dieci, Anisi, Pilatro, di ciascheduno dram. sette, Pepe longo dram. tre, Zenzero dram. due, Mettì a cuocere in giusta quantità d'acqua, poi cola, & alla colatura infondi Mele buono lib. cinque. Poni a cuocere, e spuma sin, che sia a consistenza di Siroppo. Vltimamente si condischino, hauendo ligato in pezza di lino, Cinamomo, Calamo aromatico, Spico nardo, Zaffarano, Zenzero, Pepe nero, longo, di ciascheduno dram. vna, e mezza. E se ne faccia Siroppo, tolta via la pezza con detti Aromati.*

Il sudetto decotto si faccia graduatamente con libre dodici di acqua, e gli Aromati si metteranno in infusione, come si è detto nella Miua di Cotogni.

Syrupus Bizantinus sine Aceto, & cum Aceto, & est simp.

RECipe *succi Endiuiæ*, Apij, *an. lib. duas*, succi Lupuli, Borraginis, vtriusque, *lib. vnam.* Bulliant dum purgentur, & inclarescant, his postea adde Sacchari, *lib. duas, & sem.* Coquatur ad Syrupi modum, si cum Aceto efficere volueris, depuratis adijce. Aceti *lib. duas.*

A far'il Siroppo di Dienarino senza Aceto, e con Aceto, & è semplice.

PIglia *sugo d'Endiuia, e d'Apio, di ciascheduno lib. due, sugo di Lupoli, & Boraggine, di ciascheduno lib. vna, fà bollire sin che siano purgati, & chiariti, e poi aggiongi Zuccaro lib. due, e mezza. Si faccia cuocere a modo di Siroppo. E volendo fare con Aceto,*

Aceto, chiarito il sugo, aggiongi lib. due d'Aceto.

Si deue pigliare li succhi chiarificati, e purgati al Sole per giorni quaranta, e se ne formi Siroppo, ma il succo di Boraggine sia cauato di fresco, nel modo detto nel Siroppo di Boraggine. E quando si vorrà fare con l'Aceto, verso la fine della cottura, li si darà l'Aceto a poco, a poco.

Syrup. Bizantinus compos.

RECipe succi Endiuiæ, Apij, *an. lib. duas*, succi Lupuli, Borraginis, *an. lib. vnam*, In his coquantur, Rosarum *vnc. duæ*, Glycyrhizæ, *vnc. semis*, seminum Anisi, Fœniculi, Apij, *an. drach. tres*, spicæ Indicæ, *drach. duę*, Colentur, colatis adde, Aceti, *lib. duas*, Sacchari *lib. duas, & semis.* Percoquantur in Syrupum.

A far'il Siroppo di Dienarino composto.

PIglia sugo d'Endiuia, e d'Appio, di ciascheduno lib. due, sugo di Lupoli, e di Boraggine, di ciascheduno lib. vna. In questi sughi si cuochino Rose onc. due, Liquiritia onc. mezza, seme d'Anisso, di Finocchio, d'Appio, di ciascheduno dram. tre, spico d'India dram. due. Dopoi si coli, & alla colatura aggiongi Aceto lib. due, Zuccaro lib. due, e mezza. E si faccia cuocere a modo di Siroppo.

Si metterà prima a bollire la Liquiritia tagliata minutamente, poi il seme di Finocchio alquanto rotto, seguitando l'Anisso, l'Appio, lo Spico nardo tagliato minutamente, & in fine le Rose, e dopo che sarà infuso, & poi colarlo con forte espressione, e l'Aceto li si dia in fine della cottura.

Syrup. è duabus radicibus sine Aceto.

RECipe radicum Petroselini, Endiniæ, Fœniculi sing. *vnc. quatuor.* Coquantur in iusta quantitate aquæ, vt artis est, colaturæ adde. Sacchari, quantum sufficit. Coquantur in Syrupi modum.

A far'il Siroppo delle due radiche senz'Aceto.

PIglia radiche di Petrosello, Endiuia, Finocchio, di ciascheduno onc. 4. si cuochino in giusta quantita d'acqua secondo l'arte, e poi le colino, & alla colatura s'aggionga tanto Zuccaro, che basti, & si cuochino a modo di Siroppo.

Il decotto si faccia con sette libre di acqua, & le radiche si pigli nell'Autunno, & si nettaranno dal midollo, & si tritaranno, & poi metterle a bollire, & prima quelle di Finocchio, poi quelle di Petrosello, & in fine quelle di Endiuia, fino alla consumatione della terza parte. Et con libre tre di Zuccaro, se ne formi Siroppo.

Syrup. è daabus radicibus cum Aceto compos.

RECipe radicum Fœniculi, Apij, Endiuiæ, *an. vnc. tres*, seminum Anisi, Fœniculi, Apij, *an. vnc. vnam*, sem. Endiuiæ, *vnc. semis*, coquantur in *lib. decem* aquæ ad consumptionem medietatis, colentur, & exprimantur, colaturæ adde. Sacchari optimi, *lib. tres.* Aceti acerrimi, *lib. vnam, & semis.*

Percoquantur ad Syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo delle due radiche con Aceto composto.

PIglia radiche di Finocchio, d'Appio, d'Endiuia, di ciascheduno once tre, semi d'Anisi, di Finocchio, d'Appio, di ciascheduno onc. vna, seme d'Endiuia onc. mezza. Si cuochino in lib. dieci d'Acqua sin'alla consumatione della metà, si colino, e s'esprimino, & alla colatura s'aggionga Zuccaro bianco lib. tre, Aceto forte, lib. vna, & mezza. E cuocasi a consistenza di Siroppo.

Si piglierà le sudette radiche mondate, come si conuiene, & si farà il decotto graduatamente, e prima si metterà le radiche di Finocchio, di Appio, & di Endiuia, & poi il seme di Aniso, di Finocchio, di Appio, & di Endiuia. E si formarà Siroppo dandoli l'Aceto a poco a poco, mentre vien bollendo.

Syrup. è quinque radicibus.

RECipe radicum Fœniculi, Apij, Petroselini, Rusci, Asparagi, *an. vnc. duas*, coquantur in iusta quantitate Aquæ, vt artis est, colentur, & exprimantur; iuri percolato adde. Sacchari purissimi, *lib. duas*, coquantur in Syrupi modum. Quod si acetosum conficere volueris, addito. Aceti *lib. vnam.*

Deinde coquantur ad iustam consistentiam.

A far'il Siroppo delle cinque radiche.

PIglia radiche di Finocchio, d'Appio, di Petrosello, di Rusci, & d'Asparagi, di ciascheduno onc. due, fà cuocere in giusta quantità d'acqua, cola, & spremi, & alla colatura aggiongi Zuccaro bianco lib. due, fà cuocere a modo di Siroppo, volendolo far con Aceto, aggiongi Aceto lib. vna. Et poi cuoci a giusta cottura.

Le sudette radiche sieno colte, e mondate come si è detto, nell'osseruatione del Siroppo delle due radiche senza Aceto, & con libre sette di Acqua, si poneranno à bollire, & prima le radiche di Ruschio, & di Finocchio, poi quelle di Asparagi, e di Petrosello, & in fine quelle di Appio. E del restãte si osseruarà l'ordine più volte detto.

Syrup. ex Absinthio.

RECipe Absinthij Romani, mediocriter sicci, *lib. semis*, Rosarum rub. *vnc. duas*, Spicæ nardi, *drach. tres*, Vini albi aromatici, succi Cydoniorum, *an. lib. duas, & semis*, macerentur simul in vase fictili horis vigintiquatuor, coquantur, & colentur, colaturæ adde. Mellis optimi *lib. duas.*

Bulliant omnia in Syrupi modum.

A far'il Siroppo d'Assentio.

PIglia Assentio Romano mediocremente secco lib. mezza, Rose rosse onc. due Spico nardo dram. tre, Vino bianco aromatico, succo di Cotogni, di ciascheduno lib. due, e

mezza

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0186-9 DFG

mezza infondi insieme ogni cosa in vaso di terra per 24. hore, dopoi cuoci, & cola, & alla colatura aggiongi Mele buono lib. due, e fà bollir'il tutto a modo di Siroppo.

Si pigliarà l'Assenso, & lo Spico nardo tagliati minutamente, & con le Rose in bottoni disfatti, si poneranno nel vaso di terra già nominato per fare l'infusione, dentro del quale li si metterà il Vino, & il succo di Cotogni caldi feruenti, & si copra il detto vaso per spatio di vintiquattro hore, e poi li si faccia dare due bollori, e poi colarlo, e spremerlo, si faccia Siroppo al modo solito.

Syrup. è Pomis simpl.

RecipeSucci Pomorum dulcium, acidorũ, *an. lib. quinque*, coquantur ad medietatem, despumentur, & colẽtur, adde Sacchari depurati *lib.* 3. fiat Syrupus.

Quidam addunt Sericum cum grano tinctorio, quod ponatur, vt in confectione Alchermes.

A far'il Siroppo di Pomi semplice.

Piglia sugo de' Pomi dolci, & agri, di ciascheduno lib. cinque falli cuocere a consumatione della metà, schiuma, & cola, & alla colatura aggiongi Zuccaro chiarificato lib. tre, & se ne faccia Siroppo. Alcuni aggiongono la Seta con grana di tintori, che si mette, come s'è detto, nella confettione d'Alchermes.

Si pigliarà succo di Pomi dolci, cioè, di Mele Appie, & succo di Pomi agri, cioè di Mele ruggine. La Seta s'infonderà con vn poco delli sudetti succhi. E ridotto che sarà il Siroppo a debita cottura, li si aggiungerà l'infusione della Seta. Et particolarmente il Zuccaro sia chiarificato con li sudetti succhi, acciò il Siroppo sia di più grato sapore.

Syrup. è Capil. Veneris simpl.

RecipeAquæ infusionis Capil. Ven. recentium tertio repetitæ, *lib. tres*, Sacchari *lib. duas.*

Coquantur ad iustam Syrup. consistentiam.

A far'il Siroppo di Capel Venere semplice.

Piglia acqua d'infusione di Capel Venere fresco per tre volte mutato lib. tre Zuccaro lib. due. E si faccia cuocere a modo di Siroppo.

L'infusione si farà'l mese di Maggio, col pigliare vna libra di Capel Venere fresco, & triturato, & porlo a macerare in sei libre di acqua di citerna, che sia bollente, per spatio di dodeci hore; poi si colarà col farli vna forte espressione, & poi di nuouo si farà due volte l'istessa infusione, come si è detto di sopra nella ricetta, & poi che sarà spremuta, & colata per sacchetto, si pesi tre libre della detta infusione, & due libre di Zuccaro di Medera della prima sorte, e si farà Siroppo.

Syrup. è Capil. Veneris comp.

RecipeCapil. Ven. recentium, *vnc. quinque*, Glycyrhizæ rasæ, *vnc. duas*. Macerentur in *lib. quatuor* Aquæ tepidæ, horis 24. deinde in iure percolato solue. Sacchari clarificati in aqua Capil. Ven. Penidiorum *an. vnc. octo*.

Coquantur in Syrupi modum.

A far'il Siroppo di Capel Venere composto.

PIglia Capel Venere fresco onc. cinque, Liquiritia rasa onc. due, infondi in quattro lib. d'acqua tepida per 24. hore, poi cola, & alla colatura dissolui Zuccaro chiarificato in acqua di Capel Venere, Penniti, di ciascheduno onc. otto. Et fà cuocere a modo di Siroppo.

Si pigliarà Liquiritia fresca, & tagliarla minutamente, & si metta infusione insieme col Capel Venere, & poi li si dia quattro bollori, & colarlo con forte espressione, nella qual colatura si aggiunga li Penniti freschi, il Zuccaro chiarificato, & oncie otto di acqua di Capel venere distillata, e se ne formi Siroppo. Et in difetto della Liquiritia fresca, auanti che ci si metta il Capel Venere, li si faccia dar prima quattro bollori, alla Liquiritia secca.

Syrup. è Glycyrhizæ.

RECipe Glycyrhizæ rasæ, *vnc. duas*, Capill. Ven. *vnc. vnam*, Hyssopi sicci, *vnc. semis*, macerentur horis 24. in *lib. quatuor* aquæ tepidæ, deinde coquantur ad dimidium, colaturæ adde. Mellis optimi, Penidiorum, Sacchari, *an. vnc. octo.* Aquæ Rosarum, *vnc. sex.* Coquantur in conuenientem Syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo di Liquiritia.

PIglia Liquiritia rasa onc. due, Capel Venere onc. vna, Isopo secco onc. mezza l'infondino per 24 hore in lib. 4. d'acqua tepida, dopoi si faccia cuocere tanto, che scemi per metà, & alla colatura aggiongi Mele buono, Penniti, & Zuccaro di ciascheduno onc. otto, Acqua rosa onc. sei. Si faccia cuocere a modo di Siroppo.

Il sudetto decotto, sarà meglio fatto, quando li si metterà la Liquiritia fresca, & anco il Capel Venere fresco. Et mentre li si darà corpo di Siroppo, li si metterà l'Acqua rosa a poco, a poco.

Syrup. Zizipharum, seu Iuiubarum.

RECipe Ziziphas, seu Iuiubas, *nu. sexaginta*, Hordei mundi, Glycyrhizæ, Capil. Ven. *an. vnc. vnam*, florum Violarum, sem. Maluæ, *an. drach. quinque*, seminum Cydoniorum, Papaueris albi, Melonum, Lactucæ, Tragacantha *an. drach. tres*, decoquantur in aqua fontanæ, vt artis est ad medias. In colatura dissolue. Sacchari clarificati, *lib. duas.*

Fiat Syrupus, vt decet.

A far'il Siroppo di Giuiube, cioè Gensole.

PIglia Gensole num. 60. Orzo mondo, Liquiritia, Capel Venere, di ciascheduno onc. vna, fiori di Viole, seme di Malua, di ciascheduno dram. cinque, semi di Cotogni, di Papauero bianco, di Meloni, & di Lattuca, & Draganti, di ciascheduno dram. tre. Si facciano cuocere in acqua di fontana, fin che scemino per metà, poi cola, & alla colatura dissolui Zuccaro chiarificato lib. due. E fà Siroppo secondo l'arte.

Quando

Quando si vorrà fare il sudetto decotto si pigliarà otto libre di acqua, nella quale si farà prima bollire l'Orzo per vn pezzo, poi si aggiungerà le Giuggiole alquanto ammaccate, & la Liquiritia incisa. Poi si pigliarà li sudetti semi, & la Gomma Draganti, col darli vna suppestata, & poi ligarli in vna pezza di tela di lino, che sia radi, & ligati largamente, & in questa maniera si farà bollire alquanto, con osseruanza di maneggiare alcune volte la detta pezza, acciochè si caui la virtù loro, & non la Mucillagine. Et in fine si aggiungerà il Capel Venere, & le Viole, & lasciarla stare infusione per spatio di quattro hore, & poi colarla senza espressione, & si farà Siroppo al modo solito.

Syrup. è Papauere simpl.

RECipe capitum Papaueris albi, & nigri, recentium maturorum, *an. drach. sexaginta.* Coque in Aquæ pluuiæ iusta quantitate, vt artis est, colaturæ adde. Sacchari, Penidiorum, *an. vnc. octo.*

Coquantur in Syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo di Papauere semplice.

PIglia capi di Papaueri bianchi, & neri, freschi, & maturi, di ciascheduno dram. 60. falli cuocere in giusta quantità d'acqua piouana, secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiongi Zuccaro, e Penniti, di ciascheduno onc. otto, & falli cuocere a modo di Siroppo.

Il decotto si farà con quattro libre di acqua, con osseruanza di farlo star prima infusione per spatio di vn giorno naturale, e poi si farà bollire fino alla consumatione della terza parte, e colato che sarà, con forte espressione; si farà Siroppo a modo solito.

Syrup. ex Hyssopo.

RECipe Passularum purgatarum, *drach. duodecim*, Hyssopi mediocriter arefacti, radicum Apij, Petroselini, Fœniculi, Glycirhyzæ, *an. drach. decem*, Capil. Veneris *drach. sex*, Hordei à cortice purgati, *vnc. semis*, seminum Maluæ, Cydoniorum, Tragacanthæ, *an. drach. tres*, Zyzipha vulgo Iuiubas, Myxaria vulgo Sebesten, *an. numero triginta*, Ficuum siccarum, Dactilorum pinguium, *an. num. decem*. Fiat decoctio in iusta quantitate aquæ ad dimidias, & expresso adde, Penidiorum, *lib. duas.*

Coquantur in conuenientem Syruporum consistentiam.

A far'il Siroppo d'Isopo.

PIglia Passule purgate dram. dodeci, Isopo mediocremente secco, & arefatto, radiche d'Appio, di Petrosello, di Finocchio, e di Liquiritia, di ciascheduno dram. dieci, Capel Venere dram. sei, Orzo mondo onc. mezza, seme di Malua, di Cotogni, Draganti, di ciascheduno dram. tre, Giugiule, Sebesten, di ciascheduno numero trenta, Fichi secchi, Dattoli grassi, di ciascheduno numero dieci. Se ne faccia decotto in giusta quantità d'acqua tanto, che scemi per metà, poi spremi, & alla colatura aggiongi libre due di Penniti, e si facciano

cino cuocere a modo di Siroppo.

Si farà bollire prima l'Orzo in diece libre di Acqua per alquanto, & poi si aggiungerà graduatamente le radiche di Finocchio, di Petrosello, & di Appio, & poi le Giuggiole, il Sebesten, li Fichi, li Dattoli, le Passule, la Liquiritia, l'Isopo, li semi, & la Gomma, nel modo che si è detto nel Siroppo di Giuggiole, & in fine si porrà il Capel Venere.

Syrup. è succo Rosarum.

RECipe succi Rosarum depurati, Sacchari clarificati, *an. lib. vnam, & semis.*

Coquantur ad crassitudinem Syrupi.

A far'il Siroppo di sugo di Rose.

PIglia sugo di Rose chiarito, & Zuccaro chiarificato, di ciascheduno lib. vna, e mezza, si faccia cuocere a modo di Siroppo.

Il sudetto succo di Rose sarà molto meglio di farlo purificare al Sole, che con il fuoco, & sia di Rose rosse, & si formarà Siroppo secondo il solito.

Syrup. è Fumoter. comp.

RECipe Prunorum enucleatorum, Passularum purgatarum, *an. lib. semis*, Myrobolanorum citrinarum, Ebebularum, *an. drach. viginti*, pulpæ Tamarindorum, Cassiæ fistulæ, *an. vnc. duas*, florum Borraginis, Buglossi, Violatum, Absinthij, Cassuthæ, *an. vnc. vnam*, Epithimi, Polipodij, *an. drach. septem*, Glycyrhizæ, Rosarum, *an. vnc. semis.*

Coquantur omnia præter Cassiam, & Tamarindos, in Aquæ, *libris decem*, dum supersint tantum *libræ tres*, & colentur, in colaturam dissolue Cassiam, & Tamarindos, deinde adiectis succi Fumiterræ depurati, & Sacchari albi, *an. lib. tribus*, rursus bulliant ad Syrupi spissitudinem.

A far'il Siroppo di Fumoterra composto.

PIglia Prune diuise dall'ossa, e Passule purgate, di ciascheduno lib. mezza, di Mirobolani citrini, Cheboli di ciascheduno dram. 20. polpa di Tamarindi, e di Cassia, di ciascheduno once due, fiori di Boraggine, di Buglossa, e di Viole, Assentio, Cuscuta, di ciascheduno onc. 1. Epitimo, Polipodio, di ciascheduno dram. sette, Liquiritia, e Rose di ciascheduno onc. mezza, e fa cuocere ogni cosa, eccettuata la Cassia, & li Tamarindi in lib. dieci d'Acqua, fin che restino lib. tre, poi cola, & nella colatura dissolui la Cassia, & li Tamarindi, & poi aggiongi sugo di Fumoterra chiarito, e Zuccaro bianco di ciascheduno lib. tre, fa bollir di nuouo, e fa Siroppo.

Si pigli il Polipodio fresco, & pestarlo bene, & poi farlo bollire alquanto nell'Acqua, poi aggiungerui le Prune tagliate minutamente, & le Passule di Corinto, poi la Liquiritia incisa, l'Assenso, la Cuscuta, l'Epittimo, & le cose. Poi si aggiunga li Mirabolani leuiti con Olio di Mandole dolci, & soppestati, & in vltimo li fiori, & dopo hauere dato vn bollore, si leui dal fuoco, e si riponi in vaso vitriato, serrandolo bene, e stia infusione per spatio di 24. hore, & poi si scaldi, & colarlo con forte espressione, & in essa colatura si dissoluerà la polpa di Cassia, & di Tamarindi, passata

per

per setaccio. Poi si pigli il Zuccaro, & il succo di Fumoterra cotti a forma di Siroppo di elettuario, meschiandoui poi la sudetta polpa di Cassia, & di Tamarindi, con il decotto, & si metterà di nuouo al fuoco lento, col maneggiarlo continuamente, fin che habbia pigliato forma di Siroppo, senza bollire.

Syrup. è Prassio.

RECIPE Prassij viridis, *vnc. duas*, Glycyrhizæ, *vnc. vnã*, Capil. Ven. Hyssopi, *an. drach. sex*, Calaminthæ, sem. Anisi, radicum Apij, Fœniculi, *an. drach. quinque*, seminum Maluæ, Feni Græci, rad. Ireos, *an drach. tres*, sem. Lini, Cidoniorum, singul. *drach. duas*, Passularum purgatarũ, *vnc. duas*, Ficus siccas, pingues, *num quindecim*, Aquæ quantum satis est. Coquantur suo ordine, & colentur, colaturę adde, Penidiorum, Mellis despumati, *an. lib. duas.*

Coquantur ad Syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo di Prassio.

PIglia Prassio verde onc. due, Liquiritia onc. vna, Capel Venere, Isopo di ciascheduno dram. sei, Calamento, seme d'Aniso, radiche d'Appio, Finocchio di ciascheduno dram. cinque, seme di Malua, Fieno Greco, radiche d'Iride, di ciascheduno dram. tre, seme di Lino, di Cotogni, di ciascheduno dram. due, Passule purgate, onc. due, Fichi secchi grassi numero quindeci, Acqua quanto basti. Si cuochino secondo l'ordine, & si colino, & alla colatura s'aggionga Penniti, Mele schiumato, di ciascheduno lib. due, poi si faccia cuocere a modo di Siroppo.

Nel voler fare il sudetto Siroppo, si pigliarà 12. libre d'Acqua, & si porrà a bollire con le radiche d'Iride, di Finocchio, & di Appio, le quali sieno alquanto soppeste. Poi li si aggiunga la Liquiritia triturata, li Fichi secchi incisi, le Passule di Corinto, il Prassio, il Calamento, & l'Isopo; di più si pigli il seme di Lino, di Fien Greco, di Cotogni, & di Aniso, li quali sieno alquanto rotti, & ligati in tela di lino di rara sostanza; & mentre il decotto bollirà, si spremerà alquanto la detta tela, accioche si caui la virtù delli detti semi, & non la Mucillagine. Et in fine li si metterà il Capel Venere fresco, & subito leuarlo dal fuoco, & metterlo a stufare, & poi colarlo, & con la detta colatura, Penniti, e Mele, si faccia Siroppo a modo solito.

Syrup. è Calamintha.

RECIPE Calaminthæ domesticæ, Agrestis, *an. vnc. duas*, sem. Ligustici, Dauci, Scœnanti, *an. drach. quinque*, Passularum exaginatarum, *lib. semis.*

Coquantur in Aquæ iusta quantitate, vt decet, & ex Mellis despumati *lib. duabus*, conficiatur Syrupus.

A far'il Siroppo di Calamento.

PIglia Calamento domestico, e saluatico di ciascheduno onc. due, seme di Ligustico, di Dauco, Squinante, di ciascheduno dram. cinque, Passole purgate lib. mezza. Si faccia cuocere in conuenente quantità d'acqua, & si faccia Siroppo con due lib. di Mele schiumato.

Si pigliarà sei libre di Acqua, & si farà

bollire col metterui lo Squinanto, le Passule di Corinto, li Semi, & il Calamento, & scemata che sarà la terza parte, gli si darà la sua infusione, & dopo colato con espressione, si formarà Siroppo.

Syrup. ex Eupatorio.

RECipe radic. Apij, Fœniculi, Endiuiæ, *an. vnc.* 2. Glycyrhizæ, Schœnathi, Cassuthæ, Absinthij, Rosarum, *an. drach. sex*, Adianti albi, Redeguar. 1. Spinæ albæ, Succha, idest *spinæ Arab.* florũ, aut rad. Buglossi, Anisi, Fœniculi, foliorum Eupatorij mes. *an. drach. quinque*, Rhabarbari, Mastiches, *an. drach. tres*, Spicæ nardi, Asari, folij, vel spicæ Celticæ, *an. drach. duas*, Coquantur in Aquæ *lib. octo*, dum tertia pars absunta sit, & colentur, colaturæ adde. Sacchari clarificati *lib. quatuor*, succi Apij, Endiuiæ, *an. lib. vnam*.

Coquantur in iustam consistentiam Syrupi.

A far'il Siroppo d'Eupatorio.

PIglia radiche d'Appio, di Finocchio, d'Endiuia, di ciascheduno onc. due, Liquiritia, Scinanto, Cuscuta, Assentio, & Rose di ciascheduno dram. sei, Adianto bianco, Bedeguar, cioè Spina bianca, Succa, cioè, spina Arabica, Fiori, ò radiche di Buglossa, Anisso, Finocchio, Foglie d'Eupatorio di Mesuè, di ciascheduno dram. cinque, Reobarbaro, Mastice, di ciascheduno drã. tre, Spico nardo, Zaffaro, folio, ò spica Celtica, di ciascheduno dram. 2. Si faccia cuocere in lib. otto d'acqua sin che scemi per vn terzo, poi si coli, & alla colatura s'aggionga Zuccaro chiarito lib. quattro, sugo d'Appio, d'Endiuia di ciascheduno lib. vna, poi si faccia cuocere a modo di Siroppo.

Dopo che saranno tagliate, & mondate tutte le cose che si conuengono, si ponerà a bollire graduatamente nell'acqua le radiche di Asaro, & di Finocchio, seguitando poi quelle di Appio, di Endiuia, & di Buglossa, poi lo Squinanto, Spica Celtica, & la Liquiritia, seguitando il seme di Anisso, & di Finocchio, poi l'Eupatorio, la Spica bianca, la Spina Arabica, l'Assentio, & la Cascuta, aggiungendo poi il Mastice poluerizzato, & le Rose, & mentre si leuarà dal fuoco, si metterà l'Adranto, & si lasciarà stare alquanto infusione, & poi si pigliarà il Rheobarbaro, & lo Spico nardo, triturati, & irrotati col vino, & se ne farà infusione con vna portione del sudetto decotto. Poi si pigliarà il Zuccaro, & si metterà a bollire insieme con li sudetti succhi, & mentre si verrà riducendo a debita cottura, si aggiunga il sudetto decotto a poco a poco, & poi che sarà ridotto a buona cottura, si aggiunga l'infusione del Rheobarbaro.

Syrup. è Mentha.

RECipe succi Cydoniorũ dulcium, & Acidorum dulciũ, quæ Muza vocantur, Granatorum acidorum dulcium, & Acido dulcium, seu Muzorum, *an. lib. vnam*. In his macerentur horis viginti quatuor. Menthæ siccæ, *lib. media*, Rosarum rub. *vnc. duę*, coquãtur lento igne ad dimidium colentur, colatis adde Sacchari, *lib. duas*: Ferueant in iustam crassitiẽ sy. Postremo aromatiza, additis, Galliæ, Moscathæ, *drach. 2.*

Vt ars iubet.

A far'

A far'il Siroppo di Menta.

PIglia sugo di Cotogni dolci, & di mezzo sapore, sugo di Melagranate dolci, & di mezzo sapore, di ciascheduno lib. vna. Infondi detti sughi per hore 24. Menta secca lib. mezza, Rose rosse onc. due. Fà cuocere a fuoco lento a consumatione della metà, & colare, & alla colatura s'aggionghino Zuccaro lib. due. Si facciano bollire a modo di Siroppo, & quando lo riponi, aromatizzalo, aggiongendo Gallia moscata dram. due, secondo l'arte.

Il Zuccaro sia prima chiarificato con Acqua commune, & poi si metta a bollire per ridurlo a cottura, con aggiongerui la sudetta *infusione*, & mentre si leuarà dal *fuoco*, li si metti la Gallia stemperata con vn poco della detta infusione.

Syrup. ex Artemisia.

RECipe Artimisiæ, *manip. duos*, Pulegij, Calaminthæ, Origani, Melissæ, Dictami Cretici, Persicariæ, Sabinæ, Maioranæ, Chamedryos, Iuæ, Matricariæ, Hyperici, Centauræ, *min.* Rutæ, Betonicæ, Buglossi, *radicum Petroselin.* Asparagi, Rusci, Saxifragię, Enulę Cyperi, Erythodani, seu Rubiæ tinctorum, Iridis, Peoniæ, *an. manip. vnum*, baccharum Iuniperi, sem. Ligustici, Petroselini, Apij, Anisi, Nigellæ, Carpobalsami, vel Cubebarum, Costi, rad. Asari, Pyrethri, Cassiæ ligneæ, Cardamomi Calami aromatici, Phu, *an. drach. semis*, coquantur in Aquæ iusta quantitate, quo decet ordine, solatis adde, Sacchari depurati, *lib. quatuor.*

Fiat Syrupus, vt decet.

A far'il Siroppo d'Artemisia.

PIglia Artemisia manip. due, Poleggio, Calamento, Origano, Cetronella, Dittamo Cretico, Persicaria, Sabina, Maiorana, Camedri, Iua, Matricaria, Hipericon, Centaurea minore, Ruta, Bettonica, Buglossa, radiche di Petrosello, d'Asparagi, Rusci, Sassifragia, Enula, Cipero, Rubia de' tintori, Iride, Peonia, di ciascheduno manip. vno, bacche di Ginepro, seme di Ligustico, Petrosello d'Appio, d'Aniso, di Nigella, Carpobalsamo, ouero Cubebe, Costo, radiche d'Asaro pilatro, Cassia in legno, Cardamomo, Calamo aromatico, & Phu, cioè Valeriana, di ciascheduno drã. mez. si facciano cuocere in conueniẽte quantità d'acqua, poi si colino, & alla colatura s'oggiõga Zuccaro chiarificato lib. 4. Si faccia Siroppo, come conuiene.

Si pigliarà quindeci libre di acqua, & si faccia bollire con le radiche d'Iride, di Cipero, di Rubbia, di Rusco, di Asparigi, di Petrosello, di Sassifragia, & di Enola: dopo s'aggiungerà le bacche di Ginepro, il Dittamo Cretico, la Valeriana, il Cubebe, il Costo, il Pilatro, il Cardamomo, & il Calamo aromatico, poi la Sauina, l'Artemisia, la Bettonica, la Ruta, il Camedri, l'Iua, la Buglossa, la Perficaria, & la Melissa, seguitando di metterui la Matricaria, il Puleggio, l'Origano, la Centaurea, la Maiorana, l'Ipericon, il Seme di Nigella, di Ligustico, di Aniso, di Petrosello, di Appio, & la Cassia in legno. Et ciascheduna cosa sia preparata, come li conuiene, cioè mondata, incisa, & soppestata, dandoli conueniente cottura, infusione, & espresione al modo solito,

Syrup.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0193-0 DFG

Syrup. è Thymo.

RECipe Vuarum passarum purgatarum, *unc. quatuor, & semis*, comarum Thymi, *unc. duas*, Calaminthæ, Menthæ siccæ, *an. drach. quinque*, sem. Apij, Anisi, Fœniculi, Dauci, *an. unc. semis*, bulliant vt decet, calatis adde, Sacchari clarificati, *lib. duas.*

Coquantur in Syrupi modum, demum aromatizentur, Galliæ Moschatæ, *drach. duabus.*

A far'il Siroppo di Timo.

PIglia Vua passa purgata onc. quattro, e mezza, cime di Timo, onc. due, Calamento, Menta secca, di ciascheduno dram. cinque, seme d'Appio, d'Aniso, Finocchio, & Dauco, di ciascheduno onc. mezza. Fà bollire come si deue, & si coli, poi alla colatura aggiongbi Zuccaro chiarificato lib. due, fà cuocere a modo di Siroppo, poi aromatizisi con due dram. di Gallia Moscata.

Il sudetto decotto, si farà con sei libre d'Acqua. L'Vua passa si pigliarà quella di Corinto. Et il decotto si farà graduatamente, come si è detto ne gli altri Siroppi.

Syrup. è Scolopendrio.

RECipe Scolopendrij, seu Cetrach. vulgo vocati, linguæ Ceruinæ, Endiuiæ, Hepaticæ, Absinthij, Cichorij, Capill. Veneris, *an. manip. semis*, Cassuthæ, *unc. vnam*, Quatuor sem. frigidorum maiorum, florum Borraginis, Buglossi, *an. drach. duas*, Rad. Petroselini, Fœniculi, Tusci, *an. unc. semis*, coquantur vt decet, & colentur colatura, recipe *lib. tres*, Sacchari optimi *lib. duas*.

Coquantur in Syrupum.

A far'il Siroppo di Scolopendria.

PIglia Scolopendria volgarmẽte chiamata Cetracca, lingua Ceruina, Endiuia, Epatica, Assentio, Cicorea, Capel Venere, di ciascheduno manip. mezzo, Cuscuta onc una, li quattro semi freddi maggiori, fiori di Boroggine, di Bugloſſa, di ciascheduno dramme due, radiche di Petroſello, di Finocchio, e di Rusci, di ciascheduno onc. mezza. Si facciano cuocere, come si deue, & si colino, & della colatura se ne piglino lib tre, Zuccaro fino lib. due, si cuochino, & si faccia Siroppo.

Il decotto si farà cò sette libre d'Acqua, facendoui bollire prima le radiche preparate al modo solito, poi l'herbe graduatamente, poi li semi communi, & in fine il Capel Venere, e li fiori.

Syrup. è Ribes.

RECipe sucei Ribes depurati, *lib. tres*, Sacchari optimi, *lib duas.*

Percoquantur ad iustam consistentiam Syrup.

A far'il Siroppo di Ribes.

PIglia sugo di Ribes chiarito lib. 3. Zuccaro bianco lib. 2. Si cuoca à giusta cõsistẽza di Siroppo:

Il

Il modo di fare il succo di Ribes, che sia ben conditionato, è di pigliare il Ribes fresco, & ammaccarlo bene, e poi metterlo in vn vaso vitriato, & lasciarlo stare in luogo humido per spatio di tre giorni naturali & poi si spremerà, & la sua colatura si porrà in vaso di vetro fin, che fa la posa, e si farà Siroppo.

Syrup. ex Omphacio, seu Agresta.

RECipe Omphacij depurati, *lib. sex*, Sacchari depurati, *lib. tres.*

Coquantur ad conuenientem crassitudinem Syrupi.

A far'il Siroppo d'Agresta.

PIglia sugo d'Agresta chiarito lib. sei, Zuccaro chiarificato, lib. tre, cuocilo, e fanne Siroppo.

Il sudetto succo d'Agresta, si lasciarà chiarificare da se stesso, senza operarui fuoco, & poi si farà Siroppo al modo solito.

Syrup. è Nymphea, seu Nenuphare.

RECipe florum Nympheę, *lib. duas*, Coquantur in Aquæ iusta quantitate, & expressi. Recipe *lib. tres*, vel pro decocto infusionis florum Nympheæ tertio repetitæ, recipe, tantumdem, Sacchari optimi, *lib. duas.*

Coquantur ad Syrupi consistentiam.

A far'il Siroppo di Ninfea, ouero Nenufari.

PIglia fiori di Nenufari lib. due, falli cuocere in conueniẽte quantità d'Acqua, poi spremeli, & della spremitura piglia lib. tre, ò per il decotto dell'infusione de' fiori di Nenufari tre volte mutati, piglia l'istessa quantità, & Zuccaro bianco lib. due, falli cuocere sin'a consistentia di Siroppo.

Si farà il sudetto Siroppo, con l'infusione fatta con le foglie delli fiori di Nenufari citrini, senza spremere le dette foglie, per fuggire la loro viscosità.

Syrup. è Portulaca.

RECipe sem. Portulacæ, *lib. vnam.* succi Endiuiæ cocti depurati, *lib. quatuor*, terantur semina, & macerentur in succo horis vigintiquatuor in vase lapideo, deinde coquantur lento igne ad dimidias, demum adde. Sacchari *lib. duas.*

Percoque in Syrupum.

A far'il Siroppo di Porcacchia.

PIglia seme di Porcacchia lib. vna, sugo d'Endiuia cotto, e chiarificato lib. quattro, pesta le semente, e poni ad infusione nel sugo per 24. hore in vaso di terra vitriato, poi fà cuocere a fuoco lento, a consumatione della metà, poi aggiongi Zuccaro lib. 2. fallo cuocere di nuouo a modo di Siroppo.

Nel voler fare il sudetto Siroppo, si pigliarà il succo d'Indiuia, purgato come si è detto nel siroppo di Cicorea, facendone decotto con li semi, e si formarà Siroppo.

Syrup. è Polipodio.

RECipe Polipodij recentis mũdi, & contusi, *lib. vnam*, bul-

bulliant in Aquę communis *lib. duodecim ad dimidium*, deinde adde. Calami aromatici contusi, *unc. unam*, sem. Fœniculi, *drach. tres*, iterum bulliant, & infundantur horis duodecim, colentur, & exprimantur, expresso adde, succi Boraginis, Rosarum rubrarum, *an. lib. unam, & semis*, Corticum Myrobolanarum Indarum, Chebularum, Citrinarum, *an. unc. duas, & semis*, Passularum dulcium è Corinth. *unc duas*, contusæ Myrobolani infundantur, vna cum Passulis horis vigintiquatuor, deinde modicum bulliant, postea adde fol. Senæ Orientalis, *unc. duas*, macerentur in vase vitreato horis duabus, demum facta colatura, & forti expressione adde. Sacchari, *quod satis fuerit.*

Fiat Syrupus, vt decet.

A far'il Siroppo di Polipodio.

PIglia Polipodio fresco, mondato, & aeciaccato lib. vna, fallo bollire in lib. dodeci d'Acqua commune, tanto che scemi per metà, poi aggiongbi Calamo aromatico pesto onc. vna, seme di Finocchio dram. tre, fa di nuouo bollire, & infondi per hore dodeci, poi cola, e spremi, & alla spremitura aggiongi sugo di Boraggine, & di Rose rosse, di ciascheduno lib. vna, e mezza, scorze di Mirobolani Indi, Chebili, e Citrini di ciascheduno onc. due, e mezza, Passule dolci di Corinto onc. due. Le scorze di Mirobolani peste si mettino in infusione insieme con le Passule per hore 24. & si facciano bollire per vn poco, & s'aggionga foglia di Sena Orientale onc. due, fà star'a mollo in vaso vitriato per due hore, poi si coli, & spremi bene, & alla spremitura s'aggionga tanto Zuccaro, che basti per far Siroppo.

Mentre si vorrà fare il sudetto Siroppo, prima si pigliarà le scorze de' Mirabolani, lenite con olio di Mandole dolci, & poi suppestarle alquanto, aggiungendoui la Passarina di Corinto, & si metterà infusione nel succo di Boraggine, & di Rose, per spatio di 24. hore, poi li si faccia dare vn bullore, & metterui la Sena, & subito si leuarà dal fuoco, & si metterà a stufare in vaso vitriato per spatio di due hore, & poi si colarà con forte espressione, & si ponga da parte. Del Polipodio si farà il decotto, & in fine della consumatione, si aggiungerà il Calamo aromatico, & il seme di Finocchio, ambedue contusi, & di nuouo si farà bollire alquanto, & si lasciarà infusione per dodeci hore, & poi colarlo, & spremerlo forremente, & poi si pigliarà quattro libre di Zuccaro bianco chiarificato con Acqua commune, & si metta a cuocere, & si aggiunga il decotto di Polipodio, & in fine della cottura, si aggiunga l'infusione delli Mirabolani.

Syrup. è Mucilaginibus.

RECipe sem. Althęæ, Maluarum, Cydoniorum, *an. unc. unam*, Gūmi Tragacanthæ *drach. tres*, infunditur in decocto tepido, Maluarum, semin. Papaueris albi, & sem. Halicacabi horis sexdecim, deinde fiat expressio dictorum sem. è quorum Mucilagine fiat Syrupus, vt sequitur.

Recipe prædicti decocti *unc. tres*, dictæ Mucilaginis, *unc. unam, & semis*, dulcorentur *unc. duabus*, Sacchari, & parabitur Syrupus

pus vnius dosis. Quod si necessitas vrgeat, adde præscriptæ infusioni. sem. Psyllij, *unc. duas.*

A far'il Siroppo di Mucilagine.

Piglia seme d'Altea, di Malua, e di Cotogni, di ciascheduno onc.una, Gomma Dragante dram. tre. Si faccino stare in infusione nel decotto tepido di Malua, seme di Papaueri bianchi, seme d'Alchechengi per hore 16. poi si premino le sudette sementi, e delle loro Mucilagini se ne faccia Siroppo nella maniera, che di sotto, cioè.

Piglia del decotto sudetto onc. tre, della detta Mucilagine onc. vna, e mezza, e s'addolcischino con onc. due di Zuccaro, & se ne faccia Siroppo d'vna dosa, & se bisognasse, aggiongi alla predetta infusione seme. di Psillio onc. due.

Il sudetto Siroppo di Mucilagine, non è cosa conueniente di tenerlo fatto; perche non si puo ridurre a debita cottura, onde ne segue che facilmente si corrompe; & però sarà ben fatto, di comporlo, quando si vorrà operare; quando si vorrà fare, si osseruarà, quanto si è detto di sopra nella ricetta, & il seme di Psillio si porrà sano *infusione*.

Syrup. Violatus simpl.

Recipe aquæ, in qua Violæ tertio conuenienter maceratæ, & expressæ fuerint *lib. sex*, Sacchari clarificati, *lib. quatuor.*

Coquantur lento igne, dum iusta sit Syrupi crassitudo.

A far'il Siroppo Violato semplice.

Piglia Acqua, nella quale siano state le Viole a mollo per tre volte mutate, e spremute lib. sei, Zuccaro chiarificato lib. quattro. Fà cuocere à fuoco lento, sin che si faccia Siroppo.

Quando si vorrà fare il sudetto Siroppo, si vsi diligenza di osseruare la regola data, nel Siroppo Rosato semplice.

Syrup. Violatus solutiuus.

Recipe Aquæ, in qua Violæ nouies conuenienter maceratæ, & expressæ fuerint *lib. sex*, Sacchari depurati *lib. quatuor.*

Coquantur in iustam consistentiam Syrupi.

A far'il Siroppo Violato solutiuo.

Piglia Acqua, nella quale siano state le Viole a mollo per noue volte mutate, & spremute lib. sei, Zuccaro chiarificato lib. quattro, fà cuocere, come di sopra.

Nel voler comporre questo Siroppo, si farà nell'istessa maniera, che si è detto nel Siroppo Rosato solutiuo.

Syrup. Sabor Regis Medorum.

Recipe succi Buglossi satiui, & sylueſtris, *an. lib. duas*, succi Pomorum dulcium redolentiũ, *lib. tres*, foliculorum Senæ *vnc. quatuor*, Croci, *drach. duas.* Conterantur foliculi, & macerentur in succis, horis 24. Deinde bulliãt vna, aut altera ebullitione, & colẽtur, & cũ Sacchari purissimi *lib. 3.*

fiat

fiat Syrupus vt decet. Croeus autem in panno lineo raro inclusus, in decoctione coquatur, & manibus confricetur.

A far'il Siroppo di Sabor Re di Medi.

PIglia sugo di Buglossa domestica, e saluatica, di ciascheduna lib. due, sugo di Mela dolci odorifere lib. tre, foglia di Sena onc. quattro, Zaffarano dram. due si pesti la Sena grossamente, & si faccia stare ne i succhi infusi per 24. hore, dopoi si coli, e si faccia Syroppo con libre tre di Zuccaro bianco. Il Zaffarano ligato in pezza di lino si fà cuocere dentro la decottione, e si stregoli con le mani.

Il sudetto succo di Mela dolci, si caui dalle Mele Appie. Il Zaffarano si metterà infusione in vn poco del sudetto decotto, & mentre il Siroppo sia ridotto a buona cottura, li si aggionga l'infusione di Zaffarano.

Mel Violatum solutiuum.

RecIpe infusionis Violarum nouies repetitæ, vt decet, *lib. sex*, Mellis optimi *lib. tres.*

Coquantur ad iustam consistentiam.

A far'il Mel Violato solutiuo.

PIglia infusione di Viole noue volte mutata, come conuiene lib. sei, Mele buono lib. tre, fa cuocere a giusta consistenza.

Mentre si vorrà fare il sudetto Mele Violato solutiuo, si farà, quanto si è detto nel Mele Rosato solutiuo.

Syrup. Altheæ Fernelij.

RecIpe rad. Altheæ, *vnc. duas*, Cicerum rub. *vnc. vnam*, rad. Graminis, Asparagi, Glycyrhizæ mundatæ, Vuarum passarum expurgatarum, *an. vnc. semis*, cimarum Altheæ, Maluæ, Helxines, seu Parietariæ, Pimpinellæ, Plantaginis, Adianti vtriusque, *an. manip. vnum*. Quatuor sem. frigid. maiorum, minorum, *an. drach. tres.*

Coquantur in aquæ *lib. sex*, dum quatuor supersint, cum Sacchari albi *lib. quatuor.*

Percoquatur Syrupus.

A far'il Siroppo d'Altea di Fernelio.

PIglia radiche d'Altea onc. due, Ceci rossi onc. vna, radiche di Gramigna, di Sparagi, di Liquiritia mondata, Vua passa purgata, di ciascheduno once mezza, cime d'Altea, di Malua, di Parietaria, di Pimpinella, di Piantagine, & dell'vno; e dell'altro Adianto, di ciascheduno manip. vno. Li quattro semi frigidi maggiori, e minori di ciascheduno dram. tre. Si facciano cuocere in lib. sei d'acqua, sinche scemi per terzo, e poi se ne faccia Siroppo con quattro lib. di Zuccaro bianco.

Il decotto si deue fare graduatamente, come si è detto più volte ne gli altri Siroppi. In vece dell'Vua passa, si pigliarà il Zibibo. Le radiche, e l'herbe, sieno tutte fresche. Et l'acqua sia al peso di noue libre.

RA-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0198-0 DFG

RAGIONAMENTO delli Trochisci.

TRochisci sono così chiamati dalla rotondità, ò circolo, ò ruota, che vogliamo dire, li quali fianno sembianza per formarsi rotondi, ben che si formino ancora in diuersi modi, come quadrati, triangolati, & a forma di frondi d'Oliue, dalle cui forme, & altri simili sono stati chiamati orbicoli, pastilli, & confettione oliuare, e se gli da tal forma, acciò facilmente si secchino. Li quali sono differenti dalle Pillole in questo solo, che le Pillole si conseruano in massa.

Alcuni hanno risguardo allo stomaco, come li Trochisci d'Assentio, di Spodio, d'Agarico, al segato quelli di Rose, d'Eupatorio, di Reobarbaro, al cuore quelli di Gallia moscata, alla milza quelli di Cappari, alli reni quelli d'Alchechegni, alle febri acute, quelli di Berberi, di Spodio, alle flemmatiche quelli di Rose, e di Viole, & alle febri miste quelli di Diarodon, & d'Eupatorio, & altri.

TROCHISCI.

Trochisci ex Absinthio.

RECipe Absinthij, sem. Anisorum, Rosarum rub. *an. drach. duas*, Amygdalarum amarum, Apij, Asari, succi Eupatorij, idest, Agerati, condensati, folij, seu Spicæ Celticæ, Mastiches, Rhabarbari, Spicæ nardi, *an. drach. vnum*,

Omnibus diligenter contritis fiant Trochisci cum succo Endiuiæ, siccentur in vmbra, & seruentur.

TROCHISCI.

PIglia Assentio, seme d'Anisi, Rose rosse, di ciascheduno drac. due, Mandole amare, seme d'Appio, Asaro, sugo d'Eupatorio, cioè d'Agerato condensato, folio, ouero Spica Celtica, Mastice, Reobarbaro, Spico nardo, di ciascheduno dram. vna. Pesta ogni cosa diligentemente, si faccino Trochisci con sugo d'Endiuia, & si secchino all'ombra, e si conseruino.

Nel voler fare li sudetti Trochisci, li si metterà il succo d'Endiuia cauato di fresco, le cime dell'Assentio, la parte rossa delle Rose, e le Mandole amare mondate con il coltello. E graduatamente si farà poluere sottilissima.

Trochisci ex Agarico.

RECipe Agarici optimi pulverati, & per cerniculum creti, *vnc. quatuor.*

Nutriantur sæpius Vino aromatico in quo Zingiber maceratum fuerit, formentur Trochisci, qui siccati in vmbra seruentur in loco sicco,

A far li Trochisci d'Agarico.

PIglia Agarico buono poluerizzato, e passato per setaccio onc. quattro, si notrisca spesso col Vino aromatico, nel quale sia stato a mollo il Zenzero, & si formino Trochisci, i quali secchi a l'ombra si conseruino in loco secco.

Alio

Alio modo.

RECipe Agarici optimi vt supra puluerati, & creti, *vnc. tres*, Salis Gemmæ, *vnc. vnam*, Cum Oxymellite, vel Syrupo acetoso, quantum satis est, fiat masta.

Vn'altro modo.

PIglia Agarico buono poluerizzato, onc. tre (com'è detto di sopra) & passato per setaccio, Salgemma onc. vna. Se ne faccia massa con Ossimele, ò con Siroppo acetoso.

Quando si vorrà fare li sudetti Trochisci, si pigliarà Agarico eletto, disfarlo prima con la grattarola, e poi passarlo per setaccio sottilissimo, e se ne formi Trochisci in modo di pasta.

Trochisci è semine Viticis, seu Agni casti.

RECipe sem. Agni casti, idest, Viticis, sem. Tamaricis, *an. drach.decem*, Endiuiæ, Portulacæ, *an.drach.quinque.*

Terantur tenuissime, & cum vino, in quo radices Capparorum, aut Tamaricis coxerint. Formentur Trochisci.

A far li Trochisci di seme di Vitice, ò d'Agno casto.

PIglia seme d'Agno casto, cioè Vitice, seme di Tamarindi, di ciascheduno dramme dieci, d'Endiuia, Porcacchia, di ciascheduno dramme cinque; se ne faccia poluere sottilissima, e col vino, nel quale siano cotte le radiche di Cappari, ò de' Tamarici. Se ne facciano Trochisci.

Il sudetto decotto, si farà col pigliare della Maluasia, ouero altra sorte di vino simile alla Maluasia, e si faccia bollire con le scorze delle radiche de' Cappari.

Trochisci è Colocynthide, seu Alabandal.

RECipe carnis Colocynthidis albæ leuis, & seminibus purgatę, *vnc.decem.*

Incidantur minutim, & cum *vnc.vnam*, Olei rosati confricentur manibus, & sic dimittantur biduo, vel triduo, vt Oleo vndequaque diffundatur, *post Mucagine extracta cum Aqua rosacea ex Tragacanthæ Bdellij, & Gummi Arabici, singul. drach.sex*, formentur Trochisci, qui bene exsiccati diligentissimè conterantur in tenuissimam puluerem, ex qua cum eadem Mucagine iterum formentur Trochisci, siccentur, & reponantur.

A far li Trochisci di Coloquintida ouero d'Alabandal.

PIglia polpa di Coloquintida bianca, leggiera, & mondata dal seme, onc.dieci. Si tagli in pezzi minuti, & si fregolino con le mani onte in più volte con vn'oncia d'Oglio rosato, e questo si faccia per dui, ò tre dì, acciochè l'Oglio si spandi per tutto. Poi hauendo estratta la Mucilagine, del Dra-

cante

ganto, Bdellio, & Gomma Arabica, di ciaſcheduno dram. ſei, con Acqua roſa, ſe ne formino Trochiſci, li quali ſeccati bene, ſe ne faccia con diligenza poluere ſottiliſſima, dalla quale con la medeſima Mucilaggine ſe ne facciano di nuouo Trochiſci, ſi ſecchino, e ſi riponghino.

Quando ſi vorrà formare li ſudetti Trochiſci, ſi vſarà diligenza di poluerizzar bene la ſudetta Coloquintida, e però dopo che ſarà lenita con l'Olio roſato, ſi poluerizzarà, e paſſarla per vn ſetaccio mediocre, e poi vn'altra volta per vn ſetaccio ſottiliſſimo.

Trochiſci Alchechengi, ſeu Halicacabi cum Opio Meſ.

RECipe *Amygdalarum amararum, Amyli, Boli Armenæ,* ſucci Glycyrhizæ, nucleorum Pini, Gummi Arabici, ſem. Papaueris albi, lacrymæ ſanguinis Dragonis, Thuris, Gummi Tragacanthæ, *an. drach. ſex,* ſem. Cucubitarum, Cytruli, Cucumeris, *an. drach. tres, & ſemis,* baccarum Halicacabi, *drach. tres,* ſem. Apij, Boli Synopicæ, Charabæ, Hyſcyami, Opij, *an. drach. duas.* Confice Trochiſcos cum ſucco baccarum recentium Halicacabi, vel cum Aqua roſacea, in qua ijdem fructus, ſicci prius fuerint macerati.

Alij quoque his perſimiles ſine Opio parantur.

A far li Trochiſci d'Alchachengi, ouero d'Alicacabi con Oppio di Meſ.

P*Iglia Mandole amare, Amido, Bolo armenio, ſugo di Liquiritia, Pignoli, Gomma Arabica, ſeme di Papauero bianco, Lacrima di ſangue di Drago, Incenſo, Gomma Draganti, di ciaſcheduno dram. ſei, ſeme di Cucuzze, di Citroli, e di Cucumero, di ciaſcheduno dram. tre, e mezza, grani d'Alchachengi dram. tre, ſeme d'Appio, Bolo, Sinopica, Charabe, Iuſquiamo, Oppio, di ciaſcheduno dram. 2. fà Trochiſci con ſugo di grani freſchi d'Alchachengi, ouero con Acqua roſa, nella quale gli altri frutti ſecchi ſiano ſtati a molle. Si fanno ancora altri Trochiſci ſimili a queſti ſenza Oppio.*

Trochiſci Aliptæ moſcatæ.

RECipe Ladani puriſſimi *vnc. tres,* Styracis calamitæ *vnc. vnam, & ſemis,* Styracis rubræ, *vnc. vnã.* ligni Aloes, *drach duas,* Ambræ *drach. vnam,* Camphoræ, *drach. ſemis,* Moſchi, *ſcrup. ſemis,* Aquæ roſacea, quod ſatis eſt.

Ladanum, & vtrumque Styracem in patina vitreata tenui linteolo coperta diebus Canicularibus tamdiu Soli exponito, dum molleſcant, poſtea in mortario bene calefacto piſtello pariter calido validè contundito, & cogito, donec totum nigreſcat, tum ei lignum Aloes tenuiſſimè pulueratum paulatim inſpergito, & conterendo admiſceto, deinde eodem modo Camphoram, & Ambram ſimul tertio, & cum Moſcho in Aquæ roſaceæ *vnc. tribus* diſſoluto cogito, & ex omnibus commiſtis maſſam conficito, quam rurſus in tenues, & teretes bacillos affinges ſuper calefactum marmorem, &

per politum leui aſſere calefacto, modicè comprimendo, & volutando, dum teretem formam acquirat, ſicut & cereæ Candelæ leuigari, & teretes fieri ſolent, prius autem Aqua roſacea inſpergenda eſt, ne marmori, aut aſſeri adhæreſcat. Poſtremo efformatos bacillos teretes Aqua roſacea irrigatos in vaſe vitreo diligenter clauſo ſeruato.

A far li Trochiſci d'Alipta moſchata.

PIglia Laudano puriſſimo onc. tre, Storace calamita onc. vna e mezza, Storace roſſa onc vna, legno Aloè dram. due, Ambra dram. vna, Canfora dram. mezza, Moſco ſcrop. mezzo, Acqua roſa tanto che baſti. Si faccciano ſtare in Laudano, & l'vno, e l'altro Storace al Sole ne i giorni Canicularі, mettendoli dentro vn piatto di maiolica coperto d'vn panno ſottiliſſimo, ſin che ſi ſiano fatti molli, poi ſi peſtino in vn mortaro ben ſcaldato col peſtello ſimilmente caldo, ſin che il tutto s'ãnegriſca, all'hora ſi metta di ſopra a poco a poco il legno d'Aloè poluerizato ſottilmente, & maneggiandolo meſcolatelo, poi peſtate ſottilmente, e meſticate la Canfora, & l'Ambra ſimilmente, & vnitelo col Moſco ſoluto in tre oncie di Acqua Roſa, & di queſte miſture fattene maſſa, della quale ne farete poi pezzetti piccoli, & tondi ſopra vn marmo ſcaldato, e polito, maneggiandola, e riuoltandola leggiermente ſin che pigli forma tonda, come s'vſa a far nelle Candele di cera, ma prima biſogna bagnarle con vn poco d'Acqua roſa, acciò non s'attacchi detta maſſa al marmo, ò al legno; vltimamẽte ſerua con diligẽza queſti pezzetti così fatti tondi, & bagnati con Acqua roſa in vaſo di vetro ben chiuſo, e turato.

Si pigliarà l'vna, e l'altra Storace in Lacrima, & ſi metteranno in infuſione in Acqua roſa, & liquefarle in bagno Maria, e poi ſi metteranno nel mortaio, e meſcolarui l'Ambra grigia, la Canfora, & il Muſchio: & dopo queſti ſi aggiungerà il Laudano, & il legno Aloè, che ſieno ben poluerizzati, e ſi formarà Trochiſci.

Trochiſci Andronij Gal.

RECipe Cytinorum, *drach. decem*, Galliæ immaturæ, *drach. octo*, Ariſtolochiæ rotundæ, Myrrhæ, *an. drach. quatuor*, Aluminis, Calcanthi, Myſios, ſingul. *drach. duas*, Sapæ quod ſatis eſt, vt in Trochiſcos cogantur.

A far li Trochiſci d'Andronico di Galeno.

PIglia Citini dram. dieci, Galla immatura dram. otto, Ariſtologia tonda, Mirra, di ciaſcheduno dram. quattro, Alume, Calcanto, Miſio, di ciaſcheduno dram. due, Moſto cotto, tanto che baſti, e fà Trochiſci.

La Mirra ſi disfarà con diligenza nel Mortaio col Moſto cotto, detto da molti Sapa, & poi li ſi aggiungerà gli altri ingredienti ben poluerizzati, & ſi formarà Trochiſci.

Tro-

Trochisci ex Aniso primi Mes.

RECipe Aloes bonę, Anisorum, succi Eupatoriæ, idest Agerati, *an. drach. duas*, Absinthij, Amygdalarum amararum, sem. Anethi, Apij, Asari, folij, seu spicæ Celticæ; Mastiches, Spicæ nardi, *an. drach. semis.*

Tritis omnibus diligenter, confice Trochiscos ex succo Absinthij, & Apij, & sicca in vmbra.

A far li Trochisci d'Aniso primi di Mesue.

PIglia Aloè buono, Aniso, sugo d'Eupatorio, cioè Agerato di ciascheduno dram. due, Assentio, Mandole amare, sem. d'Aneto, d'Appio, Asaro, folio, ouero spica Celtica, Mastice, Spico nardo di ciascheduno dram. mezza. Hauendo pesto ogni cosa con diligenza, & fà Trochisci col sugo d'Assentio, d'Appio, & falli seccare in ombra.

Nel voler formare li sudetti Trochisci, si osseruarà, quanto si è detto nelli Trochisci di Assentio. E l'Eupatorio, si pigli il succo suo condensato.

Trochisci ex Aniso secundi Mes.

RECipe Anisorum, succi Eupatorij, idest Agerati *an. drach. quatuor*, Aloes bonæ, *drach. duas*, Amygdalarum amararum, *drach. vnã, & semis*, Absinthij Romani, Apij, Asari, folij, seu spicæ Celticæ, Mastiches, Spicæ nardi, *an. drach. vnam.*

Contritis omnibus diligenter confice Trochiscos ex decocto absinthij, sicca in vmbra, & reconde.

A far li Trochisci d'Aniso secondi di Mes.

PIglia Aniso, sugo d'Eupatorio cioè Agerato, di ciascheduno dram. 4. Aloè buono dram. 2. Mandole amare dram. vna, e mezza, Assentio Romano, Appio, Asaro, Folio, ouero spica Celtica, Mastice, Spico nardo, di ciascheduno drã. 1. Pesta ogni cosa sottilmente, fà Trochisci con decotto d'Assentio, & seccali all'ombra, e reponili.

Mentre si vorranno fare li sudetti Trochisci di Assentio secondi di Mesue, si faccia quanto si è detto di sopra nelli Trochisci primi di Assentio.

Trochisci ex Arsenico.

RECipe Calcanthi, floris Æris *an. vnc. quinque*, Calcis non extinctæ, *vnc. vnam, & semis*, Arsenici citrini *vnc. vnã*, Acaciæ, Alũnis, Balaustiorum, Carthæ combustę, fęcis Aceti vstę, *an. drach. duas*

Terantur cum Aceti, & insolẽtur diebus decem, postea formentur pastilli, ponantur in vase vitreo bene obturato, quod quidem in Oleo rursus vase contineatur, in quo Acetum sit.

A far li Trochisci d'Arsenico.

PIglia Calcantho, Verderame, di ciascheduno onc. 5. Calce vergine onc. vna, e mezza, Arsenico citrino onc. vna, Acatia, Alume, Balausti, Carta combusta, fec-

ce d'Aceto bruciata, di ciascheduno dram. due, si pestino poi con Aceto, & si mettino al Sole per giorni dieci, poi si facciano maccaroni, & si pongano in vaso di vetro ben turato, il quale sia messo in infusione nell'Aceto.

Liquefatta che sarà l'Acatia con l'Aceto, si aggiunga gli altri ingredienti ben poluerizzati, & si faccia pasta, la quale si terrà al Sole per spatio di diece giorni, & poi mollificarla di nuouo con Aceto, e si formarà Pastelli in figura di Pignoli, & poi che saranno asciutti, si saluaranno come si è detto di sopra.

Trochisci Becchici albi.

RecipeSacchari albissimi, *vnc. duas*, Penidiorum alborum, Sacchari candidi optimi, *an. drach. quinque, & scrup. vnum*, pulueris Iridis, *drach. duas*, & seminis Amyli, *drach. duas*, Mucilagginis Tragacanthæ, ex Aqua rosacea.

Quod satis est ad conformandos Trochiscos.

A far Trochisci Becchici bianchi.

Piglia Zuccaro bianco, onc. 2. Penniti bianchi, Zuccaro candido buono, di ciascheduno dram. cinque, & scrup. vno, poluere d'Iride dram. due, e mezza, Amido drã. due, Mucilaggine di Draganti fatta con Acqua rosa, quanto basti à far Trochisci.

Trochisci Becchici nigri.

RecipeSacchari albissimi, *vnc. nouem* Penidiorum alb. *vnc duas*, succi Glycyrhizæ, *drac. decem, & scrup. duos*, Sacchari candidi optimi, *drach. sex, & scrup. duos*, Styracis, Calamithæ, *drach. quatuor*, pulueris Diaridis Salomonis, pulueris Loch sani, *an. scrup. quatuor*, Mucilagginis Tragacãthæ extractę ex Aqua Hyssopi.

Quantum satis fuerit, forma Trochiscos.

A far Trochisci Becchici negri.

Piglia Zuccaro bianco onc. 9. Penniti bianchi onc. 2. sugo di Liquiritia dram. 10. & scrop. 2. Zuccaro Candido buono dram. 6. e scrop 2, Storace calamita dram. 4. poluere di Diaireos, poluere di Loch sano, di ciascheduno scrop. 4. Mucilaggine di Draganti, fatta con Acqua d'Isopo, quanto basti, e fà Trochisci.

La Storace calamita in Lacrima, dopo che sarà disfatta in bagno Maria, con acqua d'Isopo distillata, si ponerà nel mortaio, & li si aggiungerà la Mucilaggine di Draganto fatta con l'acqua d'Isopo medesimamente destillata, & anco gl'altri ingredienti ridotti in poluere, la poluere del Loch sano, si ponerà la sua spetie, & similmente del Diaireos, si ponerà le spetie della sua compositione, cioè, del Diaireos composto.

Trochisci de Berberis primi Mes.

RecipeRosarũ rub. *drach. sex*, sem. Citruli, *drach. tres, & semis*, Berberorũ, aut eorum succi Glycyrhizæ, sem. Portulacæ, Spodij, *an. drach. tres*, Amyli, Croci, Spicæ, Tragacanthæ, *an. drach. vnam*, Camphoræ, *drach. semis*, Mannæ, quod satis est.

Dissolue Mannam in decocto Tamarindorum, & ea dissoluta excipe reliqua optimè contrita, & confice Trochiscos.

A far

A far li Trochisci di Berberi primi di Mesuè.

Piglia Rose rosse dram. sei, seme di Cetroli dram. tre, e mezza, Berberi, ouero sugo d'essi, sugo di Liquiritia, seme di Porcacchia, Spodio, di ciascheduno dram. tre, Amido, Zaffarano, spico Draganti, di ciascheduno dram. vna, Canfora dram. mezza, Manna, tanto che basti, dissolui la Manna nel decotto di Tamarindi, e quella dissoluta con l'altre cose sottilmente peste fanne Trochisci.

Si pigliarà dramme due di Tamarindi, & con due oncie di Acqua rosa se ne faccia decotto, & dopo colato, li si disfaccia dramme due di Manna, & poi mescolar gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & particolarmente per li Berberi si porrà li suoi proprij semi, & si formarà Trochisci.

Trochisci è Berberis secundi Mes.

Recipe Rosarum rub. *drach. quinque*, Gummi Arabici, *drach. tres*, Berberorum, *drach. duas*, sem. Acetosæ, Galliæ, Mastichēs, *Spicę, Spodij, Xyloaloes, an. drach. vnam.*

Confice Trochiscos, cum Aqua rosacea, in qua fuerit dissolutum Gummi Arabicum admistis omnibus exactè contritis.

A far li Trochisci di Berberi secondi di Mesue.

Piglia Rose rosse dram. cinque, Gomma Arabica dram. tre, Berberi dram. due, seme d'Acetosa, Gallia, Mastice, Spico, Podio, legno Aloè, di ciascheduno dram. vna. Fà Trochisci con Acqua rosa, nella quale sia stata dissoluta Gomma Arabica, mesticandoui l'altre cose ridotte in poluere.

Per la Gallia, si pigliarà li Trochisci di Gallia muschiata di Mesue. Per la Spica, si torrà il Nardo. Per lo Spodio, si prenderà il Preparato. E si formarà Trochisci a modo solito.

Trochisci Camphorę.

Recipe Rosarum rub. *drach. quatuor*, Mannæ, Sacchari albi, *an. drach. tres*, Santhali citrini, *drach. duas*, *& semis*, Glycyrhizæ, Spodij, *an. drach. 2.* Croci, Gummi Arabici, sem. Citruli, sem. Cucumeris, Cucurbitæ. Melonum, Spicæ nardi, Tragacanthæ, *an. drach. vnam*, Amyli, Camphoræ, Cardamomi, ligni Aloes, *an. serup. duos.*

Cum Mucagine Psyllij extracta ex Aqua rosacea confice Trochiscos, & exsiccatos in vmbra reconde in vase vitreo.

A far li Trochisci di Canfora.

Piglia Rose rosse dram. quattro, Manna, Zuccaro bianco, di ciascheduno dram. tre, Santalo citrino dram. due, e mezza, Liquiritia, Spodio, di ciascheduno dram. due, Zaffarano, Gomma Arabica, semi di Cetroli, di Cocomeri, di Cucuzze, di Meloni, Spico nardo, Draganta, di ciascheduno dram. vna, Amido, Canfora, Cardamomo, legno d'Aloè, di ciascheduno

sirop. doi. Fà Trochisci con Mucilaggine cauata dal Psillio con Acqua rosa, & hauendoli fatti seccare nell'ombra riponeli in vaso di vetro

Si eleggerà il Cardamomo minore, e lo Spodio preparato, e con gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere graduatamente, e con la Manna dissolata con vn poco di Acqua rosa, si formarà Trochisci.

Trochisci è Capparibus.

RECipe sem. Agni casti, idest Viticis, corticum rad. Capparis, *an. drach. sex*, Ammoniaci, *drach. quatuor*, Acori, Amygdalarum amararum, Aristolochiæ rotundæ, Calaminthæ, succi Eupatorij, idest Agerati, Nasturtij, Nigellæ, fol. Rutæ, *an. drach. duas*, Cyperi, Scolopendrij, *an. drach. vnam.*

Dissoluantur Ammoniaeum in Aceto, a quo pulueres tenuissimi excipiantur, & formentur in Trochiscos.

A far Trochisci di Cappari.

PIglia seme d'Agno casto, cioè Vitrice, scorze di radiche di Cappari, di ciascheduno dram. sei, Armoniaco dram. quattro, Acoro, Mandole amare, Aristologia tonda, Calamento, sugo d'Eupatorio, cioè Agerato, seme di Nasturtio, di Nigella, foglia di Ruta, di ciascheduno dram. due, Ciperi, Scolopendria, di ciascheduno dram. vna. Si faccia dissoluere l'Ammoniaco con Aceto, dal quale si riceuino tutte le polueri sottilissime, e se ne formino Trochisci.

Trochisci è charta Galeni, è Asclepiade.

RECipe Gallæ immaturæ, Myrrhæ, Squãmæ æris, *an. vnc. vnam*, Arsenici, Elaterij, Sandrachæ, *an. drach. quatuor*, Chalacanthi, Thuris, *an. drach. tres*, Chartæ combustæ. Quod satis est ad inducendum colorem, tritis, & leuigatis omnibus fac Trochiscos ex Sapa.

Veniunt in vsum etiam aridi pluuetes insperfi absque Sapa.

A far Trochisci della carta di Galeno, d'Asclepiade.

PIglia Galla acerba, Mirra, scaglia di Rame, di ciascheduna onc. vna, Arsenico, Elaterio, Sandaraca, di ciascheduno dram. quattro, Galcanto, e Turris, di ciascheduno dram. tre, Carta abbruciata tanto che basti a darli colore, pesta ogni cosa. Fà Trochisci col Mosto cotto. Vengono in vso anco le polueri vnite insieme senza Mosto cotto.

Quando si vorrà formare li sudetti Trochisci, si osseruarà il modo detto nelli Trochisci di Andronico di Galeno.

Trochisci è Succino, siue de Charabe.

RECipe Charabes, i. Succini, *drach. octo*, Acaciæ, Balaustorum, Coralli vsti, cornu Cerui vsti, Gummi Arabici vsti, Hypocistis. i. succi foliorum, & florum Cisti, Laccæ, i. Cancami, Masticbes,

stiches, sem. Papaueris nigri assi, Tragacanthæ, *an.scrup.octo*, Croci, Opij, Thuris, *an.drach.duas.*

Ex Mucagine semis Psylli finge Trochiscos drachmales.

A far Trochisci di Soccino, ò vero Charabe.

PIglia Charabe, cioè Succino dram. 8. Acatia, Balausti, Coralli arsi, corno di Ceruo bruciato, Gomma Arabica bruciata, Hipocistide, cioè sugo di foglie, & fiori di Cisto, Lacca, cioè Cancamo, Mastice, seme di Papauero negro arso, Draganti di ciascheduno scrop.otto, Zaffarano, Oppio, Incenso, di ciascheduno dram.due. Fà Trochisci drammali con la Mucilaggine di seme di Psillio.

La Carabe, li Coralli, il corno di Ceruo, & la Lacca, ciascheduna cosa sia preparata separatamente, & al modo solito si formarà Trochisci, con hauer prima mollificato l'Acatia, & il sugo d'Ipocisto, con la Mucilaggine di Psillio.

Trochisci è Cicadis.

R*Ecipe Galangæ, unc. unam*, Cicadarum, sanguinis Hircini, succi Saxifragiæ, *an. drach. tres*, olei Balsamini, Moschelini, Nardini, *an.drach.unam, & semis*, Milij solis, seu Lithospermathis, sem. Nasturtij, nucleorum Cerasorum, sem. Olusatri, Petroselini, quinque folij, fæcis Vini albi, sem. Vrticæ, *an.drach.semis.*

Trita quam tenuissimè, forma in Trochiscos.

A far Trochisci di Cicale.

PIglia Galanga onc. una, Cicale, sangue di Becco, sugo di Sassifragia, di ciascheduno dram. tre, oglio Balsamino, Moschellino, Nardino, di ciascheduno dram. una, e mezza, Milio sole, cioè Litospermate, seme di Nasturtio, l'anima dell'osso di Gerase, seme d'Olusatro, seme di Petrosello, cinque foglia, feccia di Vino bianco, seme d'Ortica, di ciascheduno drã. mezza. Pesta sottilmente, e fanne Trochisci.

Il sangue di Becco sia preparato, & ridotto in poluere, & la feccia sia di Vino bianco, la quale sia prima abbruciata, & poi ridotta in poluere insieme con l'altre cose aride, & particolarmente le Cicale, & poi si formarà Trochisci con li sudetti Ogli, e succo di Sassifragia.

Trochisci è Coralijs.

REcipe Amomi, Cinamomi, Coralli rubri preparati, Myrrhæ, sem. Papaueri albi, *an. unc. semis*, Croci, Schœnanti, *an. drach. duas*, Asari, Calami aromatici, Cassiæ ligneæ, folij, seu spicæ Celticæ, Mastiches, pedis Columbini, Phu, Polij montani, Xylobalsami, *an. drach.unam.*

Fiat ex omnibus puluis subtilissimus, & ex Vino odorato formentur Trochisci drachmales, siccentur in vmbra.

A far Trochisci di Coralli.

PIglia Amomo, Cinamomo, Coralli rossi preparati, Mirra,

ra, seme di Papauero bianco, di ciascheduno onc. mezza, Zaffarano, Squinanti, di ciascheduno drã. due, Asaro, Calamo, Aromatico, Cassia in legno, folio, ouero spica Celtica, Mastice, piede Colombino, Phu, cioè Valeriana minore, Polio montano, legno di Balsamo, di ciascheduno dram. vna. Se ne faccia d'ogni cosa poluere sottilissima, & poi si formino Trochisci con Vino odorifero, e si faccino seccare all'ombra.

Trochisci è Croco Mes.

RECipe Aluminis, *drach. decem, & scrup. duos*, Croci, *drach. decem*, Chalcanthi, *drach. sex, & scrup. duos*, Myrrhæ, Spicæ, *an. drach. duas*, Gummi, *drach. duas, & scrup. duos*, Chalcitidis, Omphacij, *an. drach. duas, & semis.*

Dissolue Gummi ex Vino austero, adde reliqua exquisitissimè trita, & confice Trochiscos.

A far li Trochisci di Zaffarano di Mesue.

P*Iglia Alume dram. dieci, e scrop. doi, Zaffarano dram. dieci, Calcanto dram. sei, e scrop. doi, Mirra, Spica, di ciascheduno dram. due, Gomma dram. due, & scrop. doi, Galeij, Agresta, di ciascheduno dram. vna, e mezza. Si dissolui la Gomma con Vino austero, poi aggiongi le altre cose ridotte in poluere sottilissima, e fà Trochisci.*

Nel voler comporre li sudetti Trochisci, si pigliarà per l'Alume quello di Rocco, per la Spica il Spico nardo, per la Gomma la Gomma Arabica, & per l'Agresta il succo dell'Vua acerba condensato.

Trochisci, è Croco Nicolai.

REcipe Croci, *drach. tres*, Ammios, Myrrhæ, Rosarum rub. *an. drach. vnam, & semis*, ligni Aloes, *scrup. duos.*

Confice Trochiscos ex Aqua rosacea.

A far li Trochisci di Zaffarano di Nicolao.

P*Iglia Zaffarano dram. tre, Ammi, Mirra, Rose rosse, di ciascheduno dram. vna, e mezza, legno Aloè scrop. dui, fà Trochisci con Aequa rosa.*

Trochisci è Cyperis sine Mosco.

RFcipe Cinamomi, corticum Citrij, Cyperi, Emblicorum, Mastiches, comarum Myrti, Spicæ, florum Schœnanti, *an. scrup. octo*, Cardamomi Maioris, Cariophyllorum, Cubebarum, Galliæ, Zingiberis, Gummi Arabici, Macis, Nucis moschatæ, *an. scrup. quatuor.*

Tritis omnibus diligenter ex mille passularum formentur Trochisci.

A far li Trochisci di Cyperi senza Mosco.

P*Iglia Cinamomo, scorze di Cedro, Ciperi, Emblici, Mastice,*

stice, cime di Mortella, Spico, fiori di Squinanto, di ciascheduno scrop. otto, Cardamomo maggiore, Garofani, Cubebe, Gallia, Zenzero, Gomma Arabica, Mace, Noce moscata, di ciascheduno scrop. quattro.

Pesta ogni cosa diligentemente, si facciano Trochisci con Mele di Passule.

Trochisci è Cyperis cum Moscho.

RecipeMoschi optimi, siliquas duas, hoc est *grana octo.*

Adde supradictis, & formentur Trochisci vt supra.

A far li Trochisci di Ciperi con Mosco.

Piglia Mosco fino grani otto, aggiongilo alle cose sopradette e fà Trochisci.

Mentre si vorrà comporre li sudetti Trochisci, per quella parola Emblici, si deue intendere li Mirabolani Emblici: per la Spica lo Spico nardo, & per la Gallia la Gallia moscata di Mesue.

Trochisci è Gypheos Galeni ex Democrate.

RecipeTerebenthinæ coctæ, pulpæ Vuarum passarum albarum, *an. drach. vigintiquatuor*, Myrrhæ Schœnanti, *an. drach. duodecim*, Calami odorati, *drach. nouem*, Cinamomi *drach. quatuor*, baccarum Iuniperi crassarum, & pinguium, Bdellij, Vnguinosi, Cassiæ, Cyperi, Spicæ nardi, *an. drach. tres*, corticum Aspalathi, seu spicæ Celticæ *drach. duas*, & *semis*, Croci, *drach. vnam*, Mellis optimi, Vini *an. quod satis est.*

Bdellium, & Myrrha in Vino dissoluta, redigantur ad crassitudinem Mellis, & Carnibus passarum ex Melle diu tritis misceantur, deinde reliqua in tenuissimum puluerem redacta adijciantur, ac simul agitando commisceantur. Inde formentur Trochisci, qui siccentur in vmbra, & seruentur.

A far li Trochisci di Ciseos di Galeno secondo Democrate.

Piglia Terebentina cotta, polpa d'vna Passa bianca, di ciascheduno dram. vintiquattro, Mirra, Squinanti, di ciascheduno drã. dodici, Calamo odorato dram. noue, Cinamomo dram. quattro, grani di Giuniperi grossi, & grassi, Bdellio vnguinoso, Cassia, Ciperi, Spico nardo di ciascheduno dram. tre, scorze d'Aspalato, ouero Spica Celtica dram. due, e mezza, Zaffarano dram. vna, Mele buono, e Vino, di ciascheduno tanto che basti, il Bdellio, & Mirra dissoluti in Vino si reduchino a consistenza di Mele, & s'incorporino con la polpa d'Vua passa trita vn pezzo col Mele, poi s'aggiongbino l'altre cose ridotte in poluere sottilissima, & menando ogni cosa insieme si mescolino. Et di queste cose si formino Trochisci, che si secchino all'ombra, e si conseruino.

Per la Terebentina, si pigliarà il vero Terebinto di Cipro, il quale si farà bollire tanto nell'acqua commune, quanto si possa facilmente polverizzare. Per le Passule si pi-

si piglia il Zibibo, per la Cassia, si pigliarà l'ottima Cannella. Poi si pestarà le Passule nel mortaio di marmo, con aggiungerui il Bdelio, & la Mirra, amdedue liquefatti, nella Malvasia di Candia, & poi li si metterà la polvere de gli altri ingredienti, & si formarà Trochisci.

Trochisci Diarhodon. Mes.

RECipe Rosarum rub. aureos sex, idest *drach. octo*, Glycyrhizæ, *drach. quatuor*, ligni Aloes Spicæ aromaticæ, *an. drach. duas, & scrup. duos*, Mastiches, *drach. duas*, Spodij, *scrup. quatuor*, Croci *scrup. duos*.

Tritis omnibus diligēter fiant Trochisci ex Vino albo.

A far Trochisci Diarodon. di Mes.

PIglia Rose rosse dram. otto, Liquiritia dram. quattro legno Aloè, Spica aromatica, di ciascheduno dram. doi, & scrop. doi, Mastice dram. doi, Spodio scrop. quattro, Zaffarano scrop. doi, pesta ogni cosa sottilmente, & fanne Trochisci con Vino bianco.

Nel voler comporre li sudetti Trochisci, per la Spica Aromatica, si pigliarà, lo Spico nardo; per lo Spodio, si prenderà quello che è preparato in porfido, & per le Rose rosse, si pigliarà quelle, che sono in bottoni, leuandoli l'vngie, cioè, la parte bianca.

Trochisci Diarhodon Nicolai.

RECipe Rosarum viridium rub. *drach. decem*, Spodij, *drach. quinque*, Santali rub. *drach. quatuor*, Santali albi, *drach. tres*, Croci, *drach. duas*, Camphoræ, *drach. semis*.

Ex Aqua rosacea formentur Trochisci.

A far Trochisci di Diarodon di Nicolao.

PIglia Rose rosse verdi dram. dieci, Spodio dram. cinque, Sandoli rossi dram. quattro, Sandali bianchi dram. tre, Zaffarano dram. doi, Canfora dram. mezza, se ne facciano Trochisci con Acqua rosa.

Si pigliarà Rose rosse, che sieno fresche, & si purgaranno dalla parte bianca, & si pestaranno nel mortaio di pietra sottilmente, con aggiungerui gli altri ingredienti poluerizzati, & passati per vn setaccio strettissimo, & si formi Trochisci.

Trochisci ex Eupatorio.

RECipe succi Eupatorij, idest Agerati condensati, Mannæ, *an. vnc. vnam*, Rosarum rub. *vnc. semis*, Spodij, *drach. tres, & sems*, Spicæ nardi, *drach. tres*, Anisi, Asari. Rhabarbari, *an. drach. duas*.

Excipiantur omnia succo Eupatorij, & formentur in Trochiscos.

A far Trochisci d'Eupatorio.

PIglia sugo d'Eupatorio, cioè l'Agerato condensato, Manna, di ciascheduno onc. vna, Rose rosse onc. mezza, Spodio dram. tre, e mezzo, Spico nardo dram. tre, Anisi, Asaro, Reobarbaro di ciascheduno

scheduno dram. doi. Se ne facciano Trochisci coi sugo d'Eupatorio.

Dopo che saranno ridotte in poluere le sudette cose, atte da poluerizzare, si pigliarà la Manna, & il succo d'Eupatorio condensato, & si vniranno insieme nel mortaio e poi aggiungendoui la poluere, & il succo di Eupatorio chiarificato, quanto bastarà a darli forma di Trochisci. Et quando sarà fuor di stagione, di poter hauere il succo di Eupatorio fresco, si pigliarà per succedaneo il succo di Endiuia.

Trochisci Gallia Alephanginæ.

RECipe Emblicarum abiectis ossibus, *vnc. quatuor.* Crasse contritos pone in vase vitreo obturato, vbi ex *lib. media* Aquæ infusionis Rosarum rub. & corticum Citrij *tribus diebus* macerentur, *postea exprimantur*, demum secundo affunde super eos prædictæ infusionis, *vnc. quatuor*, & post vnum diem exprime, & tertio similiter super eosdem nouam aquam affunde, permitte macerari, & exprime donec tota virtus Emblicarum in Aquam rosaceam transierit, deinde.

Recipe Ramich. *vnc. vnam, & semis*, Caryophyllorum, Rosarum rub. *an. drach. decem*, ligni Aloes boni, *vnc. vnam*, Gummi Arab. *drach. sex*, Santali citrini odorati *drach. quatuor*, spicæ Indæ *drach. tres*. Terantur omnia in puluerem tenuissimum, insperge paulatim super ea prædictam infusionem, donec totam ebiberint; postremo aromatizentur ex Ambra, Camphora *an. drach. duabus*, Moschi *drach. vnam.*

Formentur Trochisci, qui in vmbra siccati seruentur in vase vitreo.

A far li Trochisci di Gallia Alefangina.

PIglia dell'Emblici, buttati via l'ossa onc. quattro, & grossamente pestati, si mettino in vaso di vetro, con acqua d'infusione di Rose rosse, & di scorze di Cedro lib. mezza si facciano macerare per tre giorni, & poi si spremino, fà la seconda volta mettere sopra detti Emblici onc. quattro di detta infusione, & hauendoli lasciati vn giorno in essa spremili, & similmente infondi acqua nuoua sopra essi Emblici la terza volta, & lasciali macerare, & spremeli sin tanto che tutta la virtù delli Emblici sia passata nell'Acqua di Rose, poi piglia Ramich onc. vna, e mezza, Garofani, Rose rosse di ciascheduno dram. dieci, legno d'Aloè buono onc. vna, Gomma Arabica dram. sei, Sandali citrini odoriferi dram. quattro, spico d'India dram. tre, se ne faccia poluere sottilissima, nella quale si metta della predetta infusione, sin che l'assorbisca tutta, poi s'aromatizi con Ambra, & Canfora, di ciascheduno dram. due, Mosco dram. vna. Se ne facciano Trochisci, & seccati all'ombra si riponghino in vaso di vetro.

Nel voler fare la sudetta infusione, si pigliarà parti due di Rose rosse secche, & parte vna di scorze di Cedro secche, si tagliaranno minutamente, & si metteranno in vn vaso vitriato di bocca stretta, col metterui l'Acqua commune bollente, e si coprirà bene, & si lasci stare per spatio di 24. hore

hore, & poi si colarà con forte espressione. Poi si pigliarà li Mirabolani leniti con olio di Mandole dolci, & soppestarli, & si metterà infusione con oncie sei della sudetta infusione di Rose, & scorze di Cedro, per spatio di 24. hore, & poi si colarà con forte espressione; & poi di nuouo nelli detti Mirabolani si metterà onc. 4. della sudetta infusione di Rose, & scorze di Cedro, & poi spremarà: & di nuouo sopra la detta residenza de' Mirabolani, si aggiungerà altre quattro oncie della detta infusione di Rose, & scorze di Cedro, & si spremerà, acciò si finisca di cauare la virtù de' Mirabolani. Et le dette spremiture, si metterà a poco a poco nelli sudetti ingredienti ben poluerizzati, & si ponerà al Sole, ouero nella stufa, fin che sia risoluta l'humidità, che habbia forma di pasta, si aggiongerà l'Ambra, la Canfora, & il Moschio, & si pestarà bene nel mortaio, formandone Trochisci.

Trochisci Gallia Magna, seu Regia.

RECipe succi Dactylorum immaturorum, *lib. vnam*, ferueant vnica ebullitione, & coletur, colato adde *vncias tres* Gallarum recentium tenuissimè pulueratarum, & coque ad crassitiem Mellis, postea.

Recipe Rosarum rub. Gummi Arabici, *an. vnc. vnam*, Cardamomi, Caryophillorum, linguæ Auis, idest seminis Fraxini, ligni Aloes, Mastiches, Nucis moscatæ, *an. drach. septem, & semis*, Santali citrini odorati, *drach. quinque*, Cinamomi, *drach. tres*, Croci *drach. semis*. Conterantur exactissimè, & creta prædictis immisceantur, fiat massa, quam extende super marmor oleo Amygdalino illitum, donec siccetur, deinde tenuissimè teratur, & Moschi *scrup. duobus* aromatizetur, demum ex Aqua rosacea formentur Trochisci parui, siccentur in vmbra, & in vase vitreo recondantur.

A far li Trochisci di Gallia magna, cioè Regia.

PIglia sugo di Dattoli acerbi lib. vna se gli faccia dar' vn bollore, e poi si coli, & alla colatura s'aggionga onc. tre di Galla fresca poluerizzata sottilmente, poi si faccia cuocere, che diuenga come Mele, poi piglia Rose rosse, Gemma Arabica di ciascheduno onc. vna, Cardamomo, Garofani, lingua Auis, cioè seme di Frasio, legno Aloè, Mastice, Noce moscata, di ciascheduno dram. sette, e mezza, Sandoli citrini odoriferi dram. cinque, Cinamomo dram. tre, Zaffarano dram. mezza. Si pestino sottilmente, e s'vnischino insieme, & se ne faccia massa, & si distenda sopra vn marmo, che sia onto con Oglio di Mandole, fin tanto, che si dissecchi, poi si pesti sottilmente & s'aromatizi con scrop. doi di Mosco, & se ne formino Trochisci con Acqua rosa, i quali secchi all'ombra, si conseruino in vaso di vetro.

Trochisci Gallia Moscata Mes.

RECipe Xyloales crudi boni, & electi, *partes quinque*, Ambræ, *partes tres*, Moschi *partem vnam*, Tragacanthæ in Aqua rosacea dissolutæ, quod satis est ad alia excipienda, fiant Trochi-

sci

sci instar foliorum Myrti exsiccati in vmbra, recondantur in vase vitreo.

A far Trochisci di Gallia moscata di Mes.

PIglia legno Aloè crudo, buono, e capato parte cinque, Ambra parte tre, Mosco parte vna, e si facciano Trochisci con Draganto dissoluto in Acqua rosa, tanto che basti a far massa di dette polueri, in forma di figlia di Mirto; i quali Trochisci seccati a l'ombra, si ripongbino in vaso di vetro.

Si pigliarà il legno Aloè benissimo poluerizzato, il quale si meschiarà nel mortaio con l'Ambra grisa, & col Muschio di Leuante, & con la Mucilaggine di Draganto, le si darà forma di Trochisci. Et si osseruirà, che la detta Mucilaggine sia liquida, & non dura, acciò non occupi l'odore de' detti Trochisci.

Trochisci Galliæ moschatæ Nicolai.

RECipe Mastiches *vnc. duas*, Gummi Arabici *vnc. vnam*, Camphoræ *scrup. vnum*. Terantur in puluerem tenuissimum; & ex optima Aqua rosacea formentur Trochisci, qui in vmbra siccati terantur, diligenter admiscendo Olei Sambacini a sordicibus purgati, & bulliti *drach. duas*, Caryophillorum, Cinamomi, Nucis moscatæ, *an. vnc. semis*, & ex Aqua rosacea moschata formẽtur Trochisci parui in medio concaui, exsiccentur in vmbra, & reponantur in vase vitreato.

A far li Trochisci di Gallia moscata di Nicolao.

PIglia Mastice onc. due, Gomma Arabica onc. vna, Canfora scrop. vno, se ne facciano polueri sottilissime, & si formino Trochisci con Acqua rosa fina, i quali seccati all'ombra si pestino di nuouo, aggiõgendosi con diligenza l'Oglio Sambucino purgato d'ogni bruttura dram. due, Garofani, Cinamomo, Noce moscata di ciascheduno onc. mezza, & con Acqua rosa moschiata se ne facciano Trochisci piccoli concaui in mezzo, si facciano seccar' à l'ombra, & si mettino in vaso di vetro.

Per voler fare li sudetti Trochisci atti da triturare, si pigliarà il Mastice, & la Canfora ridotti in poluere; & con l'Olio si metteranno al fuoco fin tanto che sieno liquefatti, & poi si aggiunga gli altri ingredienti poluerizzati sottilissimamente, & si farà Trochisci, & poi seccarli all'ombra, & poi di nuouo si tornerà a poluerizzare, & con l'Acqua rosa, & grani dodici di Muschio, si formarà Trochisci.

Trochisci Gallia Sebellinæ.

RECipe *fol. Rosarum rub. recentium nondum omnino patentium, vnc. vnam, & semis.* Tunde in mortario lapideo exactissimè, postea adde. Ramich *drach. tres*, Santali citrini *drach. duas*, Caryophillorum, Gummi Arabici, spicæ Indicæ, Xyloaloes, *an. drach. vnam, & semis.* Omnia tenuissimè seorsum trita commisce, & contere toto die cum Rosis prædictis vicissim asper-

aspergendo Aquam rosaceam infusionis Gummi Arabici, & rursus conterendo, vltimo aromatiza ex Ambræ, Camphoræ, *an. scrup. quatuor*, Moschi *scrup. duobus*. Fiant Trochisci vt dictum est, sicca in vmbra, & in vitreo vase reconde.

A far li Trochisci di Gallia Sebellina.

PIglia foglia di Rose rosse fresche non ancora a fatto aperte onc. vna e mezza, pestate in mortaio di pietra con gran diligenza, & poi aggiongi Ramich dram. tre, Sandali citrini dram. due, Garofani, Gomma Arabica, spico d'India, legno Aloè, di ciascheduno dram. vna, e mezza ogni cosa separatamente pesta sottilmente, poi mescola, & pesta per vn giorno intiero con le dette Rose, mettendoui sopra Acqua rosa, doue sia stata in infusione la Gomma Arabica, & pestando di nuouo Aromatiza con Ambra, & Canfora, di ciaschedunoscrop. quattro, Mosco scrop. doi. Si facciano Trochisci, com'è già detto, & si secchino all'ombra, & si mettino in vaso di vetro.

Trochisci Edyeroi Galeni ex Andromaco.

RECipe Amomi *drach. duodecim*, Cassiæ, Croci, folij Indici, seu spicæ Celticæ, Myrrhæ, nardi Indicæ, *an. drach. sex*, Calami aromatici, Cinamomi, Costi, Iunci odorati, Phu, Opobalsami, idest Balsami occidentalis, vel Olei è sem. Citri, Xyloalsami, vel Xyloaloes, *an. drach. tres*, Amaraci, Asari, corticum rad. Aspalati, Mari, *an. drach. dras*, Mastiches *drac. vnam*, Vini aromatici, & generosi. Quod satis fuerit ad formandos Trochiscos, quos in vmbra siccatos reconde in vase vitreo.

A far li Trochisci d'Hedicroi di Galeno secondo Andromaco.

PIglia Amomo dram. dodeci, Cassia, Zaffarano, folio d'India, ouero spica Celtica, Mirra, nardo d'India, di ciaschedune dram. sei, Calamo aromatico, Cinamomo, Costo, Giunco odorato, Phù, cioè Valeriana minore, Opobalsamo, cioè Balsamo occidentale, ouero Oglio di seme di Cetro, legno di Balsamo, ouero legno d'Aloè, di ciaschedunо dram. tre, Amaraco, Asaro, scorze di radiche d'Aspalato, Maro di ciaschedunо dram. due, Mastice dram. vna, Vino aromatico, & potente, quanto basta a formar detti Trochisci, li quali secchi à l'ombra reporrete in vaso di vetro.

Quando si vorrà fare li sudetti Trochisci, si pigliarà la Mirra, & disfarla bene nel mortaro con ottima Maluasia di Candia, & poi si aggiungerà il Zaffarano sottilmente poluerizzato, & anco il Balsamo Occidentale nero, & poi si aggiungerà gli altri ingredienti poluerizzati, & passati per setaccio, & con sofficiente quantità di Maluasia, si formarà Trochisci alquanto grossetti, acciochè meglio si conserui la virtù de gli Aromati.

Tro-

Trochisci è Lacca, idest è Cancamo.

RECipe Absinthij, Amygdalarum, Anisorum, Apij, Aristolochiæ longæ, Asari, Berberis, Costi, succi Eupatorij, idest Agerati, succi Glycyrhizæ, Laccæ, idest Cancami, Rhabarbari electi, Rubiæ, Schoenanthi, *an. drach. vnam*, Tritis omnibus diligenter, confice Trochiscos ex Vino decoctionis Absinthij, aut Eupatorij.

A far'i Trochisci di Lacca, cioè di Cancamo.

PIglia Assentio, Mandole amare, Anisi, Appio, Aristologia longa, Assaro, Berberi, Costo, sugo d'Eupatorio, cioè, Agerato, sugo di Liquiritia, Lacca, cioè, Cancamo, Reobarbaro eletto, Rubia, Schinanti di ciascheduno dram. vna. Pesta ogni cosa sottilmente, fà Trochisci con Vino di decotto d'Assentio, ò d'Eupatorio.

Si formarà li sudetti Trochisci, col decotto fatto con ottimo Vino, e cime di Assentio fresco. Per l'Appio, si pigliarà il suo seme. Per li Berberi, li suoi acini. Il succo di Eupatorio, sia del condensato. E la lacca, sia della preparata.

Trochisci è ligno Aloes.

RECipe ligni Aloes, Rosarum rub. *an. drach. duas*, Cardamomi maioris, Cardamomi minoris, Caryophyllorum, Cinamomi, corticum Citrij, Cubebarum, Galliæ, Macis, Mastiches, Nucis moschatæ, Pastinacæ, spicæ Indicæ, *an. drach. vnam, & semis*, Ambræ, Moschi, *an. scrup. semis.*

Ex Melle passularum fiant Trochisci.

A far Trochisci di Legno d'Aloè.

PIglia legno Aloè, Rose rosse, di ciascheduno dram. due, Cardamomo minore, e maggiore, Garofani, Cinamomo, scorze di Cedro, Cubebe, Galla, Mace, Mastice, Noce moscata, Pastinache, spica d'India, di ciascheduno dram. vna, e mezza. Ambra, e Mosco, di ciascheduno scrop. mezzo, si facciano Trochisci con Mele passulato.

Nel voler comporre li sudetti Trochisci, si deue auuertire, che per la Gallia, si pigliarà li Trochisci secondo Mesue. Per la Spica d'India lo Spico nardo. Per il Cinamomo l'ottima Cannella al peso doppio. Per la Pastinaca il suo seme. E si formarà Trochisci al modo solito.

Trochisci Musæ Gal. ex Andromaco.

RECipe Aloes, Aluminis scissilis, Chalcanthi, Myrrhæ, *an. drach. sex*, Cytinorum, *drach. quatuor*, Croci, Crocomagmatis, *an. drach. très*. Tritis diligenter leuigatis omnibus, confice Trochiscos mulso ex Vino aromatico.

A far Trochisci di Musa di Galeno secondo Andromaco.

PIglia Aloè, Alume scissile, Calcanto, Mirra, di ciascheduno dram.

dram.sei, Citini dram.quattro, Zaffarano, Crocomagma, di ciascheduno dram.tre Pesta ogni cosa, con diligenza, fanne Trochisci con Vino aromatico.

Per il Crocomagma, si pigliarà li suoi Trochisci. Per l'Alume scissile, quello di piuma. Per l'Aloè l'Aloè epatico. Per il Calcanto il Vitriolo Romano. Per li Citini li fiori delli Pomi granati. E si formarà Trochisci nel modo consueto.

Trochisci ex Myrrha Rasis.

RECipe farinæ tenuissimæ Lupinorum, *drach. quinque*, Myrrhæ electæ *drach. tres*, Assæ fœtidæ, Cymini, Mentastri, Opoponacis, Pulegij ceruini, idest Dictami Cretensis, Rubiæ tinctorũ, fol. Rutæ, Sagapeni, *an drach. duas*. Dissoluantur Gummi in vino decoctionis Artemisiæ, aut granorum Iuniperi, aut Rubiæ, aut Sabinæ, quibus addantur reliqua tenuissimè puluerata, & formentur Trochisci binarum drachmarum, & exsiccati reponantur.

A far Trochisci di Mirra di Rasis.

PIglia farina di Lupini sottilissima dram. cinque, Mirra eletta dram.tre Assa fetida, Cimino, Mentastro, Opoponaco, Pulegio ceruino, cioè Dittamo Cretico, Rubina di tintori, foglia di Ruta, Serapino di ciascheduno dram. due. Si dissoluino le Gomme in vino della decottione d'Artemisia, ouero grani di Ginepri, o di Rubbia, o di Sabina, a i quali s'aggionghino le altre cose poluerizzate sottilissimamente, e se ne facciano Trochisci di due dramme l'vno, & essendo secchi si reponghino.

Per voler formare li sudetti Trochisci, si farà il decotto con ottimo Vino, e con li quattro ingredienti notati di sopra, acciochè sieno di maggior virtù.

Trochisci Pasionis Galeni ex Asclepiade.

RECipe Chartę cõbustę *drach. quatuor*, Arsenici, Sandarachæ, Squammæ æris, *an. drach. duas*, Chalcanthi, Galliæ, Myrrhæ, Thuris, *an.drach.vnam*. Tritis omnibus ex Sapa, & Vino austero confice Trochiscos, aut aridis vtitor.

A far li Trochisci Pasionis Galeni d'Asclepiade.

PIglia Carta arsa dram.4. Arsenico, Sandaraca, scaglia di Rame, di ciascheduno dram. 2. Calcanto, Galla, Mirra, Incenso, di ciascheduno dram. 1. Pesta ogni cosa fà Trochisci con Mosto cotto, e Vino austero, ouero adopra cose aride.

Per la Sandraca, si pigliarà la Vernice delli scrittori. Per il Calcanto il Vitriolo Romano. Per la Galla quella di quercia vsata da'tintori. E la Scaglia di rame sia macinata nel porfido.

Trochisci Pasionis ex Paulo.

RECipe Squammæ æris *vnc. vnam, & semis*, Alumnis rotundi, Æris vsti, Æruginis rasæ, Salis Ammoniaci, Thuris, *an.vnc. vnam.*

vnam. Metallica, & alia fossilia in Sole cum Vino diu terito, post adde Thus, & denuo diu terito, inde Trochiscos confice ex succo Plantaginis.

A far Trochisci Pasionis secondo Paolo.

P*Iglia scaglia di Rame onc. vna e mezza, Alume rotondo, Rame bruciato, Rugine rasa, Sale ammoniaco, Incenso, di ciascheduna onc. vna. Li Metalli, & altri minerali ridotti in poluere si ponghino nel Vino al Sole, poi s'aggionga l'Incenso, & hauendo triturato vn' altra volta per gran tempo ogni cosa, fanne Trochisci con succo di Piantagine.*

Nel voler fare li sudetti Trochisci, si deue vsar diligenza, che li detti Metalli sieno ridotti in sottilissima poluere nel mortaio di Porfido, con vna portione di Vino.

Trochisci Polyida Galeni, ex Andromacho.

RecipeCytinorum *drach. duo decim*, Aloes *drach. octo*, fellis Taurini *drach. sex*, Myrrhæ, Thuris *an. drach. quatuor*, Aluminis scissilis *drach. tres*, Chalchanti *drach. duas*.

Confice Trochiscos cum Vino aureo.

A far li Trochisci di Polijda di Galeno, secondo Andromaco.

P*Iglia Citini dram. dodici, Aloè dram. otto, fele di Toro dram. sei, Mirra, Incenso, di ciascheduno dram. quattro, Alume scissile dram. tre, Calcanto dram. due. Se ne facciano Trochisci con Vino austero.*

Trochisci è Rhabarbaro.

RecipeRauedsceni, idest Rhabarbari boni *drach. decem*, Amygdalarum amararum, Eupatorij, idest, Agerati succi condensati, *an. drac. quatuor*, Rosarũ rub. *drac. tres*, Absithij, Anisorum, sem. Apij, Asari, Rubiæ tinctorum, spicæ Indicæ, *an. drach. vnam.* Tritis omnibus diligenter ex Vino fiant Trochisci *scrup. quatuor.*

A far Trochisci di Rheobarbaro.

P*Iglia Reobarbaro buono drã. dieci, Mandole amare, succo d'Eupatorio, cioè Gerato condensato, di ciascheduno dram. quattro, Rose rosse dram. tre, Assentio, Anisi, seme d'Appio, Assaro, Rubia di tintori, spica d'India, di ciascheduno dram. vna. Pesta ogni cosa sottilmente, si facciano Trochisci con Vino, di scrop. quattro l'vno.*

Trochisci Ramich. Mes.

RecipeSucci Acetosæ, *vnc. sexdecim.* Ferueant vnica ebullitione, vna cum Myrti baccarum *vncijs duabus*, & Rosarum rub. *vnc. vnam*, colentur, & colaturæ immitte. Gallarum recentium exactissimè tritarum, *vnc. tres.* Coque iterum, deinde pulue-

ra super ea, succi granorum Myrti exactissimè contritorum *unc. quatuor*, Gummi Arabici *unc. vnam, & semis*, Sãtali citrini odorati, *drach. decem*, pulpæ Rhois, idest Sumach, Rosarum rub. Spodij, *an. unc. vnam*, succi Omphacij, vulgo Agrestæ *drach. septem*, Caryophyllorum, ligni Aloes, Mastiches, Nucis moscatæ, *an. unc. semis*. Incorporentur omnia simul & extende super patina lapidea donec siccentur, post tere in pulverem tenuissimum, & cum Camphoræ *scrup. quatuor*, & Aquæ rosaceæ iusta quantitate forma Trochiscos tenues, quos sicca in vmbra. Possunt aromatizari adiectis *granis decem, & octo* Moschi electi, si id Medicus imperauerit.

A far Trochisci Ramich. di Mes.

PIglia succo d'Acetosa onc. sedici, & si faccia dar'vn bollore con onc. due di Mortella, & onc. vna di Rose rosse, si coli, & alla colatura s'aggiongano onc. tre di Galle fresche, & sottilmente peste fà cuocere ogni cosa di nuouo, poi aggiongi grana di Mortella sottilmẽte trita onc. quattro, Gomma Arabica onc. vna, e mezza, Sandali citrini odoriferi dram. dieci, polpa di Sumacco, Rose rosse, Spodio, di ciascheduno onc. vna, succo d'Agrestà dram. sette, Garofani, legno Aloè, Mastice, Noce moscata, di ciascheduno onc. mezza, s'incorpori ogni cosa insieme, poi s'estendi sopra vna pietra di Marmo, fin che secchino, poi fanne poluere sottilissima, & con scrop. 4. di Canfora, & giusta quantità d'Acqua rosa, si formino Trochisci piccoli, i quali seccherai nell'ombra. Si possono aromatizzare aggiongendoui grani 18. di Mosco eletto, se il Medico l'ordinarà.

Il sudetto decotto, si farà col succo di Acetosa, grani di Mortella, & Rose rosse, graduatamente. Per la polpa di Summacco si pigliarà il succo suo condensato. Quando non si potrà hauere le Galle di Quercia fresche, si pigliarà le secche, ma auanti che si faccia bollire, sieno state per tre giorni infusione, nel detto succo di Acetosa.

Trochisci è Rosis simpl.

RecIpe fol. Rosarum rub. *drach. decem*, Glycyrhizæ *drach. quinque*, spicæ Indæ *drach. duas, & semis*. Tritis omnibus fiant Trochisci ex Vino albo.

A far li Trochisci di Rose sempl.

PIglia foglia di Rose rosse dram. dieci, Liquiritia dram. cinque, spica d'India dram. due & mezza. Pesta ogni cosa, se ne facciano Trochisci con Vino bianco.

Trochisci è Rosis sol.

RecIpe Scammonij optimi *drach. tres*, adijciantur Trochiscis simplicibus, & confice Trochiscos illis persimiles.

A far li Trochisci di Rose solut.

PIglia Scamonea fina dram. tre, & s'aggiongbino alli Trochisci semplici, & fà Trochisci simili à quelli.

Per

Per la Scamonea si pigliarà il Diagridio, il quale sia ben poluerizzato, & disfatto con Vino odorifero, si mescolarà con li Trochisci semplici sudetti, & si formarà nuoui Trochisci.

Trochisci è Rosis, & Eupatorio Mes.

RECipe succi Eupatorij, idest Agerati *drach. decem*, fol. Rosarum rub. *drach. octo*, Rhabarbari *drach. quatuor*, Glycyrhizæ *drach. tres, & semis*, spicæ Indicæ *drach. tres*, Spodij *drach. vnam, & semis*, Mannæ quod satis est.

Dissolue ex decocto Absinthij, huic in mortario inijce succum condensatum Eupatorij, idest Agerati, quibus addo reliqua subtilissimè trita, & forma Trochiscos.

A far Trochisci di Rose, & d'Eupatorio di Mes.

PIglia succo d'Eupatorio, cioè Agerato dram. dieci, foglie di Rose rosse dram. otto, Reobarbaro dram. quattro, Liquiritia dram. tre, e mezza, spica d'India dram. tre, Spodio dram. vna, e mezza, Manna, tanto che basti. Dissolue col decotto d'Assentio nel mortaro, & aggiongasi succo condensato d'Eupatorio, cioè Agerato, & poi aggiongi le altre cose ridotte in poluere sottilissima, & fanne Trochisci.

Si pigliarà dramme due di Manna, la quale si dissoluerà con oncia vna di decotto di Assentio, & si vsarà per formar Trochisci, con li sudetti ingredienti.

Trochisci è Minio.

RECipe medullæ Panis crudi bene fermentati *vnc. quatuor*, Arsenici sublimati fortissimi *vnc. vnam*, Minij, *drach. quatuor*, ex Aqua rosacea formentur Pastilli instar nucleorum Pini, siccentur in furno non admodum calido super tabellam dispositi.

A far Trochisci di Minio.

PIglia mollica di Pane crudo ben leuitato onc. quattro, Arsenico sublimato fortissimo onc. vna, Minio dram. quattro. Si facciano Trochisci con Acqua rosa in forma di Pignoli, & si facciano seccar' al forno non molto caldo posti sopra vna tauoletta.

Chi vorrà la sudetta mollica di Pan crudo, che sia ben leuitata, sarà conueniente di aspettare tanto di tempo, finche il Pane habbia crepata la pelle.

Trochisci è Santali primi Mes.

RECipe Santalorum omnium, *an. vnc. vnam*, Rosarum rub. *drach. septem*, Berberis, aut succi eius, *drach. sex*, Boli Armenæ, sem. Citruli, Cucumeris, Cucurbitæ, Portulacæ, Spodij, *an. drach. quat.*

Ex aqua Portulacæ fiant Trochisci.

A far Trochisci di Sandali primi di Mes.

PIglia di tutte le sorti di Sandali, di ciascheduna onc. vna, Rose rosse dram. sette, Berberi, ouero

il suo succo dram. 6. Bolo Armeno, semi di Citroli, di Cocomeri, di Cucuzza, di Porcacchia, Spodio di ciascheduno dram. quattro. Et con acqua di Porcacchia se ne facciano Trochisci.

Si eleggerà li frutti delli Berberi, che sieno secchi. Lo Spodio sia macinato in Porfido. Et ogni cosa si ridurrà in poluere graduatamente, & si formarà Trochisci.

Trochisci è Santali secundi Mes.

RECipe Santalorum citrinorum, *drach. duas*, sem. Citruli a cortice purgati, Gummi Arabici, *an. drach. vnam*, succi Glycyrhizæ, sem. Lattucæ, Portulacæ, Tragacanthæ, *an. drach. semis.*

Dissoluta Tragacantha ex aqua Portulacæ fiant Trochisci.

A far Trochisci di Sandali secondi di Mes.

PIglia Sandali citrini dram. 2. seme di Citroli mondi, Gomma Arabica di ciascheduno dram. 1. succo di Liquiritia, seme di Lattuca, di Porcacchia, Draganto, di ciascheduno dram mezza.

Il Draganto si dissoluerà prima con acqua di Porcacchia, e poi se ne formi Trochisci.

Trochisci è Scylla Galeni.

RECipe carnis Scyllæ assatæ, *part. tres*, Farinæ Orobi albi cretæ, *part. duas.*

Mortareo lapideo immissa conterantur, & commiscantur diligentissimè, inde formentur Trochisci, quos sicca in vmbra, & cura, vt dicetur de Viperinis.

A far Trochisci di Scilla di Galeno.

PIglia polpa di Scilla arrostita parte 3. farina d'Orobo bianco cernuta par. 2. e messi in mortaro di pietra si pestino bene, e se ne facciano Trochisci; i quali si secchino all'ombra, nella maniera che si dirà nelli Trochisci di Vipera.

Si eleggerà la cipolla Scilla, che sia bianca, di mediocre grossezza, e particolarmente che sia colta nel mese di Luglio, in luogo doue nascono copiose, poi coprasi di pasta, e si cuocerà nel forno, e di essa si pigli solo la parte di mezzo, cioè, leuargli via il germoglio, e la scorza di fuora, e con la farina ben cernuta, se ne formi Trochisci.

Trochisci a Diaspermaton, Gal. seu è seminibus.

RECipe sem. Ammios, Apij, Anisi, Fœniculi, *an. drach. quatuor*, Cassiæ nigræ, Opij, *an. drach. duas.*

Confice Trochiscos triobolares ex aqua.

A far Trochisci Diaspermaton, di Galeno.

PIglia semi d'Ammi, d'Appio, d'Anisi, di Finocchio, di ciascheduno dram. 4. Cassia negra, Oppio, di ciascheduno dram. due. Con acqua fà Trochisci di Treoboli.

Si formino li Trochisci al modo solito, cioè, con acqua piouana. E per la Cassia negra si piglierà l'ottima Cannella.

Trochisci è Spodio simpl.

RECipe Rosarum rub. *drach. septem*, Spodij, *drach. quatuor* succi Glycyrhizæ, sem. Portulacæ, *an. drach. duas.*

Ex

Ex Mucagine Psyllij, fiant Trochisci drachmales.

A far Trochisci di Spodio semplice

Piglia Rose rosse dram. 7. Spodio dram. 4. sugo di Liquiritia, seme di Porcacchia, di ciascheduno dram. 2. Si facciano Trochisci d'una dramma l'uno con Mucillaggine di seme di Psillio.

Trochisci è Spodio comp.

Recipe sem. Citruli, Croci, sem. Cucumeris, Cucurbitæ, Melonum, Gummi Arabici, Tragacanthæ, *an. drach. vnam, & semis.*

Adde superioribus, & confice Trochiscos illis persimiles.

A far Trochisci di Spodio composto

Piglia semi di Citroli, di Cocomeri, di Cucuzze, di Meloni, Zaffarano, Gomma Arabica, & Draganto di ciascheduno drã. una, e mezza. Aggiongi alle cose, che si contengono alli Trochisci di Spodio semplice, e fanne Trochisci.

Le Gomme si porranno in infusione nell'Acqua di Citerna, e con gl'ingredienti pestati sottilmente, e con l'Auolio preparato in Porfido in vece dello Spodio, si formarà Trochisci.

Trochisci è Spodio cum seminibus Acetosæ Mes.

Recipe Rosarum rub. *drach. duodecim*, Spodij, *drach. decem*, sem. Acetosæ, *drach. sex*, Coriandorum, in Aceto maceratorum, & assatorum, sem. Portulacæ, Pulpæ, Sumach, seu Rhois *an. drach. duas, & semis*, Amyli assi, Balaustiorum, Berberorum, *an. drach. duas*, Gummi Arab. assi, *drach. vnam, & semis.*

Cum succo Omphacij, fiant Trochisci.

A far Trochisci di Spodio con seme d'Acetosa, secondo Mes.

Piglia Rose rosse dram. dodici, Spodio dram. dieci, seme d'Acetosa dram. sei, Coriandi maceratti in Aceto torrefatti, seme di Porcacchia, polpa di Somacco, di ciascheduno dram. due, e mezza, Amido torrefatto, Balausti, Berberi di ciascheduno dram. due, Gomma Arabica torrefatta dram. vna, e mezza. Se ne facciano Trochisci con sugo d'Agresta.

Gl'ingredienti, che si hanno da torrefare, ciascheduno separatamente in vn tigametto di terra secondo la qualità di ciascheduno. Et per la polpa di Somacco, si pigliarà il suo proprio succo condenzato, si come si è detto nelli Trochisci di Ramich.

Trochisci Stellæ.

Recipe Anisorum, sem. Apij, Dauci, Hyosciami, Sileris montani, Styracis liquidæ, *an. vnc. vnam*, sem. Papaueris albi, *drach. sex*, Costi, Croci, Lapidis stellæ, Opij, *an. drach. quinque*, Cassiæ, Castorei, Corticum rad. Mandragoræ, Myrrhæ, Nardi Indicę, Terræ sigillatæ *an. vnc. semis.*

Dissoluantur Gummi ex Vino odorato, & adiunctis reliquis diligentissimè tritis fiant Trochisci.

A far li Trochisci di Stella.

PIglia Aniso, seme d'Appio, di Dauco, di Iusquiamo, Sileri montani, Storace liquida, di ciascheduno onc. vna, seme di Papaueri bianchi dram. sei, costo Zaffarano, Lapis stella, Oppio, di ciascheduno dram. cinque, Cassia, Castoreo, scorze di radica di Mandragora, Mirra, Nardo d'India, Terra sigillata di ciascheduno onc. mezza. Si dissoluino le Gomme con Vino odorato, & aggiongendo le altre cose similmente peste, se ne facciano Trochisci.

Si pigliarà la Storace calamita in Lacrima. & si disfarà a bagno Maria. Il seme di Iusquiamo, che sia di Iusquiamo bianco. Per la Cassia si preuderà l'ottima Cannella. E si formarà Trochisci.

Trochisci è terra sigillata sine Opio.

RECipe Acaeiæ, Amyli, Assi, Balaustiorum, Boli Armenę, Carabes, seu Succini, Coraliorum, Gummi Arabici assi, Hemphistidis, idest succi Florum, & foliorum Cisti, Hypocistidis, Lapidis Hematitis, Ramich. fol. Rosarum rub. sem. Rosarum rub. sanguinis Dragonis Lacrymæ, Sedenici, idest sem. Cannabis, vel sem. Fumariæ, Spodij, Terræ sigillatæ, *an. drach. duas*, Margaritarum, sem. Papaueris nigri, Tragacanthæ, *an. drach. vnam, & semis*, cornu Cerui vsti, Croci, Gallarum, sem. Portulacæ, assi, Thuris, *an. drach. vnam.*

Ex aqua Plantaginis formentur Trochisci, His Trochiscis si addatur Opij quantum imperauerit Medicus, erunt Trochisci è Terra sigillata cum Opio Mes.

A far Trochisci di Terra sigillata senz'Opio.

PIglia Acacia, Amido torrefatto, Balausti, Bolo Armenico, Carabe, Coralli, *Gomma Arabica torrefatta, Hipocistide, cioè sugo di Fiori, e foglia del Cisto, Hipocistide, Lapis Ematite, Ramich, foglie di Rose rosse, sangue di Drago in Lacrima, Sedeneci, cioè seme di Canepa, ouero di Fumoterra, Spodio, Terra sigillata, di ciascheduno dram. due, Perle, seme di Papaueri neri, Draganti, di ciascheduno dram. vna, e mezza, corno di Ceruo abbruciato, Zaffarano gallo, seme di Porcacchia torrefatto, Incenso, di ciascheduno dram. vna. Se ne facciano Trochisci con acqua di Plantaggine. A questi Trochisci s'aggiongerà tanto Oppio, quanto ordinarà il Medico, faranno Trochisci di Terra sigillata con Oppio secondo Mesue.*

La Carabe, il Lapis Ematite, lo Spodio, & il corno di Ceruo adusto, ciascheduno sia macinato nel Porfido. Per il Ramich si pigliarà li suoi Trochisci. Per il seme di Canepa il seme di Fumoterra. Per la Galla quella di Quercia. Il succo d'Hipocistide sia del cõdẽsato. E delle cose che si hãno da torrefare, si osseruerà quanto si è detto, nelli Trochisci di Spodio col seme di Acetosa.

Tro-

Trochisci è Violis sine Scammonio Mes.

RECipe Violarum passarum, *unc. duas*, Turpethi albi, & gummosi, *unc. unam*, succi Glycyrhizæ, Mannæ, *an. unc. semis.*

Succus Glycyrhizæ, Mannę, & Violæ, simul bene conterantur, quibus addatur puluis tenuissimus Turpethi, diu simul terãtur, vt misceantur; inde forma Trochiscos, sicca in vmbra.

A far li Trochisci di Viole senza Scamonea di Mes.

PIglia Viole passe onc. due, Turbith bianco gommoso onc. una, succo di Liquiritia, Manna, di ciascheduno onc. mezza. Il succo di Liquiritia, la Manna, e Viole si pestino insieme bene, poi vi s'aggiõga il Turbith pesto sottilmente, & incorporato insieme, se ne facciano Trochisci, & si secchino all'ombra.

Delle Viole si pigliarà solo le foglie, & sia di quella spetie, che si chiama volgarmente Viole mammole, le quali dopo che saranno pestate, si aggiungerà la Manna, & anco il rimanente.

Trochisci è Violis cum Scammonio.

RECipe Diachridij optimi, *scrup. octo.* Adde superiori compositioni, & cum Syrupo violato si opus fuerit, confice Trochiscos.

A far li Trochisci di Viole con Scamonea.

PIglia Diagridio eletto scropo otto, & l'aggionga alla sopradetta compositione, & con Siroppo violato se bisognasse, se ne fanno Trochisci.

Trochisci è Viperis Gal.

RECipe carnis Viperarum coctæ, vt sint edules cum Anetho, *part. quatuor*, pulueris sicci Panis optimi, bis cocti *part. vnam*, Viperas fœminas non prẹgnantes circa finem Veris, aut principium Æstatis captas, in locis è mari distantibus, & in locis non salsuginosis interfice resectis à capite, & cauda quaternorum digitorũ extremitatibus, & abiectis, decoque cum Anetho, & modico Salis. Reliquum earum remota prius pelle, & abiectis intestinis, pinguedine, & pelliculis, cum percoctum fuerit, purga à spinis curiosissime, post in mortario lapideo pestillo ligneo perfectissimè contere, paulatimque eis addens puluerem panis diu terendo commisce, ac inde Trochiscos tenues confice, manus inungens Balsamo, vel eius succedaneo, quos in conclaui edito calido, & sicco ad meridiem vergente, sed in vmbra siccato diligenter pluribus diebus, sæpius, eos inuertens, ne situm contrahant in parte inferiori. Si diutius immoti dimittantur perfectè ex-

ſiccatos in vaſe vitreo, vel argenteo, vel aureo recondito.

A far li Trochiſci di Vipere ſecondo Galeno.

PIglia carne di Vipera cotta bene con l'Aneto parti quattro, poluere di biſcotto buoniſſimo, e ben ſtagionato parte vna. Piglia le Vipere femine, che non ſiano grauide circa il fine di Primauera, ò nel principio dell'Eſtate ne i luoghi diſcoſti dal Mare, & non ſalſuginoſi, & l'ammazzarai tagliando l'eſtremità quattro dita vicino dalla teſta, & dalla coda, & buttate via detta eſtremità, fate cuocere il reſto con l'Aneto, e poco ſale, hauendole però ſcorticate, & gettato via le bodella, & il graſſo, e pellicole; & quando quel reſto ſarà cotto à fatto, leua le ſpine con gran diligenza, e poi peſtala perfettamente in mortaro di pietra con peſtello di legno, aggiongendoui a poco a poco la poluere di biſcotto peſtandolo per gran ſpatio di tempo, & di queſto fanne Trochiſci ſottili ongendo le mani col Balſamo, ò con quello, che ſi piglia in ſuo loco; i quali metterai a ſeccare all'ombra in vna ſtanza calda, & ſecca volta a mezzo giorno, riuoltandoli ſpeſſo per quindeci giorni, acciò non acquiſtino cattiuo odore; e quãdo ſaranno ſecchi bene, ſi ponghino in vaſo di vetro, ò d'argẽto, ò d'oro.

Le Vipere preſe nella campagna incontinente ſi facciano morire, acciò in loro reſti la propria virtù, e mentre ſi ſuentraranno ſi lauino diligentemente, con tener nelle dita, il Sal bianco, acciò che ſi nettino bene, della loro viſcoſità, & ſangue traſuenato; & dopo hauerle lauate bene con l'acqua ſi facciano cuocere, & ſe ne formino Trochiſci, acciò non piglino cattiuo odore riducendoli ſecchi con ſollecitudine, & poi imbalſamarli.

RAGIONAMENTO Delle Pilole.

Pilole da' Greci chiamate Catapotie, non vuol dir'altro volgarmente che picciola Palla compoſta di diuerſi ſemplici ridotti in ſottiliſſima poluere, & incorporati con Siroppi, ò ſughi, ò altri liquori in forma di paſta; ve ne ſono alcune altre, le quali ſi fanno d'Aloè lauato, e poi nutrite, ouero imbibite con ſughi, ò infuſione, ò decottione di vno, ò più ſemplici, come l'Aloè lauato con infuſione di Reobarbaro, le Pilole di Fumoterra, le Aleſangine, & altre: Quali hanno facoltà di purgare, come le Pilole aggregatiue, aureee, *ſine quibus*, la Bile flaua, ouero Collera, le Pilole di Iera con Agarico, Cochie, Inde, la Pituita, ouero Flemma, le Pilole di Lapis lazzuli, di Fumoterra, & altre, la Bile atra, ouero malinconia.

PILVLÆ.

Pilula ex Agarico.

RECipe Turpethi, *drach. quinque*, pul. Hieræ pigræ gal. *drach. quatuor.* Capiantur, quos ſub nomine Galeni deſcribit Meſ. non quos ipſemet Galenus; & idem obſeruetur in cęteris pillularum Meſ. deſcriptionibus. Agarici, *drach. tres*, Colocynthidis, Sarcocollæ *an. drach duas*, rad. Iridis, Myrrhæ, Praſſi, *an. drach. vnam.*

Miſce, & ex Sapa fiat maſſa.

PI-

PILOLE.

A far le Pilole d'Agarico.

PIglia Turbit dram. cinque, polu. di Iera pigra di Galeno dram. quattro, piglia quelle polu. le quali scriue Mesue sotto il nome di Galeno, non quelle che detto Galeno scriue, e l'istesso s'osserui nell'altre descrittioni di Pilole di Mesue, Agarico dram. tre, Coloquintida, Sarcocolla, di ciascheduno drã. due, radiche d'Iride, Mirra, Prassio, di ciascheduno dram. vna. Mescola, & fanne massa con Mosto cotto.

Nella trituratione il Turbit si tagliarà minutamente, & insieme con l'Iride, & col Prassio. si ridurranno in poluere, e con aggiongerui vn poco di Mirra, acciò la sostanza loro non suanisca nel pestare. E per la Coloquintida si pigliarà li Trochisci Alandali. Et il resto della Mirra, con gli altri ingredienti si pestarà ciascheduno separatamente.

Pilulæ Aggeratiuæ.

RECipe Aloes, Turpethi; *an. drach. sex*, Diacridij, *drach. quinque*, Myrobolanorum citrinarum, Rhabarbari, *an. drach. quatuor*, succi Absinthij condensati, & Eupatorij Mes. *an. drach. tres*, Agarici, Colocynthidis preparat Myrobolanorum chebularum Indarum, Polypodij, *an. drac. duas*, Anisorum, Epithymi, Zingiberis, Mastiches, Rosarum, Salis gemmæ, *an. drach. vnam.*

Electuarij rosati Mes. quantum satis fuerit ad cogendã massam.

A far le Pilole Aggregatiue.

PIglia Aloè, Turbit, di ciascheduno dram. sei, Diagridio drã. cinque, Mirobolani citrini, Reobarbaro, di ciascheduno dram. 4. succo d'Assentio condensato, & Eupatorio di Mes. di ciascheduno dram. tre, Agarico, Coloquintida preparata, Mirobolani chebuli, & Indi, Polipodio di ciascheduno dram. 2. Anisi, Epitimo, Zengero, Mastice, Rose, Salgemma, di ciascheduno dram. vna, Elettuario rosato di Mesue quanto che basti a far massa.

Li Mirabolani si leniranno prima con Olio di Mandole dolci. e poi poluerizzarli sottilissimamente. L'Aloè, il Diagridio, il Reobarbaro, l'Agarico, il Mastice, & il Salgemma, ciascheduno sia poluerizzato separatamente. Il succo di Eupatorio, e di Assentio, sieno condensati, poi metterli nel mortaio, & incorporarli con l'Elettuario rosato di Mesue, e poi si metterà il Diagridio, & anco il rimanente de gl'altri ingredienti.

Pilolæ Alephangine.

RECipe Absinthij sicci Rosarum, *an. vnc. quinque*, Asari, Calami aromatici, Cardamomi, Carpobalsami, vel Cubebarum, Caryophyllorum, Cinamomi, Cubebarum, Macis, Mastiches, Nucis moschatæ, Schœnanthi, Spicæ, Xyloaloes, *an. vnc. vnam.* Terantur in crassum puluerem, & coquantur in *lib. duodecim* aquæ, ad consumptionem duarum tertiarum, deinde fricentur manibus, colentur, & exprimantur, tum accipe Aloes succotrinæ bonæ *lib. vnam*, lauetur in

vase

vase vitreo aqua pluuiali pluries, deinde exficcetur, huic adijce expressionis dictorum puluerum circiter, *lib. duas*, terantur in Sole, deinde hæc Aloe immisceantur Mastiches, Myrrhæ, *an. drach. quinque*, Croci, *drach. tres*.

Terantur exactissime, postea prædictę expressionis residuum eis immisceatur, & denuo conterantur, vsque dum modicè exsiccata cogantur in massam.

A far le Pilole Alesangine.

Piglia Assentio secco, Rose, di ciascheduno onc. 5. Asaro, Calamo aromatico, Cardamomo, Carpobalsamo, ouero Cubebe, Garofani, Cinamomo, Cubebe, Mace, Mastice, Noce moscata, Squinanto, Spica, legno Aloè, di ciascheduno onc. vna, si pestino grossamente, e si facciano cuocere in dodici libre d'acqua, a consumatione di due terzi, poi si sfregolino con le mani, si colino, e si spremino, all'hora piglia lib. vna d'Aloè soccotrino buono lauato più volte in vaso di vetro, con acqua piouana, e poi seccato, & a queste aggiongi circa lib. due della detta spremitura di polueri, si facciano seccare al Sole, e con questo Aloè si mescolino Mastice, e Mirra, di ciascheduno dram. 5. Zaffarano dram. tre, si pestino con diligenza, poi si mescoli il residuo di detta spremitura, e di nuouo si pestino, finche essendo mediocremente secche si possino ridurre in massa.

Si pigliarà le Rose rosse in bottoni. Il Cardamomo sia il minore. Per il Cinamomo il doppio peso di Cannella. Per la Spica lo Spico nardo. Si ponerà in vaso di terra vitriato di bocca stretta, dodici libre di acqua, si farà bollire à fuoco lento mettendoui lo Squinanto tagliato minutamente, poi le radiche di Asaro soppeste, e seguitando il Carpobalsamo, il Cubebe, il Cardamomo, l'Assenso, il Calamo aromatico, il legno Aloè, lo Spico nardo, la Noce moscata, li Garofani, il Macis, la Cannella, & in fine il Mastice, ciascheduno suppesto graduatamente, e poi si metterà le Rose, e si farà bollire a fuoco lento, fin tanto che l'acqua insieme con li semplici, resti al peso di otto libre, e poi si leuarà dal fuoco, e lasciarlo stare serrato per hore 24. e poi si tornarà a scaldare, e si farà forte espressione, e della qual colatura la metà si deue saluare in vna caraffa coperta con vn poco di Olio di Mandole dolci, acciò non si corrompa, e col restante della detta colatura si dissoluerà l'Aloè, come si è detto di sopra, e risoluta l'humidità del detto decotto, *si aggiungerà l'altro decotto saluato nella caraffa, e con gli altri ingredienti, bene vniti se ne formi massa.*

Pilula Arabica.

Recipe Aloes, *vnc. quatuor*, Asari, Bryoniæ, Diachridij, Mastiches, Myrobolanorũ quinque generum, Rosarom, *an. vnc. vnam*, Castorei, *drach. tres*, Croci, *drach. vnam.*

Confice cum succo Fœniculi, vel Absinthij massam.

A far la Pilole Arabiche.

Piglia Aloè onc. 4. Asaro, Brionia, Diagridio, Mastice, le cinque sorti di Mirobolani, Rose, di ciascheduno onc. vna, Castoreo dram. tre, Zaffarano dram. vna, fanne massa con succo di Finocchio, ò d'Assentio.

L'Aloè,

L'Aloè, il Diagridio, il Mastice, il Castoreo, & il Zaffarano, ciascheduno sia poluerizzato separatamente. La Brionia si pigliarà la sua radice, e le Rose rosse sieno in bottoni, e leuarli la parte bianca. Li Mirabolani sieno leniti con Olio di Mandole dolci. E si formarà pasta col succo di Assentio cauato a posta di fresco.

Pilulæ Arthriticæ.

RecipeAloes, *drach.decem, & nouem, & semis*, Agarici, Hermodactilorum, Turpethi, *an. drach.quatuor*, sem. Anisi, Asparagi, Brusci, Carpobalsami, vel Cubebarum, Caryophillorum, Cassiæ ligneæ, Fœniculi, Zingiberis, granorum Solis, Mastiches, Rosarum, salis Cemmæ, Saxifragiæ, *Spicæ, Xylobalsami, an. drach. mediam.*

Cum succo Iuæ quantum sufficit, fiat massa.

A far Pilole Artetiche.

Piglia Aloè dram. dicinoue, e mezza, Agarico, Hermodattoli, Turbit, di ciascheduno dram. quattro, seme d'Anisi, di Sparagi, Brusci, Carpobalsamo, ouero Cubebe, Garofani, Cassia in legno, seme di Finocchio, Zenzero, grani del Sole, Mastice, Rose, Salgemma, radiche di Sassifragia, Spica, legno di Balsamo, di ciascheduno dram. mezza, se ne faccia massa con sugo d'Iua tanto che basti.

L'Aloè, l'Agarico, il Mastice, & il Salgemma, ciascheduno sia poluerizzato separatamente. Le Rose rosse siano in bottoni, e purgate dalla parte bianca. Per la Spica si pigliarà lo Spico nardo. Per il legno di Balsamo si prenderà il legno Aloè. E si formi le specie graduatamente.

Pilulæ Assaiaret.

RecipeAloes, *drach quatuor*, pulueris Hieræ pigræ Galeni, *drach duas*, Mastiches, Myrobolanorum citrinarum, *an. drach. vnam.*

Cum Syrupo de Stœchade fiat massa.

A far Pilole Assaiaret.

Piglia Aloè dram. quattro, poluere di Iera pigra di Galeno dram. due, Mastice, Mirobolani citrini, di ciascheduno dram. vna, se ne faccia massa con Siroppo di Sticcade.

L'Aloè sia dell'Epatico perfetto. Li Mirabolani leniti con Olio di Mandole dolci. E sia ciascheduna cosa poluerizzata separatamente.

Pilulæ Aureæ.

RecipeAloes hepaticæ, Diachridij, *an. drach. quinque*, sem. Apij, Rosarum rub. *an. drach. duas, & mediam*, sem. Anisi, Fœniculi, *an. drach. vnam, & semis*, Croci, Mastiches, Trochiscos: Alabandal, *an. drach. vnam*, Mucillagginis Tragacanthæ.

Quantum satis fueris ad massam fingendam.

A far le Pilole Auree.

Piglia Aloè epatico, Diagridio, di ciascheduno dram. 5. seme d'Appio, Rose rosse, di ciascheduno dram. 2. e mezza, semi d'Aniso,

di

di Finocchio, di ciascheduno dram. vna, e mezza, Zaffarano, Mastice, Trochisci, Alabandal, di ciascheduno dram. vna, Mucilaggine di Draganti, quanto basta a far massa.

La Mucilaggine de' Draganti, si farà con Acqua rosa, e sia alquanto molle, e si formarà pasta di Pilole.

Pilula Benedicta.

RECipe pulueris Benedictæ, *vnciam vnam*, Cum Melle Ros. conficiatur massa.

A far le Pilole benedette.

PIglia poluere Benedetta one. vna, & fanne massa con Mele rosato.

Per la poluere benedetta si pigliarà l'istesse spetie del suo Eletruario. E per il Mele rosato si prenderà il Mele rosato semplice.

Pilula Coccia Rasis.

RECipe pulueris Hieræ pigræ Rasis, *drach. decem*, Stœchadis, Turpethi, *an. drach. quinque*, Colocynthidis, *drach. tres, & scrup. vnum*, Scammonij, *drach. duas, & semis*, Syrupi de Stœchade.

Quantum satis est, fiat massa.

A far le Pilole Cocchie di Rasis.

PIglia poluere di Hiera pigra di Rasis, dram. dieci, Sticcado, Turbith, di ciascheduno dram. cinque, Coloquintida dram. tre, e scrop. vno, Scamonea dram. due, e mezza, Siroppo di Sticcado quanto basta, si faccia massa.

Per la Coloquintida si pigliarà li Trochisci Alandali. Per la Scamonea si prenderà il Diagridio. Et lo Sticcado sia dell'Arabico.

Pilula Becchica albæ Rasis.

RECipe Sacchari candi *drach. tres*, Amygdalarum dulcium mundatarum, Amyli, Gummi Arabici, succi Glycyrhizæ, Traganthæ, *an. drach. vnam.*

Confice massam cum Muccilaggine seminum Cydoniorum.

A far le Pilole Becchice bianche di Rasis.

PIglia Zuccaro candido dram. tre, Mandole dolci monde, Amido, Gomma Arabica, succo di Liquiritia, Draganti di ciascheduno dram. vna, fanne massa con Mucilaggine di seme di Cotogni.

La Mucilaggine si farà con l'Acqua di Capeluenere, le Mandole sieno monde, & pestarle bene nel mortaio di pietra. E della sudetta pasta si farà Trochisci di figura di Lupini.

Pilula Becchiæ Mes.

RECipe succi Glycyrhizæ, Sacchari cand. *an. drach. nouem*, Amygdalarum dulcium mundatarum, Amyli, Tragacanthæ, *an. drach. quatuor.*

Excipiantur Muccilaggine seminum Cydoniorum, & fingatur massa.

A far

A far le Pilole Becchice di Mes.

PIglia succo di Liquiritia, Zuccaro candido, di ciascheduno dramme noue, Mandole dolci monde, Amido, Draganti, di ciascheduno dram. quattro, e fà Pilole con Muccilaggine di seme di Cotogni.

Si formarà questa sorte di Pilole, come si è detto delle Pilole Becchice di Rasis.

Pilulæ communis Rasis ad Pestem.

REcipe Aloes, *drach. quatuor*, Mirrhæ, *drach. duas*, Croci, *drach. vnam.*

Cum Rhodomellite conficiatur massa.

A far le Pilole di Rasis contro la Peste.

PIglia Aloè dram. quattro, Mirra dram. due, Zaffarano dram. vna, e se ne faccia massa con Rodomele.

Si formarà le sudette Pilole, col Melerosato solutiuo, & gli altri ingredienti sieno poluerizzati, ciascheduno separatamente.

Pilula ad Pestem.

REcipe Aloes, Ammoniaci, *an. vnc. vnam.* Myrrhæ, *vnc. semis.*

Cum Vino aromatico conformetur massa.

A far Pilole contro la Peste.

PIglia Aloè, Ammoniaco, di ciascheduno onc. vna, Mirra onc. mezza. Se ne faccia massa con Vino aromatico.

Si piglierà l'Ammoniaco, che sia in Lacrima, e s'infonderà nella Maluasia di Candia, e poi si aggiungerà l'Aloè, & la Mirra poluerizzati separatamente, e se ne farà pasta di Pilole, con vn poco di detta Maluasia.

Pilulæ aliæ ad Pestem.

REcipe Myrrhæ, Boli Armen. *an. drach. duas*, Aloes succotrinæ, Agarici, Croci, *an. drach. vnam.*

Conficiatur massa cum aqua Melissæ, vel Buglossi.

A far altre Pilole contro la Peste.

PIglia Mirra, Bolo Armeno, di ciascheduno dram. due, Aloè succotrino, Agarico, Zaffarano, di ciascheduno dram. vna, e fanne Massa con acqua di Melissa, o di Buglossa.

Il Bolo Armeno sia dell'Orientale, e perfetto. E la Pasta si formi con acqua di Melissa destillata.

Pilula de Cinoglosso Mes.

REcipe Myrrhæ, *drach. sex*, Olibani *drach. quinque*, rad. Cynoglossi, Hyosciami, Opij, *an. vnc. mediam*, Croci, *drach. vnam, & semis.*

Fiat massa cum succo foliorum Cynoglossi.

A far

A far Pilole di Cinoglossa di Mes.

PIglia Mirra dram. 6. Incenso dram. 5. radiche di Cinoglossa, Iusquiamo, Oppio, di ciascheduno dram. 4. Zaffarano, dram. una, e mezza. Se ne facciano Pilole col succo delle foglie di Cinoglossa.

Alle radiche di Cinoglossa gli si leuarà il midollo. Per il Iusquiamo si pigliarà il suo seme, e che sia del bianco. Et il succo di Cinoglossa sia cauato fresco per tale effetto.

Pilula de Cynoglosso Nicolai.

RecipeMyrrhæ, *drach. sex*, Thuris mas. *drach. quinque*, rad. Ginoglossi albi, Hyoscyami, Opij, *an. vna. mediam*, Caryophyllorum, Cinamomi, Corimbri, idest Cozumbri, *an. drach. duas.*

Formetur massa cum Aqua rosacea.

A far Pilole di Cinoglossa di Nic.

PIglia Mirra dram. sei, Incenso maschio dram. cinque, radiche di Cinoglossa bianca, Iusquiamo, Oppio, Garofani, Cinamomo, Cozumbro, di ciascheduno dram. due. Se ne facciano Pilole con Acqua rosa.

Nel voler formare le sudette Pilole, si osseruarà circa alla Cinoglossa, & al Iusquiamo, quanto si è detto nelle Pilole di Cinoglossa di Mesue.

Pilula ex Eupatorio Maio. Mes.

RecipeAloes, *drach. quinque*, Rhabarbari electi, *drach. tres, & semis*, succi Absinthij, succi Eupatorij Mes. Myrobolanorum citrinarum, *an. drach. tres*, Mastiches, *drach. vnam*, Croci, *drach. mediam.*

Confice massam cum succo Endiuiæ ad ignem.

A far Pilole d'Eupatorio maggiore di Mesuè.

PIglia Aloè dram. 5. Reobarbaro eletto dram. tre, e mezza, succo d'Assentio, e d'Eupatorio di Mesue, Mirobolani citrini, di ciascheduno dram. tre, Mastiche dra. vna, Zaffarano dram. mezza. Se ne facciano massa al fuoco col succo d'Endiuia.

Li Mirabolani sieno lenitti con Olio di Mandole dolci, & il succo di Assentio, e di Eupatorio, sieno condensati.

Pilulæ ex Euphorbio Mes.

RecipeAloes, *drach. quinque*, Agarici, Bdellij, Colocynthidis, Euphorbij, Sagapeni, *an. drach. duas.*

Cum succo Porri, vel Prassij, & Melli momento fiat massa.

A far Pilole d'Euforbio di Mes.

PIglia Aloè dram. cinque, Agarico, Bdellio, Coloquintida, Euforbio, Serapino, di ciascheduno dram. due, & con succo di Porri, ò di Prassico, & con vn poco di Mele si formino Pilole.

Si pigliarà il Bdellio, & il Serapino, & s'infonderanno nel succo de' Porri, che sia purificato, & cauato dalle foglie delli detti Porri. Et per la Coloquintida si prenderà li Trochisci Alandoli.

Pilu-

Pilulæ Fœtidæ maio. Mes.

RECipe Aloes, Ammoniaci, Bdellij, Colocynthidis, Epithimi, Opoponacis, Rutæ sylueſtris, Sagapeni, *an. drach. quinque*, Turpethi *vnc. mediam*, Scammonij *drach. tres*, Esulæ min. Hermodactilorum, *an. drach. duas*, Zingiberis, *drach. vnam, & semis*, Castorei, Cinamomi, Croci, Spicæ, *an. drach. vnam*, Euphorbij, *scrup. duos.*

Diſſolutis Gummis cum ſucco Porri, fiat maſſa.

A far le Pilole Fetide maggiori di Mes.

PIglia Aloè, Ammoniaco, Bdelli, Coloquintida, Epithimo, Opoponaco, Ruta ſilueſtra, Serapino di ciaſcheduno dram. cinque, Turbit, onc. mezza, Scamonea dram. tre, Eſula minore, Hermodattili, di ciaſcheduno dram. due, Zenzero dram. vna, e mezza, Caſtoreo, Cinamomo, Zaſſarano, Spica, di ciaſcheduno dram. vna, Euforbio ſcrop. doi, diſſolui le Gomme in ſucco di Porro, e fà maſſa.

Si pigliarà per la Coloquintida li Trochiſci Alandali. Per la Ruta ſilueſtre il ſuo ſeme, per la Scamonea il Diagridio. Per il Cinamomo il doppio peſo di ottima Cannella. Per la Spica il Spico nardo, & il ſucco di Porri, ſi farà come ſi è detto nelle Pilole di Euforbio.

Pilulæ è Fumaria.

RECipe Aloes ſuccotrinæ, *drach. ſeptem*, Myrobolanorum chebularum, Citriuarum, Indarum, Scammonij, *an. drach. quinque.*

Puluerentur omnia, & in vaſe vitreo ſub Sole compingantur cũ ſucco Fumiterræ, & ter in maſſam reformentur, poſtremo modicum Syrupi Fumiterræ maioris adijciatur, ne in lapideam duritiem concreſcant.

A far le Pilole di Fumoterra.

PIglia Aloè ſuccotrino dram. ſette, Mirobolani chebuli citrini, Indi, & Scamonea, di ciaſcheduno dram. cinque. Peſta ogni coſa ſottilmente, & metti al Sole in vaſo vitreato col ſucco di Fumoterra, & ſi rimettino in maſſa per tre volte, vltimamente ſi metti vn poco di Siroppo di Fumoterra maggiore, acciò non diuentino troppo toſte.

Li Mirobolani ſieno leniti con Olio di Mandole dolci, & poi poluerizzarli ſottilmente. Et il ſucco di Fumoterra ſia chiarificato, & cauato di freſco, & ſi meſcoli con gli altri ingredienti ben poluerizzati, tre oncie per volta.

Pilulæ è Hiera cum Agarico.

RECipe Agarici trochiſcati, pul. ſpecierum Hieræ ſimpl. Gal. *an. vnc. mediam*, Mellis roſati.

Quantum ſatis eſt, & fiat maſſa.

A fare le Pilole di Hiera con Agarico.

PIglia Agarico trochiſcato, poluere di Ierica ſemplice di Galeno,

leno, di ciascheduno onc. mezza, Mele rosato quanto basti. E se ne faccia massa.

Nel voler formare le sudette Pilole, se li metterà il Mele rosato solutiuo.

Pilulæ ex Hermodactilis maior. Mes.

RECipe Aloes, Bdellij, Colocynthidis, Hermodactylorum citrinarum, Sagapeni, Turpethi, *an. drach. sex*, sem. Apij, Castorei, Euphorbij, Opoponacis, sem. Rutę sylueſtris, Sarcocollæ, *an. drach. tres*, Croci, *drach. vnam, & semis.*

A far le Pilole d'Ermodattili maggiori di Mes.

PIglia Aloè, Bdellio, Coloquintida, Ermodattili, Mirobol. Citrini, Serapino, Turbit, di ciascheduno, dram. sei, seme d'Appio, Castoreo, Euforbio, Opoponaco, seme di Ruta saluatica, Sarcocolla, di ciascheduno dram. tre, Zaffarano dram. vna, e mezza col succo di Cauoli fanne massa.

Per la Coloquintida si piliarà li Trochisci Alandali, li Mirobolani sieno leniti con Olio di Mandole dolci. Et il succo di Cauoli verdi, sia purificato, & poi si metterà insieme con le Gomme sin che sieno dissolute, & con il rimanente si formarà pasta.

Pilulæ ex Hermodactylis min.

RECipe Aloes *drac. decem*, Hermodactylorum, *drach. quinque*, Myrobolanorum citrinarum, *drach. tres*, Scammonij, *drac. duas, & semis*, Rosarum, *drach. duas.*

Cum Electuario è succo Rosar. cogantur in massam.

A far Pilole d'Hermodattili min.

PIglia Aloè dram. dieci, Ermodattili dram. cinque, Mirobolani citrini dram. tre, Scammonea dram. due, se ne faccia massa con Elettuario di succo di Rose.

Per la Scamonea si pigliarà il Diagridio, per le Rose li bottoni rossi, e purgati dalla parte bianca, li Mirabolani sieno leniti con Olio di Mandole dolci, & l'Aloè, & il Diagridio sieno poluerizzati separatamente, & sottilmente.

Pilulæ ex Hiera simp.

RECipe pulueris Hieræ simpl. Galeni, *vnc. vnam*. Cum Melle Rosaceo fiat massa.

A far Pilole di Hiera sempl.

PIglia poluere di Hiera semplice di Galeno onc. vna, se ne faccia massa col Mele rosato.

Le sudette Pilole si formarà col Mele rosato semplice.

Pilulæ Indæ.

RECipe pul. Hieræ simpl. Galeni, *vnc. vnam, & semis*, Epithymi, Stœchadis, *an. drach. sex*, Hellebori nigri præparati, Myrobolanorum, Polypodij, *an. drach. quinque*, Agarici, Colocynthidis, Lapis lazuli, Salis Indi, *an. drach. eres*, succi Eupatorij Mes. Spica nardi, *an. drach. duas*,

duas, Caryophyllorum, *drac. vnã.*
Fiat massa cum succo Apij.

A far Pilole Inde.

Piglia poluere di Iera semplice di Galeno, onc. vna, e mezza, Epitimo sliccado, di ciascheduno dram. sei, Elleboro negro preparato, Mirobolani, Polipodio, di ciascheduno dram. cinque, Agarico, Coloquintida, Lapis lazuli, Sale Indo, di ciascheduno dram. tre, succo d'Eupatorio di Mes. Spico nardo, di ciascheduno dram. due, Garofani dram. vna. Se ne faccia massa col succo d'Appio.

Li Mirabolani si pigliaranno gl'Indi. Per il Sal Indo si pigliara il Sal gemma. Per la Coloquintida li *Trochisci Alandali. Il Lapis lazuli sia del preparato. Il succo dell'Eupatorio sia del condensato.* Et con il succo di Appio palustre purificato, si farà pasta di Pilole.

Pilula è lapide Armeno.

RECipe Agarici, Epithymi, Polipodij, *an. vnc. vnam*, Lapidis Armeni præparati, pulueris Hieræ simpl. gal. *an. drach. quinque*, Diachridij, *drach. tres*, Caryophyllorum, *drach. duas*, Salis Indi, *drach. vnam, & semis.*

Confice cum succo Solatri, vel succo Endiuiæ in massam.

A far Pilole di Lapis Armeno.

Piglia Agarico, Epitimo, Polipodio, di ciascheduno onc. vna, pietra Armena preparata, poluere di Iera sẽplice di Galeno, di ciascheduno dram. 5. Diagridio dram. 3. Garofani drã. 2. Sale Indo dram. vna, e mezza. Fanne Pilole col succo di Salatro, o col succo d'Endiuia.

Per il Sal indo si pigliarà il Sal gemma, col succo di Solatro chiarificato, si formarà massa.

Pilulæ è Lapide Lazuli.

RECipe Agarici, Epithymi, Polipodij, *an. vnc. vnam*, Lapis lazuli abluti, *drach. sex*, Hieræ pigræ Gal. *drach. quindecim*, Anisi, Caryophyllorum *an. vnc. mediam*, Hellebori nigri præparati, Salis Indi, Scammonij, *an. drach. duas, & semis.*

Confice massam cum succo Endiuiæ.

A far Pilole de Lapis Lazuli.

Piglia Agarico, Epitimo, Polipodio, di ciascheduno onc. vna, Lapis Lazuli lauato dram. sei, Iera pigra di Galeno dram. 15. Anisi Garofani, di ciascheduno onc. mezza, Elleboro negro preparato, Sal Indo, Scamonea, di ciascheduno dram. due, e mezza. Fà massa con succo d'Endiuia.

Il Lapis lazuli sia del preparato in Porfido. Per il Sal Indo si pigliarà il Sal gemma. Per la Scamonea il Diagridio. Et il succo dell'Endiuia sia purificato, e cauato di fresco.

Pilulæ lucis maio.

RECipe Aloes succotrinæ, *drac. nonaginta*, Euphragiæ, *drach. sex*, Agarici, Senæ, *an. drac. quinque*, Myrobolanorũ bellirica rũ, Chebularũ, Citrinarũ, Emblicarum,

carũ, Indarũ, Rhabarbari, *an. unc. mediã*, Absinthij, Anisi, Apij, Asari, Calami aromatici, Carpobalsami seu Cubebarum, Caryophillorũ, Cassiæ ligneæ, Cinamomi, Colocynthidis, Croci, Cubebæ, Epithymæ, Fœniculi, Macis, Mastiches, Nucis moschatæ, Rosarum, sem. Rutæ, Schænanti, Sileris, Spicę, Turpethi, Violarum, Xylobalsami, seu Xyloaloes, *an. drach. duas.*

Confice cum succo Fœniculi massam.

A far Pilole lucis maggiore.

Piglia Aloè succotrino dra. 90. Eufragia, dram. sei, Agarico, Sena, di ciascheduno dram. 5. Mirobolani, Bellirici, Chebuli, Citrini, Emblici, & Indi, Reobarbaro, di ciascheduno onc. mezza, Assentio, Aniso, Appio, Asaro, Calamo aromatico, Carpobalsamo, ouero Cubebe, Garofani, Cassia in legno, Cinamomo, Coloquintida, Zaffarano, Cubebe, Epitimo, Finocchio, Mace, Mastice, Noce moscata, Rose, seme di Ruta, Squinanto, Sileri, Spica, Turbit, Viole, legno di Balsamo, ouero legno Aloè, di ciascheduno dram. due. Fà massa col succo di Finocchio.

Li Mirobolani sieno leniti con Olio di Mandole dolci. Per la Cassia in legno si pigli il doppio di Cannella. Per il Cinamomo si prenda il doppio peso di Cannella. Per la Coloquintida li Trochisci Alandali. Per le Rose rosse, li suoi bottoni purgati dalla parte bianca. per la Spica lo Spico nardo. E si farà poluere graduatamente, e lo Spico nardo, l'Aloè, l'Agarico, il Reobarbaro, & il Zaffarano, siano tutti poluerizzati separatamente, & il succo di Finocchio sia purificato, e sia delle cime fresche del saluatico.

Pilulæ Mastichinæ.

Recipe Aloes electæ, *drach. decem*, Mastiches, *unc. mediã*, Agarici electi, *drach. tres.*

Cum vino mellito fiat massa.

A far le Pilole Mastichine.

Piglia Aloè eletto dram. 10. Mastice, onc. mezza, Agarico eletto dram. tre, se ne faccia massa con Vino mulso.

Pilulæ è Mezereo Mes.

Recipe foliorum Mezerei infusarum in aceto, & siccatorum, *drach. quinque*, Myrobolanorum citrinarum, *drach. quatuor*, Chebularum, *drach. tres.*

Cum Manna, & Tamarindis dissolutis in aqua Endiuiæ confice massam.

A far Pilole di Mezereo secondo Mes.

Piglia foglia di Mezereo messe in infusione nell'Aceto, e poi seccate dram. cinque, Mirobolani citrini dram. quattro, Chebuli drã. 3. con Manna, & Tamarindi dissoluti in acqua d'Endiuia, fà massa.

Li Mirabolani si purgaranno dall'osso, & poi si pesarà quanto bisogna, & si lenirà con Olio di Mandole dolci, & poi metterli à suppestare con aggiongerui le foglie di Mezereo secche con diligenza, & ridurre ogni cosa in poluere sottilissima, & si formarà massa. Il Liquore si farà con due oncie

cie di acqua d'Indiuia distillata, nella quale si mescolarà dramme due di Tamarindi, & dramme due di Manna.

Pilulæ è Mirobolanorum quinque generibus.

RECipe Aloes, *vnc. vnam*, Agarici, Colocynthidis, Diachridij, Myrobolanorum quinque generum, Senę, *an. vnc. mediam*, Anisi, Lapis cyanei, seu Lazuli, Marathri, Mastiches, Turpethi, *an. drach. duas, & semis, & gran. quinque.*

Cum succo Absinthij fiat massa

A far le Pilole delle cinque sorti di Mirobolani.

PIglia Aloè onc. vna, Agarico, Coloquintida, Diacridio, le cinque sorti di Mirobolani, Sena, di ciascheduno onc. mezza, Anisi, Lapis cianeo, ouero Lazuli. Maratro, Mastice, Turbit, di ciascheduno dram. due, e mezza, & grani cinque, se ne faccia pasta col succo d'Assentio.

Per la Coloquintida si pigliarà li Trochisci Alandali, il Lapis lazuli sia del preparato, li Mirobolani sieno leniti con Olio di Mandole dolci, & il succo di Assentio sia in forma liquida, & cauato di fresco.

Pilulæ è Nitro.

RECipe Aloes, Bdellij, Colocynthidis, Diachridij, Gummi Arab. corticis Veratri nigri, Nitri, *an. drach. vnam*, Euphorbij, *drach. mediam*,

Cum succo Brassica triplo adiecta Mellis quarta parte fiat massa

A far le Pilole di Nitro.

PIglia Aloè, Bdelio, Coloquintida, Diacridio, Gomma Arabica, scorze d'Elleboro nero, Nitro di ciascheduno dram. vna, Euphorbio dram. mezza, con tre parte di succo di Cauoli, & vna parte di Mele, se ne faccia pasta.

Per la Coloquintida si pigliarà li Trochisci Alandali, l'Elleboro sia del preparato, per il Nitro si prendera il Salgemma. Et ciascheduna cosa sia poluerizzata separatamente, & poi si pigliarà il succo di Cauoli verdi purificato, & si vnirà col Mele, & col Bdellio dissoluto, & si aggiongerà il rimanente.

Pilulæ è Rhabarbaro.

RECipe Hieræ pigræ simpl. *drach. decem* Trochiscorum, Diarhodon *drach. tres, & semis*, Rhabarbari *drach. tres*, Mirobolanorum citrinarum *drach. duas, & semis*, succi Absinthij, succi Glycyrhizę, Mastiches *an. drac. vnam*, seminum Apij, Fœniculi *an. drach. mediam.*

Cum succo Fœniculi fiat massa.

A far Pilole di Rheobarbaro.

PIglia Iera pigra semplice drã. dieci, Trochisci Diarodon. dram. tre, e mezza, Reobarbaro, dram. tre, Mirobolani citrini dram. due, e mezza, succo d'Assentio, succo di Liquiritia, Mastice di ciascheduno dram. vna, seme d'Appio, e di Finocchio, di ciascheduno dram. mezza, se ne faccia pasta col succo di Finocchi.

Li Mirabolani sieno leniti con Olio di Mandole dolci, il succo di Assentio sia del condensato, la Hiera si pigli le sue specie. Et per formar la massa si prenderà il succo di Assentio chiarificato.

Pilulæ de Sagapeno.

RECipe Aloes *drach sex*, Colocynthidis, *drac. quinque*, Ammoniaci, Bdellij, Opoponacis, Sagapeni, *an. drach. duas*, *& semis*, Ammios, & seminum Anisorum, Apij, Harmel. hoc est sem. Rutæ silvestris, *an drach. vnam*, Acori, Calaminthæ, Centaureæ, Costi, folij, vel Spicæ nardi, Polij, Salis gemmæ, Seitaragi Indi, *an. drach. mediam.*

A far le Pilole di Sagapeno.

PIglia *Aloè dram. sei, Coloquintida dram. cinque, Ammoniaco, Bdellio, Oppoponaco. Serapino, di ciascheduno dram. due, e mezza, Ammi, semi d'Anisi, d'Appio, seme di Ruta saluatica, di ciascheduno dram. vna, Acoro, Calamento, Centaurea, Costo, Folio, ouero Spico nardo, Polio, Salgemma, Seitarago indo, di ciascheduno dram. mezza.*

Le Gomme si dissolueranno col succo di Porri, & il succo di Porri sia come è quello che si è detto nelle Pilole di Euforbio, per la Coloquintida si pigli li Trochisci Alandali, il Seitarago sia del nostrale, & particolarmente le sue cime fiorite, & si formarà massa.

Pilulæ è Sarcocolla Mes.

RECipe Turpethi *vnc. mediam* Sarcocollæ *drach. tres*, Colocynthidis, Zingiberis, *an. drach. vnam*, *& semis*, Salis gemmæ *drach vnam.*

Dissoluta in Aqua rosacea, Sarcocolla fiat massa.

A far Pilole di Sarcocolla di Mes.

PIglia *Turbit onc. mezza, Sarcocolla dram. tre, Coloquintida Zenzero, di ciascheduno dram. vna e mezza, Salgemma dram. vna. Dissolui la Sarcocolla in Acqua rosa, e fanne massa.*

Per la Coloquintida si pigliarà li Trochisci Alandali.

Pilulæ sine quibus Nicolai.

RECipe Aloes *optimæ lotæ*, *drach. quatuordecim*, Scammonij, *drach. sex*, *& semis*, Absinthij, Agarici, Cassuthæ, Mastiches, Myrobolanorum omnium, Rhabarbari, Rosarum, Senæ, Violarum, *an. drach. vnam.*

Dissoluatur Scammonium cum succo Fœniculi, & fiat massa.

A far Pilole sine quibus di Nicolao.

PIglia *Aloè perfettamente lauato, dram. quattordici, Scammonea dram. sei, e mezza, Assentio, Agarico, Cuscuta, Mastice, tutte le sorti di Mirobolani, Reobarbaro, Rose, Sena, Viole, di ciascheduno dram. vna, dissolui la Scammonea con succo di Finocchi, e fà massa.*

Li Mirabolani sieno leniti con Olio di Mandole dolci, le Rose rosse sieno in bottoni

coni, & mondate dalla parte bianca, per la Scamonea si pigliarà il Diagridio. Et il succo di Finocchio sia delle cime fresche del saluatico.

Pilula Stomachica.

RECipe Aloes bonæ, *drach. decem, & septem*, Turpethi *drach. decem*, Mastiches, *drach. quatuor*, Rosarum, *drach. tres*.

Cum succo Absinthij, confice massam.

A far Pilole Stomatiche.

PIglia Aloè buono, dram. diciasette, Turbith dram. dieci, Mastice dram. quattro, Rose dram. tre, e fà massa con succo d'Assentio.

Questa sorte di Pilole, si formarà col succo di Assentio chiarificato, ma non condensato.

Pilula ex Tribus cũ Rhabarbaro.

RECipe Agarici electi, Aloes Succotrinę, Rhabarbari electi, *an. part. æquales*.

Cum Melle rosaceo fiat massa, aspergẽdo interea leui aspersione Vini odorati momentum.

A far Pilole de Tribus con Rheobarbaro.

PIglia Agarico eletto, Aloè succotrino, Rheobarbaro eletto, di ciascheduno parti vguali, & fà massa col Mele rosato, sbruffando ui leggiermente di sopra vn poco di Vino odorifero.

Li sudetti ingredienti, sieno poluerizzati sottilmente, & separatamente; & si formarà massa col Mele rosato solutiuo.

Pilule Coccia cum Hellebero.

RECipe corticum Hellebori nigri, *drach. sex*, seminum Anisi, Fœniculi, Dauci, Cumini, *an. scrup. vnũ*. Contundãtur, & macerentur in Vino aromatico horis vigintiquatuor colentur, & validè exprimantur, deinde.

Recipe pulueris Hieræ pigræ rasis, *drach. decẽ*, Colocynthidis, *drach. sex & scrup. vnum*, Stœchados, Turpethi, *an. drach. quinque*, Scãmonij, *dra. duas, & semis*.

Expressi præscripti quantum satis fuerit, conformetur massa.

A far Pilole Coccie con Ellebero.

PIglia scorze d'Ellebero nero dram. sei, seme d'Anisso, Finocchio, Dauci, Cimino di ciascheduno scrop. vno, si pestino, & si facciano star'a molle nel Vino aromatico per 24. hore, si colino, & si spremino gagliardamente, & poi si pigli poluere d'Hiera pigra di Rasis dra. dieci, Coloquintida dram. sei, & scrop. vno, Stiecados, Turbith di ciascheduno dram. cinque, Scãmonea dram. due, e mezza, & se ne faccia Pilole con la sudetta spremitura.

Le scorze delle radiche di Elleboro negro fresche, lauate, & tagliate in pezzi minuti, messe in infusione in ottima Maluasia, con hauerli aggiunti li semi suppesti, & la detta Maluasia, sia tanta, quanto che copra li detti ingredienti. Et per la Coloquintida si pigliarà li Trochisci Alandali, e per la Scammonea il Diagridio.

RAGIONAMENTO *Delli Collirij, ouero Sieffi.*

COllirij, o Sieffi sono vna cosa medesima, & è medicamento per gli occhi, da alcuni sono chiamati Collirij per la figura nel modo, che si formano longhi, e tondi simili al Pignolo, & deuono esser fatti di polui sottilissime, & impalpabili.

DE COLLYRIIS, SIVE SIEF.

Collyrium album Galeni.

RECipe Tutiæ præparatæ, *drach. sexdecim*, Cerussæ, *drach. octo*, Amyli, Gummi Arabici, Tragacanthæ *an drach. quatuor*, Oppij, *drac. duas*. Excipe Aqua pluuia, vel rosacea, & fiat Collyrium aridum.

Paratur etiã detracto Oppio.

DELLI COLLIRI, OVERO SIEFFI.

A far'il Collirio bianco di Galeno.

PIglia Tutia preparata dram. sedici, Cerussa dram. otto, Amido, Gomma Arabica, Draganti, di ciascheduno dram. quattro, Oppio dram. doi, fà Collirio con Acqua rosa. Si fà ancora senz'Oppio.

La Gomma Arabica, & li Draganti, sieno prima infusi nell'Acqua rosa, & poi si aggiungera gli altri ingredienti sottilissimamente poluerizzati, & si farà Pastelli in figura di Pignoli.

Collyrium album Rasis.

RECipe Cerussæ ablutæ, *drac. decem*, Sarcocollæ crassæ, *drach. tres*, Tragacanthæ, *drach. vnam*, Oppij, *drach. semis*, excipe Aqua rosacea.

Fiat etiam sine Opio.

A far'il Collirio bianco di Rasis.

PIglia Cerussa lauata dram. dieci, Sarcocolla grossa dram. tre, Draganti, dram. vna, Oppio dram. mezza, & fà Collirio con Acqua rosa, & si fà ancora senza Oppio.

Collyrium album Mes. ex inuentione Rasis.

RECipe Cerussæ ablutæ, *drac. quatuor*, Sarcocollæ crassæ, *drach. tres*, Amyli, *drach. duas*, Tragacanthæ, *drach. vnam*, Oppij, *drach. semis*. Excipe Aqua rosacea.

Paratur etiam sine Oppio.

A far'il Collirio bianco di Mes. d'inuentione di Rasis.

PIglia Cerussa lauata dram. 4. Sarcocolla grossa, dram. tre, Amido dram. doi, Draganti dram. vna, Oppio dram. mezza. fà Collirio con Acqua rosa. Si prepara ancora senz'Oppio.

Collyrium è Thure.

RECipe Thuris, *drach. decem*, Ammoniaci, Sarcocollæ, *an. drach. quinque*, Croci, *drac. duas*.

Excipe Mucilagine Fœnu Græci.

A far

A far Collirio citrino.

PIglia Incenso drã. dieci, Amoniaco, Sarcocola, di ciascheduno dram. cinque, Zaffarano dram. due. Fà collirio con Mucelaggine di Fien greco.

Collyrium Plumbi.

REcipe Plumbi vsti, Antimonij, Tutiæ prępar. Aëris vsti, Gummi Arab. Tragacanthæ, *an. drach. octo*, Opij *drach. semis*.

Excipe Aqua pluuiali, vel ros.

A far Collirio di Piombo.

PIglia Piombo arso, Antimonio, Tutia preparata, Rame arso, Gomma Arabica, Draganti, di ciascheduno dram. 8. Oppio dram. mezza, fà collirio con Acqua piouana, ò di Rosa.

Nel voler fare il sudetto Collirio, si pigliarà il Piombo arso, l'Antimonio, la Tutia, & il Rame arso, e preparali con diligenza nel Porfido, & poi con gli altri ingredienti, & con l'Acqua rosa, si farà Pastelli in figura di Pignoli.

Collyrium citrinum.

REcipe Cerusæ lotæ, *vnc. duas*, Cadmiæ vstæ, & Lacte muliebri extinctæ, & lotæ, *vnc. vnam*, Croci, *vnc. semis*, Tragacanthæ, *drach. duas*, Opij, *drach. vnam*.

Aquæ pluuiæ quantum satis fuerit.

A far Collirio Citrino.

PIglia Cerussa lauata onc. due, Cadmia arsa, & estinta col latte di donna, & lauata onc. vna, Zaffarano onc. mezza, Draganti dram. due, Oppio dram. vna, fà Collirio con Acqua piouana.

Collyrium ex Fellibus.

REcipe fellis Gruis, Lucij, Hyrci, Accipitris, Aquilæ, Perdicis omnium exsiccatorum, *an. drach. duas*, Sagapeni, Euphorbij, Colocynthidis pulueratorũ tenuissimè. *an. drach. vnam.*

Ex succo Fœniculi fiat Collyrium.

A far Collirio di Feli.

PIglia Feli di Grua, di Lucio, di Becco, d'Astore d'Aquila, di Pernice tutti secchi, di ciascheduno dram. due, Serapino, Euforbio, Colloquintida sottilmente pestata, di ciascheduno dram. vna. Si faccia Collirio con succo di Finocchio.

Si pigliarà il Serapino, & l'Euforbio, & liquefarli col sugo di Finocchio depurato, & con gli altri ingredienti poluerizzati, si farà Pastelli in figura di Pignoli.

Collyrium Rosaceum.

REcipe Rosarum rub. *drach. quindecim*, Gummi Arabicæ, Croci, *an. vnc. vnam*, Opij, spicæ Indæ, *an. drach. duas*.

Aquæ pluuiæ quantum satis fuerit.

A far'il Collirio di Rose.

PIglia Rose dram. quindeci, Gomma Arabica, Zaffarano, di ciascheduno onc. una, Oppio, Spica d'India di ciascheduna dram. due. E fà Collirio cõ Acqua piouana.

RAGIONAMENTO delli Decotti, ò Abozemi.

DEcottione, Abozema, ouero decotto è l'istessa lessatura di tutti quelli semplici che bollendo in Acqua, ò altri liquori, come Vino, Aceto, Siero, Liscia, e simili, siano atti à cuocere dentro, & lasciarui ogni sostanza, e facoltà loro, li quali per lessi, & cotti che siano, & trattane a colatura con espressione, ò senza, secondo il bisogno, & volontà di chi l'adopra, è l'istessa decottione, che habbiamo detto virtuficata, & fatta degna di tutti quelli semplici, che vi sono bolliti, & cotti dentro con l'ordine graduato.

Decottioni sono ancora quelle infusioni, che sono state prima infuse, che cotte. Alcune medicine, come quelle del Siroppo d'Assentio, il Siroppo di Menta, e simili, e similmente il Decotto di legno Santo, il quale prima s'infonde, che si cuoca, & questi così fatti Decotti, & altri simili si fanno ad arte, & à fine, che le medicine, che stanno in infusione, lascino nel liquore ogni loro facoltà, & potere, e che poi nel cuocerle, perdino alcune loro parti malitiose, e vi restino le migliori.

DE DECOCTIS.

Decoctum Cordiale ad dissoluẽda medicamenta.

RECipe Prunorum *num. quatuor*, Sebesten. *nu. sex*, Tamarindorum, *drach. duas*, florum Borraginis, Buglossi, Violarum, *an. pugil. semis*, aquæ Borraginis, vel Buglossi, vel alterius ex cordialibus, vt Violarum Melissæ, *vnc. octo*.

Bulliant, dum quarta pars cõsumpta sit lento igne, & colẽtur.

DELLI DECOTTI.

A far'il Decotto cordiale, per dissoluere le medicine.

PIglia Prune nu. quattro, Sebesten num. sei, Tamarindi dram due, fiori di Borragine, Buglossa, Viole di ciascheduno pugil. mezzo, acqua di Borragine, Buglossa, ouero d'altr'acqua cordiale, come di Viole, ouero Citronella onc. otto, si faccia bollir' à fuoco lẽto à consumatione della quarta parte, & poi si coli.

Si metterà prima à bollire li Sebesten, & le Prune diuise dall'osso, & tagliare minutamente, poi li Tamarindi disfatti in più parti, & in fine li fiori, & dopo hauer dato vn bollore si leuarà dal fuoco; perche li Tamarindi, & li fiori vogliono poca bollitura.

Decoctum commune ad dissoluenda medicamenta.

RECipe Hordei, *vnc. quatuor*, Pruna Damascena, *nu. duodecim*, Glycyrhizæ rasæ, Tamarindorum, Passularum enucleatarum, *an. vnc. semis*, sem. Anisi, Fœniculi, *an. drach. tres*, Aquæ fontis *lib. tres*.

Bulliant lento igne, dum Aquæ dimi-

dimidium absumptum sit; percolato vtere.

A far'il Decotto commune, per dissoluere i medicamenti.

PIglia Orzo onc. quattro, Prune Damascine nu. 12. Liquiritia rasa, Tamarindi, Passule senz'acini, di ciascheduno on. mezza, seme d'Anifo, & di Finocchio, di ciascheduno dram. tre, Acqua di fontana lib. tre. Fà bollire à fuoco lento, che scemi per metà, e dopoi cola.

Prima si farà bollire nell'acqua l'Orzo mondo, poi le Prune tagliate minutamẽte, e le Passule di Leuante, poi la Liquititia & appresso il seme di Finocchio, e di Anifo, alquanto rotti, & in fine li Tamarindi.

Decoctum Pectorale calidum.

REcipe Iuiubarum, Sebesten, *an. numero decem*; Passularũ exaginatarum, Hordei, *an. drach. sex*, Caricarum, *nu. res*, Glycyrhizæ rasæ, *drach quatuor*, Hyssopi siccæ, *drach. duas, & semis*, Capil Ven. flo. Violarum, *an. manip. vnum*. Coquantur in Aqua, dum tertia pars consumpta sit.

Si id frigidum efficere volueris, dele Hyssopum, reliqua coque in Aqua pluuia.

A fare il Decotto Pettorale caldo.

PIglia Giugiole, Sebestẽ di ciascheduno num. dieci, Passule senz'acini, Orzo, di ciascheduno dram. sei, Fichi secchi num. tre, Liquiritia rasa, dram. quattro, Isopo secco dram. due, e mezza, Capel Venere, fiori di Viole, di ciascheduno manip. vno, si cuochino con acqua, à consumatione del terzo, e si colino. Se'l volete far frigido, leuate l'Isopo, e fate cuocere l'altre cose con Acqua piouana.

Nel voler fare il sudetto decotto', si pigliarà dodici libre di Acqua piouana, e si farà bollire alquanto insieme con l'Orzo, poi si aggiungerà le Giugiole, e poi li Sebesten, li Fichi, e le Passule, tagliati minutamente, poi la Liquiritia, e l'Isopo, & in fine il Capel Venere, e li fiori delle Viole, e leuato dal fuoco si metterà à stufare in vn vaso vetriato.

Decoctum commune ad Clysteres.

REcipe foliorum Violarum, Maluarum, Mercurialis, Bettæ, *an. manip. vnum*.

Bulliant in Aquæ *lib. quatuor*, dum consumpta sit tertia pars, seruetur percolatum, cui & nonnulla alia quandoque emollientia vtiliter adduntur, prout varius est vsus, & varium Medicorum consilium.

A far'il Decotto commune per li Seruitiali.

PIglia foglia di Viole, di Malua, di Mercorella, e di Bieta, di ciascheduno manip. vno, fà bollire con quattro libre d'Acqua, che scemi per vn terzo, e si conserui essendo colato, & alla colatura s'aggionghino alcune volte diuersi mollificatiui, com'è diuerso l'vso di medicare, e diuersi i consigli de Medici.

Di-

Decoctum flatus discutiens. Carminatiuum vulgo dici solet.

RECipe sem. Apij, Anisi, Fœniculi, Seseleos, *an. vnc. vnã*, Dauci, Carui, Ammios, Cymini, *an. vnc. semis*, Parietariæ, Anethi, flo. Camæmeli, *an. manip. vnum*, Aquæ claræ, *lib. sex*.

Percoquantur, dum tertia pars consumpta sit, & vsui seruetur.

A far'il Decotto volgarmẽte chiamato Carminatiuo.

P*Iglia seme d'Appio, d'Aniso, di Finocchio, e di Seseli, di ciascheduno oncie vna, seme di Dauci di Carui, d'Ammi, di Cimino, di ciascheduno onc. mezza, herba Parietaria, Aneto, fiori di Camomilla, di ciascheduno manipolo vno. Acqua chiara lib. sei. Si faccia cuocere à consumatione del terzo, & in questa maniera si conserui.*

Prima si farà bollire alquanto la Parietaria, e poi il seme di Finocchio, di Aniso, di Cimino, di Seseli, di Dauco, di Carui, e di Ammi, li quali semi sieno alquanto rotti, & in fine l'Aneto, e la Camomilla.

De aqua Hordei ex Hyppocrate.

RECipe Hordei optimi, & electi, detractis aristis, *lib. semis*. Vbi probe laueris, affunde Aquæ optimæ, *lib. duodecim*.

Percoque, dum dimidia Aquæ pars absumpta sit.

Dell'Acqua d'Orzo secondo Hippocrate.

P*Iglia Orzo buono mondato lib. mezza, e dopo che l'hauerai ben lauato, infondi lib. dodeci d'Acqua buonissima, falla cuocere, che scemi per metà.*

De Aqua Hordei ex Mes.

RECipe Hordei decorticati, *lib. vnam*, Aquæ optimæ, *lib. viginti*.

Percoquantur, dum Aquæ dimidiũ absumpta sit, vel ex Auerroe, & Auenzaor, vsque dum Aqua rubedinem cõtraxerit, vel vt in communi vsu est, donec Hordeũ contabuerit. Iubet Auẽzoar hordeum prius, quam coquatur, in Aqua duabus horis macerari. Auerroes autem quatuor.

Dell'Acqua d'Orzo secõdo Mesue.

P*Iglia Orzo mondo lib. vna, & Acqua buona lib. vinti. E fà cuocere à consumatione della metà, ouero secondo Auerroe, & Auenzoar, finche l'Acqua diuenti rossa, ouero secondo l'vso commune, sin che l'Orzo sia disfatto. Auẽzoar comanda, che prima che l'Orzo si ponga à cuocere, si faccia star à mollo nell'Acqua per due hore, & Auerroe per quattro hore.*

De

De Ptisana Hordacea ex Galeni, & Auicenna sententia.

RECipe Hordei optimi integri cortice purgati *lib. vnam*, Aquæ purissimæ, *lib. quindecim*. Decoquatur vsque dum hordeum adeo contrabuerit, vt cremor sola expressione extrahatur.

Varia est de Aqua ad Hordeum proportione in Ptisana paranda sententia. Sunt, qui putent viginti aquæ *lib. hordei lib. vnam* incoqui oportere. Nonnulli quindecim. Alij *lib. tantum decem* satis esse opinant, magis tamen probandum videtur, si quindecim *lib. Aquæ, lib. Hordei* incoxeris.

Della Ptisana d'Orzo, secondo Galeno, & Auicenna.

P*Iglia Orzo buono intero mondato lib. vna, Acqua chiara lib. quindici, fà cuocere fin tanto, che l'Orzo sia disfatto talmẽte, che spremendosi scappi fuori del tutto. Varie sono l'opinioni della quantità dell'acqua per far la Ptisana d'Orzo, alcuni vogliono, che debba esser venti lib. & vna lib. d'Orzo, alcuni altri quindici, & altri dicono, che bastino dieci lib. però è più probabile, che se ne piglino lib. quindici, & vna lib. d'Orzo.*

Quando si vorrà fare la sudetta Ptisana, detta volgarmente Orzata, si pigliarà mezz'oncia di seme di Melone mondato, & si pesterà benissimo nel mortaio di pietra cõ aggiungerui poi vn buon manipolo di Orzo cotto in maniera fin tanto, che sia disfatto, e poi di nuouo tornar'à pestarlo, collo stemperarui insieme quattr'oncie d'acqua d'Orzo, & all'hora poi si spremerà per stamigna con aggiungerui oncia mezza di Zuccaro fino, & in questa maniera poi si metterà al fuoco lento, non mancando di maneggiarla continuamente, fin tanto che sia consumata vn'oncia della sua humidità, ma che non bolla in modo alcuno.

RAGIONAMENTO delle Spetie, ouero Polui.

SPetie, ouero Polui si chiamano vno, o più semplici poluerizzati, cosa da se chiara, & à tutti notissima.

DE PVLVERIBVS.

Puluis capitalis Chirurgicorum ex Galeno.

RECipe Aristolochiæ, Iridis, corticis rad. Panacis, Mannæ, Thuris, farinæ Erui, *an. partes aquales*.

Terantur in tenuissimum puluerem.

DELLE POLVI.

Polui capitali delli Chirugichi secondo Galeno.

P*Iglia Aristolochia, Iride, scorza di radiche di Panace, Manna d'Incenso, farina d'Erui, di ciascheduno parti vguali, si pestino sottilmente.*

Puluis capitalis calidus.

RECipe corticis Citri sicci, *drac. tres*, Caryophyllorum, *drach. duas, & semis*, ligni Aloes, *drach.*

drach. duas, Nigellæ Romanæ torrefactæ, Cocci baphicæ, seu grani Tinctorij, *an. drach. vnam, & semis*, Melissæ, Sampsuci, Calaminthæ, Gummi Iuniperi *an. drach. vnam.*

Fiat puluis inspergendus anteriori capitis parti.

Polue capitale calda.

PIglia scorze di Cedro secche, dram. tre, Garofani dram. due, e mezza, legno Aloè dram. due, Nigella Romana torrefatta, Cocco bafico, ò grana di Tintori, di ciascheduno dram. vna, e mezza, Cetronella, Maiorana, Calamento, Gomma di Giunipero, di ciascheduno dram. vna, fanne poluere da spargere alla parte anteriore della testa.

Puluis capitalis alter.

REcipe Rosarum rub. Baccarum Myrti, *an. drach. tres*, Thuris, Mastiches, Sandarachæ, Coralliorum rub. *an. drach. duas*, Caryophyllorum *drach. vnam*.

Omnia simul terantur in tenuissimum puluerem.

Altra polue capitale.

PIglia Rose rosse, Bacche di Mortella di ciascheduno drã. tre, Incenso, Mastice, Sandaraca Coralli rossi, di ciascheduno dram. due, Garofani dram. vna, pesta ogni cosa sottilmente.

Puluis adstrictiuus.

REcipe Boli Arm. *lib. vnam*, Myrtillorum *lib. semis*, sanguinis Draconis, *vnc. quatuor*, Rosarum rub. Balaustiorum, *an. vnc. duas*, Mastiches, Thuris, *an. vnc. vnam*.

Tere omnia in puluerem.

Polue strettiua.

PIglia Bolo Armeno lib. vna, Mortella lib. mezza, sangue di Drago onc. 4. Rose Rosse, Balausti, di ciascheduno onc. due, Mastice, Incenso, di ciascheduno onc. vna, fanne polue.

Puluis adstrictiuus compos.

REcipe Gypsi, Fuliginis fumi, *an. vnc. quatuor*, Boli Armeniæ, Terræ lemniæ, sem. Portulacæ, Myrtillorum, Acaciæ, pilorum Leporis vstorum, Chartæ vstæ, sem. Plantaginis, *an. vnc. vnam*, sanguinis Draconis, Thuris, Aloes, *an. drach. duas*, Tragacanthæ, Gummi Arabici, consolidæ maio. *an. drach. vnam*.

Conterantur in puluerem.

Polue strettiua composta.

PIglia Gesso, Fuligine di fumo, di ciascheduno onc. quattro, Bolo Armeno, Terra lemnia, seme di Porcacchia, Mortella, Acacia, peli di Lepre arsi, Carta arsa, seme di Piantaggine, di ciascheduno onc.

onc. una, sangue di Drago, Incenso, Aloè di ciascheduna dram. due, Draganti, Gomma Arabica, Consolida maggiore, di ciascheduna drã. una, pesta ogni cosa, & fanne polue

Puluis ventriculi coctionem iuuans.

RecipeSem. Coriandri preparati, *unc. duas*, sem. Anisi *drach. unam, & semis*, Cinamomi electi, *drach. unam*, Sacchari albi, *unc. tres*, vel Manuschristi, tantumdem. Fiat puluis tenuissimus.

Polue che gioua alla digestione del ventriculo.

P*Iglia seme di Coriandoli preparati onc. due, seme d'Aniso dram. una, e mezza, Cinamomo eletto dram. una, Zuccaro bianco, ouero Manuschristi onc. tre, e se ne faccia poluere sottilissima.*

Puluis alius stomacho vtilis a non nullis puluis Ducis vocatur.

RecipeCinamomi electi, *unc. unam, & semis*, Zingiberis, Piperis, Glycirhizæ, *an. unc. semis*, Piperis longi, Caryophillorum, Galangæ, Macis, Cardamomi maioris, Minoris, Nucis moschatæ, *an. drach. unam*, Nardi *drach. semis.*

Confundantur omnia, & terantur in tenuissimum puluerem.

Altra Polue vtilissima per lo stomaco, chiamata da alcuni Poluere del Duca.

P*Iglia Cinamomo eletto unc. una, e mezza, Zenzero, Pepe, Liquiritia, di ciascheduna onc. mezza, Pepe longo, Garofani, Galanga Mace, Cardamomo maggiore, & minore, Noce moscata, di ciascheduno dram. una, Nardo dram. mezza. Si pesti ogni cosa, e se ne faccia Polue sottilissima.*

Puluis cord.

RecipeQuinque Lapidum præciosorum, scobis cornu Ceruini, sem. Acetosæ, *an. drach. duas*, Coralij vtriusque, Scobis eboris, *an. drach. unam & semis*, Margaritarum electarum, terrę Lemnię, *an. drach. unam*, foliorum Auri, Argenti, *an. nu. viginti.*

Omnia mortario primum trita, super porphyrite exquisitè terantur, & diligenter leuigentur in tenuissimum puluerem.

Polue cordiale.

P*Iglia le cinque Pietre pretiose, segatura di corno di Ceruo, seme d'Acetosa, di ciascheduna dram. due, le due sorti di Coralli, segatura d'Auorio, di ciascheduna dram. una, e mezza, Perle elette, terra Lemnia, di ciascheduno drã. una, foglio d'Oro, & d'Argento, di ciascheduno nu. venti, pesta prima ogni cosa nel mortaro, si pestino*

poi

poi con diligenza nel Porfido, & poi si riduchino in poluere sottilissima.

Le cinque pietre pretiose sudette sono le seguenti, cioè, li Zaffiri. li Giacinthi, li Rubini, gli Smeraldi, & li Granati, la segatura del corno di Ceruo, & dell'Auorio, sieno calcinate al fuoco. Li Coralli, & le Perle sieno preparati nel Porfido. Et ogni cosa si vnisca in sottilissima poluere, nel mortaio di Metallo.

Puluis ad eos, qui sese in lecto commingunt.

RECipe Agrimoniæ, *vnc vnã*, Membranarum internarum ventriculi Gallinacei præparatarum, *vnc. semis*, cineris Erinacei terrestris, *drach. tres.*

Fiat omnium puluis tenuissimus, propinetur paulo ante accubitum.

Polue per quelli, che pisciano in letto.

PIglia Agrimonia onc. vna, pelle, ò Membrane interne del ventre della Gallina preparate onc. mezza, polue di Riccio terrestro dram. tre. Se ne faccia del tutto polue sottilissima, & si beua prima che si vada a dormire.

La Membrana della Gallina, dopò che sarà lauata, si porrà nel forno tepido a seccare, acciò si possa ridurre in poluere. Et il Riccio si abbruciarà in maniera, che si possa ridurre in poluere.

Puluis præseruans a peste efficacissimus.

RECipe omnium Santalorum, sem. Ocymi, *an. vnc. vnam*, *& semis*, Boli Arm. Orientalis, Cinamomi electi, *an. vnc. vnam*, rad. Dictami, Gentianæ, Tormentillæ, *an drach. duas, & semis*, sem. Citri, sem. Oxalidis, seu Acetosæ, *an. drach. duas*, Margaritarum electarum, Sapphyrorum, Osseculi è corde Cerui, *an. drach. vnam.*

Fiat puluis tenuissimus, ex quo etiam conficitur Electuarium, & singulis lib. Sacchari immiscetur *vnc. vna, & media* huius pulueris.

Polue efficacissima contro la peste.

PIglia tutte le sorte di Sandali, seme di Basilico, di ciascheduno onc. vna, e mezza, Bolo Armeno Orientale, Cinamomo eletto, di ciascheduno onc. vna, radiche di Dittamo, Gentiana, Tormentilla, di ciascheduno dram. due, e mezza, seme di Cedro, seme d'Acetosa, di ciascheduno dram. due, Perle elette, Zaffiri, ossa del cuor di Ceruo, di ciascheduno dram. vna. Se ne faccia poluere sottilissima, della quale anco se ne fà Elettuario, ci si mescolarà a ciascuna libra di Zuccaro vn'oncia, e mezza di detta poluere.

Puluis pulmonis Vulpis præparatus.

RECipe pulmonis Vulpium, quot libuerit. Scindantur qua venæ, & aspera arteria cartilagines maximè inseruntur, vt qui superest sanguinis, & reliqui humores colluuies affluat, deinde Vino calido, dulci, optimo quater,

quater, quinquies, aut pluries abluetur tamdiu, dũ totus cruor, & reliquus humor prorsus tollatur, postea in furno leuiter siccentur, & vsui reseruentur.

Polue di Polmone di Volpe preparata.

PIglia polmone delle Volpi quali vorrai, si tagli, & mondi bene di tutte le vene, & cartilagini, che vi sono, acciò che tutto il sangue, & ogni altro humore vada via poi si laui in Vino caldo, dolce, & buono, quattro ò cinque volte, ò più sin che tutto il sãgue, & ogni altro humore sia leuato via a fatto, poi si faccia seccar leggiermente nel forno, & si conserui per il bisogno.

Puluis efficacissimus ad sistendum fluorem sanguinis, in cranei fracturam, & membranarum etiam cerebri.

RECipe Thuris, *part. duas*, Aloes, *part. vnam.*

Fiat puluis, & cum alumine Ouorum ad mediocrem crassitudinem redigatur.

Polue efficacissima per stagnar'il sangue nelle rotture della testa, & membrane del ceruello.

PIglia Incenso parte due, Aloè parte vna, fà poluere, & vnisci con bianco d'Ouo a mediocre consistenza.

Puluis Cicatricem inducens, seu Epuloticus.

RECipe Calcis viuę, *drach. tres*, Mannæ Thuris, Squammæ æris, *an. drach. duas.*

Singula puluerentur per se, deinde misceantur.

Polue Epulotico per le Cicatrice.

PIglia Calce viua dram. tre, Manna d'Incenso, scaglie di Ferro, di ciascheduno dram. due, fà poluere d'ogni cosa separatamente, poi mescola insieme.

Puluis Sarcoticus.

RECipe Aloes, Sarcocollæ, Thuris, *an. part. æquales.*

Conterantur omnia in puluerem tenuissimum.

Poluere Sarcotica.

PIglia Aloè, Sarcocolla, Incenso, di ciascheduno part. vguali, pesta, & fà poluere sottile.

Species ad Epitemata cordis. temperat.

RECipe Santalorum alb. citrinorum, *an. vnc. semis*, Rosarum rub. Coraliorum rub. corticum Citrij, Beben albi, seu potius rad. minoris Phu, Rubri, seu rad. Tormentillæ, Serici tincti ex grano Tinctorio, ossis de corde Cerui, *an. drach. vnam*, Croci, Cinamomi,

momi, Caryophyllorum, ligni Aloes, *an. drach. semis.*

Contundantur in crassum puluerem, qui seruetur vsui. Paretur sine Moscho, & Ambra.

Spetie temperate per l'Epitemate del cuore.

Piglia Sandali bianchi, & citrini, di ciascheduno onc. mezza, Rose rosse, Coralli rossi, scorze di Cedro, Been bianco, ouero radiche de Phù minore, cioè Valeriana, Been rosso, ò più tosto radiche di Tormentilla Seta tinta con grana di Tintori, ossa di cuor di Ceruo, di ciascheduno dram. vna, Zaffarano, Cinamomo, Carofani, legno Aloè, di ciascheduno dram. mezza. Si pesti non molto sottile, e si faccia senza Mosco, & Ambra.

Li Sandali si torniranno, il legno Aloè, le scorze di Cedro, & la Seta, si tagliaranno minutamente, & poi si pigliarà la Valeriana, la Tormentilla, li Garofani, & il doppio peso di Cannella, in vece del Cinamomo, & si metteranno nel mortaio à pestare alquanto, aggiungendoui le Rose, & in fine il Zaffarano, e poi si passaranno in vn crinello rado, & nella detta passatura si aggiungerà li Coralli, & il corno di Ceruo, che sieno preparati.

RAGIONAMENTO Degli Vnguenti, Linimenti, Empiastri, & Ceroti.

VNguenti sono quelli composti d'Oglio, Cera, Grassi, Ragia, Gomme & altri semplici misturati, che hanno consistenza ferma atta a distendersi, quali si chiamano Vnguenti, nome tratto da vngere, & hanno questi vnguenti tanta affinità con gli Empiastri, & con li Ceroti, che si descriuono insieme gli effetti di questi medicamenti nell'vso, & nell'essere differenti, così sono ancora nel nome, gli Vnguēti si costumano sottili, gli Empiastri grossi, e li Ceroti mediocri. La consistenza degli Vnguenti, & degli Empiastri è d'vna medesima somiglianza. Quella di Ceroti è di forma assai più dura, e tenace somigliante alla pura, & semplice cera, dalla quale hanno hauuto il nome, & si formano in pastelli chiamati Maddateoni. Elenimento non vuol dir'altro che vnguento molle. Gli vnguenti, & Lenimenti si compongono in diuerse maniere, alcuni si fanno per impressione, alcuni con Oglio, Cera, & Spetie, altri con Mucilaggine, altri per nutritione con sughi d'herbe, & altri ingredienti & in altri varij modi, e diuerse maniere. Quelli che si fanno per impressione, ouero per infusione, sono quelli, ne i quali s'imprime la virtù d'alcune herbe, o fiori, o sughi, ò radiche con Ogli, o grassi. come sono Vnguento rosato populeon, Martiaton, Agrippa, & altri. Quelli fatti con spetie, sono quelli fatti con Oglio, Cera, & spetie come l'Vnguento sandalmo, Cordiale, & altri. Quelli fatti con Mucilaggine, come l'Vnguenti di Mucilaggine, pettorale d'Altea, e simili, & quelli fatti per nutritione, ouero imbibitione sono quelli fatti in mortaro di Piombo, come l'Vnguento litargirio, e simili.

Le facoltà loro sono, come l'Vnguento cordiale per il cuore, l'Vnguento pettorale per il petto, l'Vnguento artanita per la milza, l'Vnguento populeon per conciliar il sonno, l'Vnguento rosato per l'infiammatione, l'Vnguento bianco per le acciaccature, l'Vnguento apostolorum, & earttiaco per le piaghe putride, l'Vnguento basilico per mondificare & incarnare, l'Vnguēto marziaton per le frigidità. L'Empiastro draphinicon per confortar lo stomaco, & il fegato. Quello di Melilotto per mollificare, quello di crosta di Pane per reprimere il vomito. il Ceroto stomatico per fortificar' lo stomaco, il Diaquilon paruo per digerire, & maturare per ogni durezza, il Diaquilon magno per prohibire il catarro, che non discenda dalla testa; il Cerotto capitale monta-

moncagnano per le ferite della testa; il Ceroto di Bettonica per rottura d'ossa, & ammaccature; l'Ossicrotio, e Diapalma, per crepati, quello di pelle Aretina, & molti altri.

DE VNGVENTIS vulgo appellatis.

Vnguentum Rosatum.

RECipe Axunglæ porcinę non salitę, & recentiores nouies lotæ in aqua calida, & nouies in aqua frigida *lib. duas*.

Cum ea terantur Rosarum rub. recentium *lib. duæ*, & diebus septem simul macerentur, deinde coquantur lento igne in duplici vase, & colentur, rursus eodem pendere similes Rosę terantur, & macerentur alijs septem diebus, & colentur deinde adfunde. Succi Rosarum *lib. vnam*, Olei amygdalarum dulcium *vnc. quatuor*.

Percoquantur igne lento ad succi consumptionem.

DELLI VNGVENTI.

A far l'Vnguento Rosato.

PIglia Sogna di porco fresca, che non vi sia sale, lauata noue volte in acqua calda, e noue volte in acqua fredda lib. due, & con essa si mescolino lib. due di Rose rosse fresche, & insieme si lascino stare per sette giorni, dipoi si cuocino a fuoco lento in vaso doppio, & si colino, & si rimettino altre Rose nell'istessa quantità, e si lascino stare per sette giorni, poi si colino, & alla colatura s'aggionga sugo di Rose lib. vna, Olio di Mandole dolci one. quattro, cuoci a fuoco lento sin che il sugo sia consumato.

Vnguentum Populeum.

RECipe Axungiæ porcinæ non salitæ, *lib. duas*, Oculorum populi recentium, *lib. vnam*, & *semis*. Contundantur oculi populi, & macerentur in Axungia, donec sequentes herbę æstatæ colligantur. Lactucæ, foliorum hyosciami mandragoræ, Piperis nigri, Solatri herbæ, Vermicularis, idest Semperuiui min. cimarum rubi teneriorum, Semperuiui maioris, Violarię, Vmblici, Veneris, rad. Lappæma. *an. vnc. tres.*

Contundantur, & misceantur oculi populi, & axungię, & dimittantur diebus decem, quibus elapsis adfunde Vini optimi *lib. vnã*, coquantur ad Vini, & liquoris consumptionem colentur, & exprimantur, & conficiatur Vnguentum.

A far l'Vnguento Populeon.

PIglia Songia di porco fresca lib. due, occhi di Pioppo freschi lib. vna, e mezza, pesta gl'occhi, e mescolali con la Songia, sin tanto, che nell'estate si truouano l'herbe seguenti, Lattuca, foglia di Iosquiamo, di Mandragora, di Papaueri negri, di Solatro, herba Vermicularia, cioè Semperuiuo minore, cime tenere di Roui, Sempreuiuo mag-

giore, madre di Viole, vmbicolo di Venere, radiche di Lappa maggiore, di ciascheduno onc. tre. Pesta tutte l'herbe, & mescolale con la Songia, & con gli occhi di Pioppo. Si lasci stare per dieci giorni, poi aggiongasi Vino buono lib. vna, & cuoci a consumatione del Vino, & del liquore, dopoi si coli, e si spremi, & se ne faccia Vnguento.

Vnguentum Comitissæ.

RECipe corticis medijani Castaneorum, corticum Glandium Quercus, Myrtillorum, caudæ Equinę, corticũ Babarũ, Gallarum, acinorum Vparum, Sorborum immaturorum, Nespilorum immaturorum, rad. Chelidoniæ, fol. Prunorũ sylvestrium, *an. vnc. vnam & semis* Cõtundantur omnia modicè, & coquantur in aqua Plantaginis ad dimidias colentur. Postea.

Recipe Oleimastichini, Myrtini, *an. lib. vnam, & semis*, Cerę noue, *vnc. octo, & semis*. Dissoluatur Cera ex oleo Myrtino, & abluatur in aqua prædicti colati nouies, nouatories, affusa aqua: deinde.

Recipe Trochiscorum è Succino, siue Charabe *vnc. duas*, corticum medij Castaneaũ, Glandiũ Quercus, Gallarum, *an. vnc. vnam & mediam*, cineris ossium Cruris Bubuli, Myrtillorum, acinorum Lambrusæ, Sorborum immaturorum, exsiccatorum *an. vnc. mediam*.

Fiat ex omnibus puluis tenuissimus, qui misceatur Ceræ, & oleo Myrtino loto, & oleo Mastichino non loto, & conficiatur Vnguentum.

A far l'Vnguento di Contessa.

PIglia la scorza di mezzo delle Castagne, delle Ghiande, & di Quercia, Mortella, coda Caualline, scorze di Faue, Galle, acini d'Vua, Sorbe acerbe, Nespole acerbe, radiche di Celidonia, foglia di Prune saluatiche, di ciascheduno onc vna, e mezza, pesta, & fà bollire in acqua di Piãtaggine à consumatione della metà, poi cola, & piglia olio di Mastice, e di Mortella, di ciascheduno lib. vna, e mezza, Cera noua onc. otto, e mezza. Struggi la Cera con olio di Mirtoli, & laua con la sudetta colatura noue volte, mutando sempre l'acqua, pigliando di detta colatura, volta per volta, poi piglia Trochisci di Succino, ouero Carabe onc. due, scorze di mezzo delle Castagne, delle Ghiande della Quercia, Galla di ciascheduno onc. vna, e mezza, cenere d'ossa di gamba di Bue, Mortella, acini di Lambrusca, Sorbe acerbe secche, di ciascheduno onc. mezza, se ne faccia d'ogni cosa poluere sottilissima, e si mescoli con la Cera, e con l'oglio Mirtino lauato, & oglio di Mastice non lauato, e se ne faccia Vnguento.

Per la scorza di mezzo delle Ghiande si potrà pigliare li suoi cappelletti, per la Mortella li suoi grani, per la coda Caualline l'Herba così chiamata senza metterui la sua radica, per la scorza di Faua si prenderà la sua scorza esteriore, la quale con-

contiene le Faue, e per la Galla quella di Quercia. Et il decotto si farà bollire gradua tamente, con dodici libre di acqua di Pian taggine distillata.

Vnguentum Apostolorum.

RECipe Terebinthinæ, Ceræ albæ, Resina, Ammoniaci, *an. drach. quatuordecim*, Lithargirij, *drach. nouem*, Aristolochiæ longæ, Thuris masculi, Bdellij, *an. drach. sex*, Myrrhæ, Galbani, *an. drach. quatuor*, Opoponacis, floris Æris, *an. drach. duas*, Olei Æstate, *lib. duas*, Hyeme, *lib. tres*, Aceti.

Quantum satis est ad liquanda galbanum, Opopanacem, & Ammoniacum, fiat Vnguentum in conuenientem consistentiam.

A far l'Vnguento Apostolorum.

PIglia Termentina, Cera bianca, Rasina, Ammoniaco, di ciascheduno dram. 14. Litargirio dram. noue, Aristolochia longa, Incenso, Bdellio, di ciascheduno dram. sei, Mirra, Galbano, di ciascheduno dram. quattro, Opoponaco, Verde rame, di ciascheduno dram. due, Oglio, nell'Estate lib. due, nell'Inuerno lib. tre, Aceto quanto basti a dissoluere il Galbano, l'Opoponaco, e l'Ammoniaco, & poi fa Vnguento.

Prima si pigliarà le Gomme liquefatte, & ridotte a cottura, & mescolarle con la Terebentina, & poi si pigliarà due libre di Olio comune, & tre oncie di Cera, la quale si struggerà insieme con l'Olio, & dopo che sarà alquanto raffreddato si mescolarà con le dette Gomme, & finalmente aggiungerui gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere. Et chi vorrà fare il sudetto Vnguento di ottima operatione, li si metterà vn'oncia di Verderame.

Vnguentum, seu Ceratum Sandalinum.

RECipe Olei rosati *lib. vnam*, Ceræ albæ, *drach. triginta*, Rosarum rub. *drach. sexdecim*, Santalorum rub. *drach. decem*; Boli armeniæ, *drach. septem*, Santalorum alborum citrinorum *an. drach. sex*, Spodij *drach. quatuor*, Camphoræ, *drach. duas*. Conficiatur vt decet.

Quod si Ceram, & Oleum laueris efficacius erit.

A far l'Vnguento, ouero Ceroto Sandalino.

PIglia Oglio rosato lib. vna, Cera bianca dram. trenta, Rose rosse, dram. sedeci, Sandali rossi dram. dieci, Bolo Armeno dram. sette, Sandali bianchi, e citrini, di ciascheduno dram. sei, Spodio dram. quattro, Canfora dram. due, & fà Vnguento, & se si lauasse la Cera, e l'Oglio sarà migliore.

Li Sandali mentre si pestaranno, li si spruzzarà alcune goccie di Acqua rosa. Et quando si pestarà la Canfora, per ridurla in poluere, se li metterà vna goccia di Olio di Mandole dolci. Et poi si mescolaranno con la poluere di tutti gli ingredienti.

Vnguentum cordiale Guaynerij.

RECipe Olei florum Nenupharis citrini, *lib. vnam*, pulueris florum Nenupharis citrini, *vnc. vnam*, sem. Acetosæ, Santalorum rub. Coraliorum rub. *an. scrup. quatuor*, Ossis è corde Cerui, Margaritarum nouarum, *an. scrup. duos*, Camphoræ, *gra. duodecim.*

Omnia simul pulueretur subtiliter, & cum modico Ceræ nouæ ablutæ in Aqua rosata, vel Nenupharis citrini, fiat Vnguentum.

A far l'Vnguento cordiale di Guainerio.

PIglia Olio di fiori di Nenufaro citrino lib. vna, polue di fiori di Nenufari citrini onc. vna, seme d'Acetosa, Sandali rossi, Coralli rossi, di ciascheduno scrop. quattro, ossa di cuor di Ceruo, Perle nuoue, di ciascheduno scrop. due, Canfora gran. dodeci, si faccia polvere sottilissima, & con vn poco di Cera nuoua lauata con Acqua rosa, & con Acqua di Nenufari citrini, se ne faccia Vnguento.

La Cera sia al peso d'onc. 4.

Vnguentum Diapompholigos vulgo de Tutia.

RECipe Olei rosati, *vnc. duodecim*, succi granorum Solatri satiui, *vnc. sex*, Ceruſſæ lotę, Ceræ albæ, *an. vnc. quatuor*, Plumbi vsti, Tutiæ, *an. vnc. duas*, Thuris, *vnc. vnam.*

Puluerentur quæ puluerenda sunt subtilissimè, deinde coquantur succus vna cũ Oleo dum consumptus sit, postremo addita Cera, & puluere fiat Vnguentum.

A far l'Vnguento Diaponsoligos, vulgo de Tutia.

PIglia Olio rosato onc. dodeci, succo de grani di Solatro domestiche onc. sei, Biacca lauata, Cera bianca di ciascheduno onc. 4. Piombo arso, Tutia, di ciascheduno onc. due, Incenso onc. vna, si faccia. no polueri di quelle cose, che si deue & il sugo si ponga a cuocere con l'Olio, sin che sia consumato il sugo, vltimamente s'aggionga la Cera, e le polui, e si faccia Vnguento.

Vnguentum Aegyptiacum.

RECipe Mellis, *vnc. quatuordecim*, Aceti actis, *vnc. septem*, floris Æris, *vnc. quinque.*

Coquantur omnia simul donec inspissentur in conuenientem consistentiam.

A far l'Vnguento Egittiaco.

PIglia Mele onc. quattordeci, Aceto forte onc. sette, fiori di Rame onc. cinque, fà cuocere ogni cosa insieme, sin che diuenti Vnguento.

Il Verderame quando si vorrà incorporare col Mele, & con l'Acero, sia prima poluerizzato sottilissimamente.

Vn-

Vnguentum Agrippæ.

RECipe rad. Bryoniæ, *lib. duas*, radicum Cucumeris asinini, *lib. vnam*, Scyllæ, *lib. semis*, Ireos, *vnc. tres*, rad. Filicis, Tribuli aquatici marini, Ebuli, *an. vnc. duas.*

Radices ter, vel quater abluãtur, deinde Tusæ macerentur in *lib. quatuor*, Olei communis diebus sex, vel septem, postea lento igne coquantur, colentur, & exprimantur, demum in expressione dissolue. Ceræ albæ *vnc. quindecim*. Fiat vnguentum.

A far l'vnguento d'Agrippa.

PIglia radiche di Brionia lib. due, radiche di Cocomeri asinini lib. vna, Scilla lib. mezza, Ireos onc. tre, radiche di Felce, di Triboli acquatici marini, & d'Eboli, di ciascheduno onc. due; laua tre, ò quattro volte le radiche, poi acciaccate si mettino à mollo in lib. quattro d'Oglio commune per sei, ò sette giorni, poi si cuoca a fuoco lento, si coli, & spremi, & nella spremitura dissolui Cera bianca onc. quindici, & fà vnguento.

Vnguentum album, vel è Cerussa.

RECipe Olei ros. *vnc. octo* Ceræ albæ, *vnc. tres, & semis*, Cerussę, *vnc. duas, & semis*, Lithargirij, *arach. quatuor*, liquefiant vnà Cera, & Oleum, & proijciantur super ea cerussa, & Lithargyrium in mortarium, & misceantur simul, antequam refrigescant, postremo adde. Oua, *num. quatuor*. Quod si Camphoratum efficere volueris, adde Camphoræ, *scrup. duos.*

A far l'Vnguento bianco, ouero di Biacca.

PIglia Oglio rosato onc. otto, Cera bianca onc. tre, e mezza, Biacca onc. due, e mezza, Litargirio dram. quattro. Dissolui insieme la Cera, & l'Oglio, e poi aggiongi nel mortaro il Litargirio, e la biacca, e mescola insieme prima che si raffreddino, & poi aggiongi Oua num. 4. & se desideri farlo canforato, aggiongi Canfora scrop. due.

Vnguentum viride.

RECipe resinæ Pini, *lib. duas*, Ceræ, *lib. vnam*, Olei communis, *vnc. octo*, vel quantum satis fuerit, æruginis Æris, *vnc. tres.*

Resinam, & Ceram in Oleo liquabis, deinde æruginis Æris subtilissimè tritam inijcies.

A far l'Vnguento verde.

PIglia rasa di Pino lib. due, Cera lib. vna, Oglio commune onc. otto, ò quanto basti, Verderame onc. tre, dissolui la Cera, & la Rasina nell'Oglio, e poi aggiõgi il verderame sottilmẽte pesto

Vnguentum marciaton magnum.

RECipe Olei, *lib. octo*, Ceræ, *lib. duas*, Roris marini, fol. Lauri, *an. vnc. octo*, Rutæ, Tamaricis, *an. vnc. sex*, Maioranæ, Ebuli, Sabinæ, Balsamitæ, Saluiæ, Ocymi, Polij, Calaminthæ, Artemisiæ, Enulę, Betonicæ, Acanthi, hoc est branchæ Vrsinæ, Spargulæ, idest Aparinæ, Anemones, hoc est herbæ Venti, Pimpnielle, Agrimonij, Absinthij, herbæ Paralysis, idest Sancti Petri, vulgo herbæ Sanctæ Mariæ, cimarum Sambuci, herbæ crassulæ, idest Fabæ crassæ vulgo appellatæ, Mille folij, Semperuiuij, Chamedryos, Centaurij, centum Neruiæ, seu Plantaginis maioris, Fragrariæ, quinque fol. herbæ Tetrahit, idest Erui, *an. vnc. quatuor, & semis*, rad. Altheę, Cymini, Myrthi *an. vnc. tres*, Olei nardini, *vnc. duas*, Fænu Græci, *vnc. vnam, & semis*, Butyri recentis, *drach. decem*, sem. Vrticæ, Violarum, Papaueris nigri, Menthæ crispæ, idest Romanę, Lapatioli, Polytrichi, Carduncelli, Caprifolij, idest Matrisiluæ, flo. Chamemel. herbæ Moschatæ, idest acus Pastoris vulgo, linguæ Ceruinæ, Crespulæ, idest Buphthalmi, Alleluiæ, idest trifolij acetosi, Camphoratæ, Styracis calamitę, medullæ Ceruinæ, adipis Vrsini, Gallinacei, Anserini, Mastiches, *an. vnc. vnam*, Thuris, *vnc. semis*.

Herbæ Maio mense colligantur, concidantur, & macerentur in Vino odoro, diebus septem octauo die coquantur lento igne, donec Vinum ex dimidio absumptum sit, postea colentur, & exprimantur; expresso adde Oleum, coquantur iterum, dum Vinum prorsus sit absumptum, mox Ceram addito, & cum bullire cœperit, inijce Styracem, postea Butyrum, Axungias aliquantulum contusa, Oleum nardinum, Mastichem, & Olibanum suo ordine, postremo Ceram, quæ vbi liquata fuerit, rudicula interea omnia continuo agitando ab igne deponantur, vbi vero coagulata fuerit, in vnguentum idoneo vase recondantur.

A far l'Vnguento martiaton maggiore.

PIglia Oglio lib. otto, Cera lib. due, Rosmarino, foglia di Lauro, di ciascheduno onc. otto, Ruta, Tamarice, di ciascheduna onc. sei, Maiorana, Ebuli, Sauina, Balsamita, Saluia, Basilico, Polio, Calamento, Artemisia, Enula, Betonica, Acanto, cioè branca Vrsina, Spargula, cioè Aparina, Anemone, cioè l'herba di Vento, Pimpinella, Agrimonia, Assenso, herba Paralisis, cioè di San Pietro, herba Santa Maria, cime di Sambuco, herba grassa, volgarmente chiamata Faue grasse, Mille foglia, Semprenuiui, Camedrio, Centaurea, Centonerui, ouero Piantagine maggiore, Fragraria, Cinque foglia, herba Tetrahit, cioè Erui di ciascheduno onc. quattro, e mezza, radiche d'Altea, Cimino, Mirto, di cia-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0254-5 DFG

ciascheduno onc. tre, Oglio nardino onc. due, Fieno Greco onc. vna, e mezza, Butiro fresco dram. dieci, seme d'Ortica, Viole, Papauero negro, Menta saluatica, cioè Mentastro, Menta crespa, cioè Romana, Lapatio, Politrico, Cardoncello, Caprifolio, cioè Matreselua, fiori di Camamilla, herba Moscata, cioè Aco de' pastori, lingua ceruina, Crespola, cioè Bustalmo, Alleluia, cioè Trifoglio acetoso, Canforata, Storace calamita, medolla Ceruina, grassi d'Orso, di Gallina, & d'Oca, Mastice di ciascheduno onc. vna, Incenso onc. mezza. L'herbe si coglino nel mese di Maggio, & si taglino minutamente, & si mettino à mollo nel Vino buono odorifero per sette giorni, l'ottauo si facciano cuocere à fuoco lento, sin che il Vino scemi alla metà, dopoi cola, & spremi, & alla spremitura aggiongi Oglio, si faccia cuocere di nuouo, sin tanto che il Vino sia consumato à fatto, all'hora aggiongi la Cera, & quando comincia a bollire, aggiongi la Storace, poi il Butiro, & li grassi alquanto battuti, l'Oglio nardino, la Mastice, & l'Incenso a suo ordine, vltimamente la Cera, la quale quando sarà liquefatta, menando continuamente con il menatore, si leui dal fuoco, & quando sarà condensato in forma d'Vnguento, all'hora si ripongbi, & si serbi in vaso capace.

Perche nel sudetto Vnguento vi entra vn buon numero di herbe, però ricerca molti giorni à coglierle, & ne segue che alcuna di loro si moscia, & perde parte della sua virtù, onde sarà ben fatto secondo che si vien cogliendo di pestarle, & metterle nell'Olio fin tanto, che sia compito il numero delle dette herbe, & poi si aggiungerà il Vino, e si farà bollire, & farne buona espressione, & poi si fermarà l'Vnguento, come si è detto di sopra nella ricetta.

Vnguentum è Sandice vulgo de Minio.

RECipe Olei rosati *lib. vnam, & semis*, Minij tenuissimè contriti *onc. tres*, Litargirij, Cerussę, *an. onc. vnam, & semis*, Ceræ albæ, quantum satis fuerit.

Cera, & Oleum simul liquentur, deinde cætera adijciantur, & lento igne ferueant interea continuo agitentur, dum mediocrem consistentiam Vnguenti habeant.

A far l'Vnguenta di Sandice, vulgarmente detto di Minio.

PIglia Oglio rosato lib. vna, e mezza, Minio pestato sottilmente onc. tre, Litargirio, Cerussa, di ciascheduno onc. vna, e mezza, Cera bianca, quanto basti. Si dissoluino la Cera, & l'Oglio insieme, poi s'aggiongano l'altre cose e cuocile a fuoco lento, menandolo con la mescola spessa sin che sia fatto Vnguento.

La Cera sia al peso di quattro oncie, & mezza, & incorporata che sarà con l'altre cose, si ponerà a raffreddare, acciochè l'Vnguento non perda di colore, & il Minio sia fatto di pura biacca.

Vnguentum Tripharmacum Mes. alias de Litharg.

RECipe Olei veteris *lib. duas*, Lithargirij tenuissimè triti, Aceti, *an. lib.vnam.*

Coquantur simul igne lento ad conuenientem crassitiem Vnguenti.

A far l'Vnguento Triafarmaco di Mes. ouero di Litargirio.

PIglia Oglio vecchio lib. due, Litargirio pesto sottilissimamente, Aceto di ciascheduno lib. vna, fà cuocere insieme à fuoco lento sin,che sia ridotto a forma d'Vnguento.

Vnguentum Pectorale.

RECipe adipis Gallinę, medullæ Vituli, Butyri recentis loti ex Aqua viol. *an. vnc. vnam,& semis*, Mucilaginis,sem. Psillij,Tragacanthæ,sem.Lini,Fœnu Græci, Gummi Arabici, Olei Violarum, Olei Amygdalarum dulcium, *an vnc.vnam.*

Ceræ albæ quantum satis fuerit, conficiatur Vnguentum.

A far l'Vnguento Pettorale.

PIglia grasso di Gallina,medolla di Vitello, Butiro fresco lauato con Acqua di Viole, di ciascheduno onc. vna, e mezza, Mucilaggine,di sem. di Psillio,di Draganto, di sem. di Lino, di Fien Greco, Gomma Arabica, Oglio violato, Oglio di Mandole dolci, di ciascheduno onc.vna,e con Cera bianca,quanto basti, fà Vnguento.

La Midolla di Vitello, auanti che s'incorpori con gli altri liquori, sia prima disfatta al fuoco,& colata. Il seme di Lino, di Psillo, & di Fien Greco, sieno sani, & ciascheduno sia al peso di due dramme, & si metteranno infusione in oncie fei di Acqua d'Orzo, & cauarne la Mucilaggine, con la quale si mescolarà li Draganti, & la Gomma Arabica. Et la Cera sia al peso di vn'oncia, e mezza.

Vnguentum stomachicum Mes.

RECipe Olei rosati *lib. vnam, & semis*, Ceræ mundæ *vnc. quatuor*, Rosarum rub. Mastiches *an.drach.viginti*, fol. Absinthij sicci *drach. quindecim*, Spicæ Indiæ *drach.decem.*

Cera, & Oleum, Aqua rosata Stiliaticia pluries abluantur igne prius dissoluta, deinde rursus dissoluantur, & abluantur cum Vino veteri, & austero, succo Cotoneorum, & modico Aceti, postremo reliqua immisceantur, in tenuissimum puluerem redacta, & conficiatur Vnguentum.

A far l'Vnguento stomacale secondo Mes.

PIglia Oglio rosato lib. vna, e mezza, Cera monda onc.quatro, Rose rosse, Mastice, di ciascheduno dram.venti, foglia d'Assentio secco dram. quindici, Spica d'India dram. dieci, laua spesso la Cera, e l'Oglio con Acqua rosa stillata,hauendole prima liquefatte, poi si dis-

si dissoluino di nuouo, & si lauino con Vino vecchio, succo di Cotogni, e con vn poco d'Aceto, & in vltimo s'aggiongano l'altre cose ridotte in poluere sottilissima, e se ne faccia Vnguento.

Vnguentum aliud stomachicum.

RECipe Olei absinthii, Nardini, Mastichini, *an. vnc. quatuor*, Rosarum rub. Coraliorum rub. Caryophillorum, Cinamomi, ligni Aloes. Mastiches, Menthæ, Schœnanthi *an. drach. duas.* Ceræ quantum satis fuerit, conficiatur Vnguentum ex arte.

A far altra sorte d'Vnguento stomacale.

P*Iglia Oglio d'Assentio, Oglio nardino, Oglio di Mastice, di ciascheduno onc. quattro, Rose rosse, Coralli rossi, Garofani, Cinamomo, legno Aloè, Mastice, Menta, e Schinanto, di ciascheduno dram. due, & Cera, quanto basti per far Vnguento.*

Nel sudetto Vnguento, si ponerà tanta Cera, quanto sia al peso di quattr'oncie.

Vnguentum Aureum.

RECipe Olei communis *lib. duas, & semis*, Cerę citrinę *vnc. sex*, Terebinthinæ *vnc. duas*, resinæ Pineæ, Colophoniæ, *an. vnc. vnam, & semis*, Thuris, Mastiches, *an. vnc. vnam*, Croci *drac. vnam.*

Oleum, & Ceram primum ad ignem lentum liquato, deinde Terebinthinam addito, & modicum feruore finito, mox vbi calor remitti cœperit, reliqua in tenuissimum puluerem redacta, & cribro excreta inijcito, postremo Crocum crudicula crebro agitando.

A far l'Vnguento aureo.

P*Iglia Oglio commune lib. due, e mezza, Cera citrina onc. sei, Tromentina onc. due, rasina de Pini, Colofonia di ciascheduno onc. vna, e mezza, Incenso, Mastice, di ciascheduno onc. vna, Zaffarano dram. vna, fà squagliar prima l'Oglio, & Cera à fuoco lento, poi aggiongi la Termentina, & gli farai dar vn bollore, e quando il calor cominciarà a minuirsi, all'hora aggiongi l'altre cose peste sottilmente, & all'vltimo il Zaffarano maneggiandolo con menatore.*

Vnguentum basilicum magnum Mes.

RECipe Ceræ albæ, resinæ Pini, seui Vaccini, Picis naualis, Terebinthinæ, Thuris, Mirrhæ, Colophoniæ, *an. part. æquales*, Olei quantum satis sit, confice Vnguentum.

A far l'Vnguento basilico maggiore di Mes.

P*Iglia Cera bianca, rasina de Pini, seuo Vaccino, Pece nauale, Termentina, Incenso, Mir-*

ra,

ra, Colofonia, di ciascheduno parti vguali, Oglio quanto basta, & fà Vnguento.

Si pigliarà l'Incenso, & la Mirra, & se ne farà poluere, la quale si mescolarà con gli altri ingredienti, già liquefatti insieme. L'Oglio sia al peso di vna libra, & di ciascheduno ingrediente, al peso di tre oncie.

Vnguentum basilicum minus Mes.

RECipe Resinæ, Picis, Ceræ, *an. part. æquales*, Olei, quantum satis fuerit, confice Vnguentum.

A far l'Vnguento basilico minore di Mes.

P*Iglia Rasina, Pece, Cera, di ciascheduno parti vguali, Oglio quanto basta, e fa Vnguento.*

Vnguentum è calce simpl.

RECipe Calcis viuæ, quantum libuerit. Abluatur septies Aqua rosacea, deinde cum Olei rosati, Omphacini iusta quantitate, tamdiu agitetur, dum formam Vnguenti accipiat, adde abluminis Ouorum, & Ceræ, quantum satis fuerit.

A far l'Vnguento di calce semplice.

P*Iglia Calce viua, quanto ti pare, & lauala sette volte con Acqua rosa, e poi mestica con conueniente quantità d'Oglio rosato, Onfacino tanto, che pigli forma d'Vnguento, & all'hora aggionge chiara d'Oua, e Cera quanto basti.*

L'Oglio sia al peso di vna libra, & la Calce, & la Cera bianca, tre oncie per sorte.

Vnguentum è calce compos.

RECipe Olei rosati completi *lib. vnam, & semis*, Olei rosati Omphacini, seui Vitulini, Lithargirij, *an. vnc. sex*, succi Plantaginis, Solatri, Lactucæ, *an. vnc. quatuor*, Cerussæ, *vnc. duas, & semis*, Calcis viuę tenuissimè pulueratę, & decies lotæ *vnc. duas*, Pompholygis, seu Tutiæ *drach. duas*, Adeps, & Olea decoquantur cum succis, dum succi absumpti sint, deinde colentur, tum adde. Ceræ albæ quantum satis fuerit, Vnguenti rosati *vnc. tres.*

Bulliant rursus modicum, postea ab igne deposita rudicula agitentur, & mineralia tenuissimè trita immisceantur, dum Vnguenti consistentiam acquirant.

A far l'Vnguento di calce composto.

P*Iglia Oglio rosato completo lib. vna, e mezza, Oglio rosato Onfacino, seuo di Vitella, Litargirio, di ciascheduno onc. sei, succo di Piantagine, di Solatro, di Lattuca, di ciascheduno onc. quattro, Biacca onc. due, e mezza, Calce viua pesta sottilmente, & lauata dieci volte, onc. due, Tutia dram. due, il Seuo, & l'Oglio si cuocino con i sughi, fin che siano consumati;*

mati; poi si colino, & all'hora mettici Cera bianca quanto basti, & Vnguento rosato onc. tre, fà bollire di nuouo ogni cosa vn poco, e poi leuata dal fuoco maneggia con menatore, & mescolaci li minerali ridotti in poluere sottilissima, fin tanto che habbia consistenza d'Vnguento.

Vnguentum ad Vermes.

RECipe Centaurij minoris, Persicaria, fol. Persici, Abrotani, Absinthij, Rutę *an. manip. vnum*, Aloes succotrinæ, fellis Taurini, succi Porri, *an. vnc. duas, & semis*, pulgæ Colocynthidis, farinæ Lupinorum, *an. vnc. mediam*, Dictami Cretici, radicum Dictami, ligni Aloes, Scobis cornu Cerui, Myrrhę, *an. drach. duas*, Olei Abſinthij, quod ſatis eſt.

Contritis omnibus, quæ teri opus eſt, & Aceto acerrimo conſperſis, addita Ceræ iuſta quantitate, conficiatur Vnguentum.

A far l'Vnguento contro vermi.

PIglia Centaurea minore, Perſicaria, foglia di Perſichi, Abrotano, Aſſentio, Ruta, di ciaſcheduno manip. vno, Aloè ſuccotrino, fele di Toro, ſucco di Porro di ciaſcheduno onc. due, e mezza, polpa di Coloquintida, farina di Lupini, di ciaſcheduno onc. mezza, Dittamo di Candia, radiche di Dittamo, legno Aloè, limatura di corno di Ceruo, Mirra, di ciaſcheduno dram. due, Oglio d'Aſſentio, quanto baſti. Et hauendo peſtato le coſe, che biſogna peſtare, & lauato con Aceto forte, & aggionto la quantità di Cera, che biſogna, ſe ne faccia Vnguento.

Quando ſi vorrà fare il ſudetto Vnguento, ſi pigliarà vna libra di Olio d'Aſſentio, col quale ſi farà bollire il ſucco di Porri, la Centaurea, la Perſicaria, le foglie di Perſiche, l'Abrotano, l'Aſſentio, & la Ruta, le quali ſieno freſche, & poi ſi peſtaranno irrorate col Vino, & poi ſi colarà, & nella colatura ſi aggiungerà due oncie di Cera liquefatta, con gli altri ingredienti, ſottilmente poluerizzati, & in fine il fele di Toro

Vnguentum aliud ad Vermes.

RECipe Olei Amygd. amarum *vnc. duas*, ſucci foliorum Perſicæ, Matricariæ, *an. vnc. vnã*, Aloes ſuccotrinę, fellis Taurini, *an. vnc. ſemis*, Roſarum rub. farinæ Lupinorum, cornu Cerui vſti, *an. drach. duas*, Aceti parum, Cerę quantum ſatis eſt, paretur Vnguentum.

A far l'altro Vnguento contro Vermi.

PIglia Oglio di Mandole amare onc. due, ſucco di foglia di Perſiche, Matricario, di ciaſcheduno onc. vna, Aloè ſuccotrino, fele di Toro di ciaſcheduno onc. mezza, Roſe roſſe, farina di Lupini, corno di Ceruo vſto, di ciaſcheduno dram. due, vn poco d'Aceto, & Cera, quanto baſti per far Vnguento.

Prima ſi faccia bollire l'Olio con li ſucchi, & poi ſi aggiungerà oncia mezza di Cera,

Cera, & anco l'altre cose poluerizzate, & il sele di Toro, & poi si terrà a fuoco lento, fin tanto, che sia risolura l'humidità superflua, & habbia pigliato forma d'Vnguento.

Vnguentum ad Scabiem.

RECipe Olei Laurini *vnc.tres*, succi Limonum, Plantaginis, Fumariæ, *an.vnc.vnam*, Salis communis *vnc. vnam*, Adipis, Suilli *drach. quinque*, Lithargirij *drach.tres*, Thuris purissimi, *drac. duas*, Cerę, quod satis fuerit.

Oleum adipem, & Ceram ad ignem lentum liquato, & cum succis coquito ad succorum absumptionem, postremo addito pulueres tenuissimè leuigatos, & confice Vnguentum.

A far l'Vnguento per la rogna.

P*Iglia Oglio Laurino onc. tre, succo di Limoni, di Piantagine, di Fumoterra, di ciascheduno onc. vna, Sal commune onc. vna, sogna di Porco dram.cinque, Litargirio dram. tre, Incenso purissimo dram. due, Cera quanto basti, fà dissoluere l'Oglio, la Sogna, e la Cera, a fuoco lento, aggiongi li sughi, e cuoceli, fin che siano consumati, & in vltimo le polueri poluerizzate bene, & fanne Vnguẽto.*

Quando si vorrà fare il sudetto Vnguento, li si metterà oncie mezza di Cera bianca.

Vnguentũ aliud mitius ad Scabiẽ.

RECipe Terebinthinæ sępius lotę *vnc. quatuor*, Butyri recentis, & loti *vnc. duas*, succum Citrangulorum tritum, vitellos Ouorum *num. tres*, Olei rosati *vnc. vnam.*

Commistis omnibus fiat Vnguentum.

A far Vnguento più gentile per la rogna.

P*Iglia Termentina lauata più volte oncie quattro, Butiro fresco lauato oncie due, succo di Cetrangoli num.tre, rossi d'Oua num. tre, Olio rosato onc. vna, mescola ogni cosa, & fà Vnguento.*

Vnguentum è Resina, vulgo Resinum vocatum.

RECipe resinę Pini, Terebinthinę, Cerę citrinæ, Olei *an. vnc.quinque.*

Cera, & resina Oleo prius dissoluantur, deinde addatur Terebinthina, omnia percolentur, & ad ignem lento bulliant vt decet.

A far Vnguento di Resina, detto Vnguento Rasino.

P*Iglia rasa di Pino, Termentina, Cera citrina, & Oglio, di ciascheduno oncie 5. dissolue la Cera, e la resina nel l'Oglio, poi aggiongi la Termentina, e cola, fà bollir' a fuoco lento, tanto che basti.*

Vnguentum album commune.

RECipe Olei rosati compl. *vnc. quatuor*, Cerussę optimæ

mæ vnc. tres, Cerę *vnc. duas*.

Liquefacta Cera vna cum Oleo adijciatur, Ceruſſa exquiſitè trita, vt in Vnguentum coeant, poſtremo Aqua roſ. lauetur Vnguentum.

A far l'Vnguento bianco cõmune.

PIglia Olio roſato completo onc. 4. Biacca fina onc. 3. Cera onc. 2. diſſolue la Cera con Olio, e poi aggionge la biacca peſta ſottilmente, e fà Vnguento, il quale poi laua con Acqua roſa.

Vnguentum album Camphoratum

REcipe Olei roſati, Ceruſſę, *an. lib. vnam*, Cerę albę *vnc. tres*, album Ouorum, *num. ſix*, Camphorę Aqua roſarum ſolutę *drach. duas*. Fiat Vnguẽtum arte.

A far l'Vnguẽto bianco Canforato.

PIglia Olio roſato, Biacca, di ciaſcheduno lib. vna, Cera biãca onc. 3. chiara d'Oua num. 6. Canfora diſſoluta in Acqua roſa dram. due, & ſe ne faccia Vnguento.

Quando ſi vorrà metter la Canfora nel ſudetto Vnguento, li ſi metterà che ſia preparata, cioè, poluerizzata con vna goccia di Olio di Mandole dolci.

Vnguentum Tetrapharmacum.

REcipe Cerę, Colophonię, Picis, medullę Vituli *an. vnc. tres*, Olei quod ſatis eſt.

Fiat Vnguentum omnibus cõmiſtis vt decet.

A far l'Vnguento Tetrafarmaco.

PIglia Cera, Coloſonia, Pece, medolla di Vitello, e di ciaſcheduno onc. tre, tanto Olio che baſti, meſcola ogni coſa, e fà Vnguento.

Mentre ſi vorrà fare il ſudetto Vnguento, li ſi metterà vna libra di Olio.

Vnguentum Iſis ex Paulo Aegineta.

REcipe Colophonię *lib. duas*, Ceræ citrinæ, Olei veteris, *an. lib. vnam*. Myrrhę, Aloes, Galbani, *an. vnc. vnam, & ſemis*, ſucci rad. Dracunculi, Aeris combuſti, Squammę ęris, Ariſtolochię rotundæ, Salis ammoniaci, Thuris, Ammoniaci, *an. vnc. vnam*, Aluminis ſciſſilis *drach. ſex*, Aceti quantum ſatis fuerit.

Quæ diſſoluenda ſunt in Aceto diſſoluantur, & Oleo, Cerę, & Colophonię ad ignem liquatis admiſcantur, poſtremo adijciantur pulueres. Quod ſi creatum conficere volueris, tantum Olei, *vnc. tres*, immitto, & vlterius coquito.

A far l'Vnguento d'Iſis di Paolo Enigeta.

PIglia Coloſonia lib. due, Cera citrina, Olio vecchio, di ciaſcheduno lib. vna, Mirra, Aloè, Galbano di ciaſcheduno onc. vna, e mezza, ſugo di rad. di Dracontea, Rame brugiato, ſcaglie di Rame, Ariſtolochia rotonda, Sal'ammoniaco, Incenſo ammoniaco, di ciaſcheduno onc. 1. Alume ſciſſile dram. ſei,

Aceto

Aceto quanto basti, nel quale si fanno dissoluere le cose, che si squagliano, aggiongendoui nel fuoco l'Oglio, la Cera, & la Colofonia, & in fine le polueri. Et volendo far Ciroto, mettici solamente tre oncie d'Oglio, & continua a farlo cuocere più.

Vnguentum è Cyclamine, vel de Arthanita maius.

RECipe succi Cyclaminis vel Arthanitæ *lib. tres*, Olei Irini *lib. duas*, Butyri Vaccini, succi Cucumeris Asinini, *an. lib. vnam*, Polypodij *vnc. sex*, pulpæ Colocynthidis *vnc. tres*, Euphorbij *vnc. semis.*

Arida tundantur, & macerentur in succis Oleo, & Butyro diebus octo in vase vitreato angustioris probè obturato, nona die semel ferueant, & colentur, adde Sagapeni, *aureos* 5. seu *drach. sex*, & *scrup. duos*, Myrrhæ *scrup. octo.* Dissoluantur hęc prius in Aceto, deinde coquantur omnia rursum ad succorum ferè consumptionem, interea rudicula continuo agitentur, postea adde Ceræ *vnc. quinque*, fellis Vaccini *drach. sex*, & *scrup. duos*. Ferueant iterum simul dum Cera liquata fit; postremo immisce sequentia, exactè contrita, Scammonij, Aloes, Mezeri, Turpethi, Colocynthidis, *an. drach. sex*, & *scrup. duos*, Salis gemmæ *drach. quatuor*, Euphorbij, Piperis longi, Zingiberis, Chanæmeli, *an. scrup. octo.*

Confice Vnguentum ex arte.

A far l'Vnguento di Ciclamine, ouero d'Artantia maggiore.

PIglia *sugo di Ciclamine, ouero d'Artamita lib. tre, Oglio Irino lib. due, Butiro Vaccino, sugo di Cocomeri Asinini, di ciascheduno lib. vna, Polipodio lib. mezza, polpa di Coloquintida onc. tre, Euforbio onc. mezza. Le cose secche si pestino, & si mettino à mollo ne i sughi, & nell'Oglio, e Butiro dentro vn vaso vitreato ben turato, ch'habbi la bocca stretta per otto giorni, & nel nono se gli faccia dar'vn bollore, & poi si coli, & s'aggionga Serapino dramme sei, & scrop. due, Mirra scrop. otto, dissolui prima queste cose con Aceto, & fà cuocere tanto, che siano del tutto consumati i sughi, menando spesso con la mescola; poi aggiongasi Cera onc. cinque, sele Vaccino dram. sei, & scrop. due, fà di nuouo bollir tanto, che la Cera sia squagliata, e poi s'aggionga le cose seguenti peste sottilmente, cioè, Scamonea, Aloè, Mezereo, Turbit, Coloquintida, di ciascheduno drã. sei, & scrop. due, Salgemma dram. quattro, Euforbio, Pepe longo, Zenzero, Camomilla, di ciascheduno scropoli otto, e fanne Vnguento.*

Vnguentum è Cyclaminis, vel de Arthanita minus.

RECipe Olei Irini *lib. duas*, succi Cyclaminis, Mucilaginis, quæ è radice Filicis emulgetur, succi Ebuli, *an. vnc. nouem*,

succi

succi extremitatum, Tamaricis *unc. duas*, Bdellij, Ammoniaci, *an. unc. unam, & semis*. Oesipi humidæ *drach. quinque*, Aceti, quod satis est ad hæc liquanda, Cerę citrinæ *unc. sex*, corticum rad. Capparorum *unc. unam, & semis*, Spicæ *unc. semis*. Confice Vnguentum.

A far l'Vnguento di Ciclamino, ò d'Artanita minore.

PIglia Oglio Irino, lib. due, sugo di Ciclamine, Mucilaggine, che si caui dalla radica di Felce, sugo d'Ebuli, di ciascheduno onc. noue, sugo di cime di Tamarice, onc. due, Bdellio, Ammoniaco, di ciascheduno onc. una, e mezza, Esipo humido dram. cinque, Aceto tanto, che basti a liquefare, Cera citrina onc. sei, scorze di radiche di Capari onc. una, e mezza, Spica onc. mezza, e fanne Vnguento.

Quando si vorrà comporre il sudetto Vnguento, primieramente si metteranno le radiche della Felce in infusione nell'Aceto per vn giorno naturale, & poi si colarà con vna buona, e forte espressione, e nella detta spremitura si aggungerà li sopradetti succhi, e l'Olio, e si farà bollire al fuoco fino alla consumatione delli detti succhi, e poi si colarà, e dopo si metterà la Cera, l'Esipo humido, le Gomme disfatte, & in fine la poluere.

Vnguentum infrigidans Galeni.

RECipe Olei rosati omphacini *lib. vnam*, Ceræ albæ *unc. tres*. Liquefiant simul, deinde lauentur cum Aqua frigidissima toties, dum benè albescant, postremo lauentur etiam modico Aceti.

A far l'Vnguento rinfrescatiuo di Galeno.

PIglia Olio rosato onfacino, lib. vna, Cera bianca onc. tre, si dissoluino insieme; poi si lauino con Acqua fredda, tante volte, sin che diuentino bianchi, & in fine si lauino ancora con vn poco di Aceto.

Vnguentum Citreum, vel Citrinum.

RECipe Gersę, seu Cerussæ serpentariæ, quæ ex radice Dracuntij conficitur, Amianti, idest Alumin is plumæ, *an. unc. vnam*, Cerussæ vulgaris *unc. sex*, Coralij albi *unc. semis*, Vmbilici marini, Enthali, idest, Purpuræ, Dentali, idest Buccinæ, Tragacanthę albæ, Amyli, Christalli, Thuris albi, Nitri, *an. drach. tres*, Chrysocollæ, seu Boracis non factitiæ, Marmoris albi, *an. drach. duas*, Camphoræ *drach. vnam*. Vmbilicis marini, & Tragacanthę in mortario marmoreo pilo ferreo simul terantur tenuissimè, cætera singillatim, & per pannum rarum omnia excernantur, postea accipe Axũgiæ Porcinę recentis non salitę *lib. vnam, & semis*, adipis Gallinacei *unc. vnam*.

Liquefiant adipes in vase duplici, & colentur, percolatis sensim inijce præscriptos pulueres, pręter Chrysocollam, & Camphoram, & rudicula subigantur mox in

in citrina mala excauata immittantur, & ad ignem leuiter coquantur, & vbi feruere cœperint in idem, vas rursus reponantur, dum vero calor iam remitti cœperit inspergantur, Chrysocolla, & Camphora tenuissimè trita, & vbi in Vnguentum concreuerint recondatur.

A far l'Vnguento Citrino.

Pglia Gersa, ouero Biacca di Serpentaria, cioè il suo Amido che si fà di radica di Dragontea, Alume di piuma, di ciascheduno onc. vna, Biacca ordinaria onc. sei, Coralli bianchi onc. mezza, Vmblici marini, Entali, cioè Purpure, Dentali, cioè Buccina, Draganti bianchi, Amido, Cristallo, Incenso bianco, Nitro, di ciascheduno drã. tre, Chrisocolla, ouero Borace vera, Marmoro bianco, di ciascheduno dram. due, Canfora dramme vna, l'Vmblici marini, & il Dragante, si pestino sottilmente in Mortaro di marmoro con pistello di ferro, si passino per setaccio, poi pigli Songia di porco fresco non salata onc. 18. Seuo di Capra onc. vna, e mezza, grasso di Gallina, onc. vna, si dissoluino in vasi doppij, e si colino, & alla colatura poco a poco aggionge tutte le sudette polui, eccetto la Chrisocolla, e Canfora, & si mettino in Cedri incauati di dentro, e si ponghino a cuocer' a fuoco lento, & quando haueranno cominciato a bollire si mettino vn'altra volta nel medesimo vaso, & quando il calore cominciarà già a minuirsi, ci si aggionghino la Chrisocolla, & Canfora trita sottilissimamente, e quando sarà condensato come Vnguento, si reponghi.

Nel voler comporre il sudetto Vnguento; prima si tidurrà in sottilissima poluere; tutte le cose atte da poluerizzare, e poi si pigliarà li grassi liquefatti in bagno maria, e mescolarli con la detta poluere, eccettuato la Borace, & la Canfora, e si metterà in bagno maria con il succo di due Cedri, e si farà bollire fino alla consumatione del detto succo, e poi si leuarà dal fuoco, e li si aggiungerà la Borace, & la Canfora ridotte in poluere, e si saluarà in vaso di vetro. Per il Nitro si pigliarà il Salgemma. Per il Marmore l'Alabastro. Per il Cristallo il naturale, e non l'artificioso. Et l'Alume di piuma, che sia adusta.

Vnguentum Dialthea maius.

Recipe Olei *lib. quatuor*, radicum Althea *lib. duas*, seminum Lini, Fœnu Græci, Ceræ, *an. lib. vnam*, Colophoniæ, Resinæ, Scyllę recentis *an. onc. sex*, Terebinthinæ, Gummi hędre, Galbani *an. onc. duas*. Radices optimè abluantur vna cum seminibus Lini, & Fœnu Græci, in aqua *lib. octo*, aut iusta quantitate diebus tribus, quarto die coquantur donec crassam Mucaginem emittant, quæ deinde exprimenda est, mox.

Recipe expressę Mucaginis *lib. duas*. Coque vna cum Oleo dum aquose pars Mucilaginis absumpta sit. Postremo Cera addita fiat Vnguentum.

A far

A far l'Vnguento di Dialtea maggiore.

PIglia Olio lib.4. radiche d'Altea lib. due, semi di Lino, di Fieno Greco, Cera, di ciascheduna lib.vna, Colofonia, Rasina, Scilla fresca, di ciascheduno onc.sei, Termentina, Gomma d'Edera, Galbano, di ciascheduno onc due. Laua bene le radiche, e con i semi di Lino, e di Fien Greco, infondi in lib. otto, o altra conueniente quantità d'Acqua per tre giorni, il quarto giorno si cuocino fin, che faccia vna certa Mucelaggine grossa, la quale si spreme, e si piglia di detta Mucelaggine spremuta lib. due, falla cuocere insieme con l'Olio, fin che la parte acquosa della Mucelaggine sia del tutto consumata; finalmente aggionta la Cera, si faccia l'Vnguento.

Volendo fare il sudetto Vnguento, si pigli le radiche di Altea nette, e tagliate minutamente, e la Scilla similmente tagliata, e col seme di Lino, e Fien Greco, si metteranno in infusione nell'acqua per vn giorno naturale, e poi si caui la Mucelaggine, la quale si mescoli con l'Olio, e poi si metta a fuoco lento, e maneggiare continuamente, fin che sia cotta la Mucelaggine, e poi li si aggiunga la Cera, la Colofonia, e la Rasina, e liquefatti che saranno, e raffreddati alquanto, lor si aggiunga il Galbano diffoluto, & incorporato con la Terebintina, & in fine la Gomma di Edera poluerizzata.

Vnguentum Dialthea minus.

RECipe Olei *lib.quatuor*, radicis Altheæ *lib.duas*, sem. Lini, Fœni Græci, Ceræ, *an.lib.vnã*, Resinę *onc.sex*, Terebinthinę *onc. duas*. Radices prius lotæ vna cum seminibus contundantur, & macerentur in aquæ *lib. octo*, sine iusta quantitate tribus diebus, quarto die coquantur, donec crassam Mucilaginem emittant, tum postea exprimantur; mox.

Recipe expressæ Mucilaginis *lib.duas*. Coquantur in Oleo, dum aquosa pars absumpta sit, demum Cera addita fiat Vnguentũ.

A far l'Vnguento di Dialthea minore.

PIglia Olio lib.quattro, radiche d'Altea lib. 2. seme di Lino, seme di Fien Greco, Cera, di ciascheduno lib vna, Rasina onc. sei, Termentina onc.due. Le radiche prima lauate si pestino, e con i semi si mettino a mollo in lib.8. d'acqua, o giusta quantità per tre giorni il quarto giorno si facciano cuocere, fin che facciano vna Mucelaggine densa, & all'hora si spremino, poi piglia di detta Mucelaggine spremuta lib. due, e si cuocino in Olio, fin che la parte acquosa sia a fatto consumata; poi aggiontaui la Cera, se ne faccia Vnguento.

Vnguentum Alabastrinum.

RECipe Olei rosati Omphacini *lib.vnam, & mediam*, succi Chamæmeli recẽtis, *onc.quatuor*, Alabastri optimi, & purissimi, *onc.tres*, succi Rosarum recentiũ, succi radicũ Altheæ, *an.onc.duas*, succi Rutæ recentis, succi Betonicæ, *an.onc.vnam, & mediam.*

Puluerizetur subtiliter Alabastrum, & per noctem, & diem infundantur in Oleo Omphacino, deinde cum Cera alba optima quantum satis fuerit, ex omnibus conducatur Vnguentum.

A far l'Vnguento Alabastrino.

PIglia Olio rosato Onfacino lib. vna, onc. 8. sugo di Camomilla fresco onc. 4. Alabastro fino onc. 3. sugo di Rose fresche, sugo di radiche d'Altea, di ciascheduno onc. due, sugo di Ruta fresco, sugo di Bettonica, di ciascheduno onc. vna, e mezza. L'Alabastro si pesti sottilmente, e si facciano stare in infusione nell'Olio Onfacino per 24. hore, poi con tanta Cera bianca, che basti, d'ogni cosa se ne faccia Vnguento.

Vnguentum rubrum Camphoratum.

REcipe Olei rosati *lib. vnam, & vnc. octo*, Sandycis, *vnc. tres, & semis*, Lithargyrij, *vnc. duas*, Ceræ, *vnc. duas*, Æstate, Hyeme, *vnc. vnam*, Ceruſſę, *vnc. vnam, & semis*, Pompholigis, Camphoræ, *an. drach. tres.*

Fiat Vnguentum ex arte in pila plumbea, pistello plumbeo.

A far l'Vnguento rosso Canforato.

PIglia Olio rosato lib. vna, & onc. 8. Sandice onc. tre, e mezza, Litargirio onc. due, Cera onc. due, se sarà d'Estate, se sarà d'Inuerno onc. vna, Cerusa onc. vna, e mezza, Pompholigie, Canfora, di ciascheduno dram. tre. Si faccia Vnguento secondo l'arte in mortaro di piombo.

Vnguentum Aragon.

REcipe Olei communis, *lib. quinque*, Ceræ, *lib. vnam, & vnc. tres*, Pulicariæ maioris, minoris, Laureoli, *an. vnc. nouem*, Mastiches, Olibani, *an. vnc. septem*, Nepitę, foliorũ Cucumeris agrestis, *an. lib. mediam*, Rosmarini, Maioranæ, rad. Iari, Serpilli, Rutæ, rad. Cucumeris agrestis, *an. vnc. quatuor, & semis*, Butyri, *vnc. quatuor*, foliorum Lauri, Saluiæ, Sabinæ, adipis Vrsini, Olei Laurini, *an. vnc. tres*, Pirethri, Euphorbij, Zingiberis, Piperis, Olei Petreoli, *an. vnc. vnam*, Olei Muscellini, *vnc. mediam.*

Herbæ, & radices Maio mense collectæ, & fortiter contusæ ponantur in Oleo per septem dies, octauo autem die super ignem ponantur, & cum bullire incœperint, addantur Oleum Laurinũ, Butyrum, adeps Vrsinus, & Cera, qua liquefacta, adde Petreolum, & Muscellinũ, postea Mastichem, & Olibanum, Zingiberi, Piper, Pyrethum, & Euphorbium, & tũc ab igne deponatur, & recõdatur.

A far l'Vnguento Aragon.

PIglia Olio comune lib. cinque, Cera, lib. vna, & onc. tre, Policaria maggiore, e minore, Laureola, di ciascheduna onc. noue, Mastiche,

ce, Incenso, di ciascheduno onc. sette, Nepeta, foglia di Cocomeri saluatichi, di ciascheduno lib. mezza, Rosmarino, Maiorana, radica d'Iari, Serpollo, Ruta, radica di Cocomero saluatico, di ciascheduno oncie quattro, e mezzo, Butiro onc. quattro, foglia di Lauro, Saluia, Sauina, grasso d'Orso, Olio Laurino, di ciascheduno onc. tre, Piretro, Euforbio, Zenzero, Pepe, Olio Petreolio, di ciascheduno onc. vna, Olio Muscellino onc. mezza, l'herbe, & radiche colte nel mese di Maggio, e peste bene si mettino nell'Olio per sette giorni, l'ottauo giorno si mettino sopra il fuoco, & quando haueranno cominciato a bollire, s'aggionghino, l'Olio Laurino, Butiro, grasso d'Orso, & Cera, la quale essendo squagliata, aggiongi l'Olio di Pitreolio, e Muscellino, poi la Mastice, l'Incenso, Zenzero, Pepe Pilatro, & l'Euforbio, & all'hora si leui dal fuoco, e si riponga.

DE EMPLASTRIS.

Emplastrum è crusta Panis.

Recipe crustæ Panis tostæ, & in Aceto maceratę, *vnc. duas*, Olei, Mastichini, Cydoniorum, *an. vnc. vnam*, Menthę, Mastiches, Spodij, Coralij rub. Santali albi rub. *an. drach. vnam*, Farinæ hordei, quod satis est.

Fiat Emplastrum citra ignem, nisi fortè Ceram adijcere libuerit.

DELLI EMPIASTRI.

A far l'Empiastro di crosta di Pane.

Piglia Crosta di Pane tosto ammollata bene nell'Aceto onc. due, Olio Masticino, & di Cotogni, di ciascheduno onc. vna, Menta, Mastiche, Spodio, Coralli rossi, Santali bianchi, e rossi, di ciascheduno dram. vna, farina d'Orzo, quanto basta, & se ne faccia Empiastro senza fuoco, se a sorte non bisognasse metterci la Cera.

Chi vorrà fare il sudetto Empiastro, che sia alquanto tenace, & non pigli di Muffa; si pigliarà due oncie di Olio, & dramme due di Cera bianca, & si metteranno al fuoco, fin che sia liquefatta la Cera, & poi si aggiungerà la crosta di Pane, la quale sia stata prima abbruscata, poi bagnata nell'Aceto, & pestata bene, & poi la poluere, & oncia mezza di farina d'Orzo.

Emplastrum è Meliloto.

Recipe Meliloti, Ceræ, *an. vnc. sex*, Sepi Caprini, Resinæ, *an. vnc. duas, & semis*, Terebinthinę, *vnc. vnam & semis*, Ammoniaci *drach. decem*, Styracis, Bdellij, *an. drach. quinque*, florum Chamæmeli, comarum Absinthij, Sampsuci, Fœnu Gręci, baccarum Lauri, rad. Altheæ, sem. Apij, Ammios, Cardamomi, Ireos, Spicæ Nardi, Cyperi, Cassię ligeæ, *an. drach. vnam, & semis*, Ficus pingues, *num. duodecim*, Olei Maiorani, Nardini, *an. quantum satis fuerit.*

Decocti Chamæmeli, Meliloti,

& Fœni Græci, quantum sufficit, in quo conterenda contrita immittantur, & coquantur, mox addantur Olea, Sepum, Terebinthina, & Gummi in Aceto prius dissoluta, postremo radices Alteę, & Caricæ seorsim optimè coctæ, contusæ, & per cerniculum transmissæ. Omnibusque diligenter commistis fiat Emplastrum.

A far l'Empiastro di Meliloto.

Piglia Meliloto, Cera, di ciascheduno onc. sei, seuo di Capra, Resina, di ciascheduno onc. due e mezza, Termentina onc. vna, e mezza, Ammoniaco dram. dieci, Storace, Bdellio, di ciascheduno dram. cinque, fiori di Camomilla, cime d'Assentio, Sansugo, Fien Greco, bacche di Lauro, radiche d'Altea, seme d'Appio, Ammi, Cardamomo, Ireos, spico Nardo, Cipero, Cassia in legno, di ciascheduno dram. vna, e mezza, Fichi pastosi num. 12. Olio di Maiorana, Nardino, quanto basti. Del decotto di Camomilla, Meliloto, e Fien Greco, quanto basti, nel quale si mettino le cose da pestare essẽdo peste, e si cuocino; poi s'aggiõghino gli Olij, il Seuo, Termentina, e le Gomme dissolute prima in Aceto, & vltimamente le radiche d'Altea, & i Fichi cotti bene da per loro, & acciaccati, e passati per setaccio. Et hauendo mescolato ogni cosa insieme con diligenza se ne faccia Empiastro.

Nel voler fare il sudetto Empiastro, si deue pigliare li fiori di Meliloto, fiori di Camomilla, cime di Assentio, Sansuco, Fien Greco, bacche di Lauro mondate, & in vece delle radiche di Altea l'istessa quantità del suo proprio seme, il seme di Appio, d'Ammi, il Cardamomo, l'Iride, lo Spico Nardo raghiato minutamente, il Cipero, & la Cassia in legno, li quali si ridurranno in sottilissima pouere. L'Armoniaco, & il Bdellio sieno dissoluti nell'Aceto, e poi ridurli a cottura, e poi incorporarli con la Storace, e con la Terebintina. Li Fichi si cuoceranno nel decotto, e poi passarli per setaccio. L'Olio Nardino, e di Maiorana, al peso di vna libra per sorte, nelli quali si aggiungerà la Cera, il seuo Caprino, e la Resina, e dopo che saranno liquefatti, e raffreddati alquanto, se li metterà la polpa de' Fichi, e poi la Terebintina, e la Storace, incorporate con le sudette Gomme, & in fine la Poluere, e si farà diligenza di far risoluere l'humidità, auanti che sia finita l'vnione del detto Empiastro.

Emplastrum Diaphœnicum frigidum relatum ad Alex. ex Mesue.

Recipe Olei rosati *vnc. quindecim*, Dactylorum nondum planè maturorum sine ossibus *vnc. quinque*, Ceræ *vnc. quatuor*, carnium Cotoneorum, *vnc. vnam, & semis*, Panis biscotti *vnc. vnam*, Styracis calam. Mastiches, Ladani, Acacię, succi Vuæ acerbæ, florum Lambruscæ, Rosarum rub. Santalorum citrinorum, Mirrhæ, Trochiscorum Ramich, ligni Aloes, *an. vnc. semis.*

Vini Austeri quantum satis est ad infundendum, qua infundi desiderant.

A far

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0268-5 DFG

A far l'Empiastro Diafenico frigido attribuito ad Aless. secondo Mes.

PIglia Olio rosato onc. 15. Dattoli alquanto acerbi senz'osso onc. 5. Cera onc. 4. polpa di Cotogni onc. una, e mezza, Pan biscottato onc. una, Storace calamita, Mastice, Laudano, Acacia, sugo d'Agresta, fiori di Lambrusca, Rose rosse, Sandali citrini, Mirra, Trochisci di ramich, legno Aloè, di ciascheduno onc. mezza. Vino austero quanto basti a metter'in infusione quello che si desidera.

La polpa de' Cotogni si cuocerà nel Vino rosso, che sia perfettamente buono. La polpa delli Dattoli, & il Pane biscottato, si metteranno a mollire nel detto Vino, poi pestarli, e passarli per setaccio. La Storace calamita, e l'Acacia, sieno liquefatti con l'istesso Vino, e poi mescolarui il succo di Agresta condensato. Poi si pigliarà tutte queste cose, e si metteranno a fuoco lento, fin tanto che sia risoluta la loro humidità superflua, e poi mescolarui gl'altri ingredienti atti da ridurre in poluere, con la loro graduatione; e fina'mente con aggiungerui la Cera liquefatta con l'Olio, se ne formi il detto Empiastro.

Emplastrum Diaphœnicum calidum Mes.

RECipe Olei ros. Nardini, *an. unc. quatuor*, Ceræ, *unc. duas*, Liquefiant simul, deinde accipe, Dactylorum siccorum *num. quadraginta*, Panis biscocti *drach. quinque*. Macerentur in Vino austero duobus diebus postea.

Recipe carnium Cotoneorum in Vino coctorum *unc. vnam*. Contundantur exactissimè cum Pane, & Dactylis, deindē miscantur cum reliquis prius eliquatis, mox inijce, quæ sequuntur optimè trita, Mastiches, Absinthij romani sicci, Thuris, *an. drach. duas, & semis*, Ladani *drach. duas*, ligni Aloes, Mirrhæ, Macis, Aloes, Acaciæ, Trochiscorum Galliæ mosch. Spicæ, Trochiscorum ramich, Calami aromatici, *an. drach. vnam*.

Omnibus diligenter commistis, fiat Emplastrum.

A far l'Empiastro Diafenicon caldo secondo Mes.

PIglia Olio rosato, Olio Nardino, di ciascheduno onc. 4. Cera onc. 2. dissolui insieme, poi piglia Dattoli secchi nu. 40. Pane biscottato dra. 5. Si mettino per dieci giorni a macerar'in Vino austero, poi.

Piglia onc. vna di polpa di Cotogni cotti nel Vino. Si pestino con diligenza col detto Biscotto, e Dattoli, e si mescolino con le cose dette di sopra, poi metteci le cose seguenti hauendole prima peste benissimo, cioè Mastice, Assentio romano secco, Incenso, di ciascheduno dram. due, e mezza, Laudano, dram. due, legno Aloè, Mirra, Mace, Aloè, Acacia, Trochisci di galla moscata, Spica, Trochisci di Ramich, Calamo aromatico, di ciascheduno dram. vna. Incorporata che sarà ogni cosa insieme, se ne faccia Empiastro.

Emplastrum è baccis Lauri.

RECipe baccarum Lauri, *unc. duas*, Thuris, Mastiches, Mirrhę, *an. unc. vnam*, Cyperi, Costi, *an. unc. semis*, Mellis percollati, quantum satis fuerit ad cogendū,

A far' Empiastro di Bacche di Lauro.

PIglia Bacche di Lauro onc. due, Incenso, Mastice, Mirra, di ciascheduno onc. vna, Ciperi, Costo, di ciascheduno onc. mezza, Mele colato, quanto che basti a incorporarlo insieme, e fanne Empiastro.

Volendo comporre il sudetto Empiastro, auuertasi che il Mele deue essere al peso d'vna libra, e mezza.

Emplastrum Filij Zaccharia.

RECipe Ceræ citrinæ, medullæ cruris Vaccæ, Adipis Anatis, Gallinæ, Mucilaginis, sem. Lini, *an vnc. tres*, Olei è sem. Lini, *quod satis fuerit.*

Efficacius erit, si Mucilagines Altheę, & Fœnu Græci addideris, & pro oleo Lini, oleum Cheirinum substituas. Efficacissimum si Oesipi, & glutinis Piscium, parem alicui Mucilaginum portionem adiunxeris.

A far' Empiastro del Figlio di Zaccaria.

PIglia Cera citrina, midolla di gamba di Vaccina, grasso d'Anitra, e di Gallina, Mucillagine, di seme di Lino, di ciascheduno onc. tre, Olio di seme di Lino, quanto basti. Hauerà più virtù, se si aggiungeranno Mucillagine d'Altea, e Fien Greco, e se si metterà Olio Cheirino in luoco d'Olio di Lino, e molto meglio sarà, se si aggiongerà simil quantità di Esipo, ò Isopo humido, & Colla di Pesce.

Si pigliarà il seme di Lino, il Fien Greco, e le radiche di Altea minutamente tagliate, e con vna libra di acqua commune si cauarà la Mucillagine, la quale si mescoli con sei oncie di Olio di Cheiri, e col grasso di Anitra, di Gallina, e midolla di Vaccina, si metteranno al fuoco, sin tanto che sia consumata l'humidità superflua, e poi si colarà con aggiongerui la Cera.

Emplastrum Sinapismum ex Mes.

RECipe Caricarum pinguium *part. vnam*, macerentur in aqua tepida horis 24. deinde valde exprimantur, vt nullus in eis humor supersit, postea sinapi tritum cum Aceto pari portione commisce diligenter.

Efficacius erit, si Sinapis partes duę, Ficuum vna commiscean tur. Mitius autem, si Sinapi vna tantum parte, & Caricarum dupla portione constet.

A far' Empiastro Sinapismo di Mesue.

PIglia Fichi secchi grassi parte vna. Si mettino a mollo nell'Acqua tepida per 24. hore, poi si spremino in modo, che non vi resti acquosità veruna, poi mescola altretanto di Senapa trita, & infusa con Aceto. Sarà più efficace, se si metteranno insieme due parti di Senapa con vna sola di Fichi. Ma sarà più piaceuole, se metterai vna parte di Senapa.

Empla-

Emplastrum gratia Dei inscriptum.

RECipe Resinæ *lib. vnam*, Terebinthinæ, *lib. semis*, Ceræ albæ, *vnc. quatuor*, Mastiches, *vnc. vnam*, Verbenæ, Betonicæ, Pimpinellæ, *an. scrup. vnum.*

Herbæ virides tusæ in Vino albo generoso coquantur ad consumptionem tertiæ partis, colentur, & exprimantur, deinde immitte Ceram, Resinam, & Mastichem, bulliant simul, interea continuò agitentur, donec optimè commista sint, postremo vbi ab igne deposita fuerint, adde Terebinthinam, & totum rudicula agitando assiduè fiat Emplastrũ.

A far'Empiastro chiamato gratia Dei.

PIglia Rasina lib. vna, Termentina lib. mezza, Cera bianca onc. quattro, Mastice onc. vna, Verbena, Bettonica, Pimpinella, di ciascheduno scrop. vno. L'herbe verdi acciaccate in Vino bianco buono si cuocino fin'alla consumatione della terza parte, si colino poi, e si spremino, poi mettici Cera, Rasina, & Mastice, fà bollire ogni cosa insieme, e mena sempre fin che sia ben'incorporata insieme, & hauendola leuata dal fuoco, aggiongi la Termentina, e menando con diligenza, fanne Empiastro.

Il Mastice si darà in fine, accompagnato, e liquefatto nella Terebintina.

Emplastrum Isis ex Galeno.

RECipe Aceti acris *lib. vnam & semis*, Ceræ citrinæ *lib. vnam*, Olei antiqui, *vnc. nouem*, Terebinthinæ, Colophoniæ *an. vnc. sex*, Myrrhæ, Aloes, Galbani *an vnc. vnam, & semis.* Squammæ æris, Æruginis rasilis, Aristolochiæ rotundæ, Thuris, Salis ammoniaci, Æris vstæ, Aluminis combusti, Ammoniaci, *an. vnc. vnam.* Misce, fiat Emplastrum. Quidam addunt Dracunculi radic. *vnc. vnam.*

A far'Empiastro d'Isis secondo Galeno.

PIglia Aceto forte, onc. 18. Cera citrina, lib. vna, Olio vecchio onc. 9. Termentina, Colofonia, di ciascheduno onc. 6. Mirra, Aloè, Galbano, di ciascheduno onc. vna, e mezza, scaglie di Rame, Arugine rasile, Aristolochia tonda, Incenso, Sale ammoniaco, Rame arso, Alume arso, Ammoniaco di ciascheduno onc. 1. si mescoli, & si faccia Empiastro.

Alcuni v'aggiungono vn'oncia di radica di Dragantea.

DE EMPLASTRIS QVAE vulgo Cera dicuntur.

Ceratum è Bettonica Magistrale.

RECipe Betonicæ, Pimpinellæ, Agrimonij, Saluię, Pulegij, Millefolij, Consolidæ maioris,

ris, Centauræ min. Matris syluæ, Resinæ pini, *an.vnc.sex.* Gummi elemi *vnc. duas*, Terebinthinæ, Ceræ albæ *an. drach. octo*, Iridis, Aristolochiæ rotundæ *an. drach. sex*, Thuris, Mastiches, *an.drach. tres*, Olei abietini *vnc. quinque*, Vini albi optimi *lib. quinque*, aut pluries si compositionis modus requirat.

Herbæ diligenter tusæ die vno in Vino macerentur, deinde bulliant dum tertia pars consumpta sit, & colentur, tum adijce paulatim reliqua ex arte, & bulliant ad iustam consistentiam cerati.

DELLI CEROTTI.

A far'il Ceroto di Bettonica Magistrale.

PIglia Bettonica, Pimpinella, Agrimonia, Saluia, Poleggio, Mille fogli, Consolida maggiore, Centaurea minore, Matre selua, Rasa di pino, di ciascheduno onc. sei, Gomma d'Elemo onc.due, Termentina, Cera bianca, di ciascheduno dram. otto, Iride, Aristologia tonda, di ciascheduno dram. sei, Incenso, Mastice, di ciascheduno dram. tre, Olio d'abeto onc.cinque, Vino bianco buono lib.cinque ò più se bisognerà. L'herbe peste bene, si mettino a molle nel Vino per vn giorno, & si faccino bollire fin che scemino per vn terzo, poi si colino, & all'hora aggionge poco à poco il resto secondo l'arte, & si facciano bollire fin che habbiano consistenza di Ceroto.

Ceratum gratia Dei ex Præposito.

RecipeBettonicę, Pimpinellæ, Verbenæ viridis, *an.manip. vnum*. Contundantur optimè, & bulliant in Vino albo generoso dum tertia consumpta sit, colentur colato Vino adde. Resinæ *lib.vnam*, Terebinthinæ *lib.semis*, Ceræ *vnc.quatuor*, Mastiches pulueratę *vnc. vnam*.

Bulliant ad iustam consistentiam Cerati.

A far'il Ceroto gratia Dei del Preposto.

PIglia Bettonica, Pimpinella, Verbena verde, di ciascheduno manip. vno, si pestino benissimo & si faccino bollire in Vino bianco buono fin'alla consumatione del terzo, si colino, & alla colatura s'aggionga lib. vna, di Rasa di pino, Termentina lib. mezza, Cera onc. quattro, Mastice polverizzata onc.vna. Si facciano bollire fin che habbia corpo di Ceroto.

Il Mastice si darà in fine, cioè, dopo che sarà consumata l'humidità superflua.

Ceratum è Gummi Elemi Magistrale.

RecipeGummi Elemi, *vnc. tres*, Opopanacis, *vnc.duas*, Ceræ, Resinæ pini, *an.vnc.vnam*, Bdellij *vnc. mediam*.

Gummi dissoluantur in Vino, & ex arte fiat Ceratum.

A far'il

A far'il Ceroto di Gomma d'Elemo magistrale.

PIglia Gomma d'Elemo onc. tre, Opoponaco onc. due, Cera, Rasa de pino, di ciascheduno onc. una, Bdellio onc. mezza. Le Gomme si dissoluino nel Vino, & si faccia Ceroto secondo l'arte.

Ceratum è Gummi Elemi conciliatorijs differentia 181.

RECipe Ceræ, *drach sex*, succi Bettonicæ, *drach. quinque*, Resinæ, *drach. quatuor*, Terebinthinæ, *drach. tres*, Ammoniaci, Gummi Elemi, *an. drach. duas.* Misce, & fiat Ceratum.

A far'il Ceroto di Gomma d'Elemo del Conciliatore.

PIglia Cera dram. sei, sugo di Bettonica dram. cinque, Rasa di pino dram. quattro, Termentina dram. tre, Ammoniaco, Gomma d'Elemo, di ciascheduno dram. due, mescola, e fà Ceroto.

Il succo della Bettonica si lasciarà consumare col dissoluere l'Ammoniaco, & poi si vniranno ogni cosa.

Ceratum è Matresylua.

RECipe Betonicæ, & Matrisyluæ viridis, *an. vnc. tres.* Contundantur, & macerentur per diem in Vino albo generoso, bulliant ad tertiæ partis consumptionem, colentur, & in Vino colato dissolue. Resinę pini, & Terebinthinæ, Ceræ nouæ, *vnc. sex*, Olei rosati, *vnc. quatuor*, Gummi Elemi, *vnc. duas*. Bulliant ad Cerati cõsistentiam addendo sub finem Mastiches, Thuris pulueratorum, *an. vnc. vnam.* Fiat Ceratum ex arte.

Aduertendum est Terebinthinam, Mastichem, & Thus nullam pacti coctionem, ideo addenda esse, vbi ab igne subductum medicamentum fuerit.

A far'il Ceroto di Madre selua.

PIglia Bettonica, & Matre selua verde, di ciascheduna onc. tre, pestale bene, & infonde in Vino bianco buono per vn giorno, poi cuoci tanto, che scemi per vn terzo, cola, & nella colatura dissolui Rasa di pino, Termentina, Cera nuoua, di ciascheduna onc. sei, Olio rosato onc. quattro, Gomma d'Elemo oncie due, fà bollire a modo di Ceroto, & nel fine aggionge Mastice, Incenso poluerizati, di ciascheduno onc. vna, si faccia Ceroto secondo l'arte. Ma bisogna sapere, che la Termentina, Mastice, & Incenso non si deuono cuocere, però s'aggionghino, quando il Ceroto sarà leuato dal fuoco.

Ceratum Diachalciteos, vulgo Diapalma vocatum.

RECipe Olei veteris, Lithargyrij argentei, *an. lib. tres*, Axungiæ depuratę *lib. duas*, Chalcithidis siue Vitrioli *vnc. quatuor*. Liquefactis igni axungiæ, & Oleo

& Oleo permisce Lythargyrum, & Chalcitidem, siue Vitriolum, mouendo continuo ramis Palmæ recentibus dempto prius cortice, verum vbi pars rami medicamento immissa calore exarescat abscindatur, & reliqua adhuc recens immittatur, coquatur ad conuenientem crassitiem, iniecto inter coquendum ramo Palmę viridis minutim inciso.

Hæc Galenus, & Mes. sed efficacius fortasse medicamentum erit, si pro ramo inciso succus ex eodem expressus adijciatur.

A far'il Ceroto Diacalcite, volgarmente chiamato Diapalma.

PIglia Olio vecchio, Litargirio d'argento, di ciascheduno lib. tre, Sogna purgata lib. due, Calcite, ouero Vitriolo onc. quattro. Hauendo squagliato al fuoco la Songia, & Olio, mescola il Litargirio, & Vitriolo, menando sempre con rami freschi di Palma spogliati dalla scorza, ma quando parte di detto ramo messa dentro il medicamento si seccasse per causa del calore, si tagli, & si metta l'altra, che resterà fresca, si faccia cuocere a conuenientia di Ceroto, mettendoci dentro mentre si cuoce vn ramo di Palma verde tagliato in parti minute. Così dicono Galeno, & Mesue, ma il medicamento sarà più efficace, se nel luogo del ramo tagliato, si metterà il sugo cauato da esso.

Oxicroceum.

RECipe Ceræ, Colophoniæ, Croci, Picis nauali *an. vnc. quatuor*, Ammoniaci, Galbani, Olibani, Mastiches, Mirrhæ, Terebinthinæ, *an. vnc. vnam, & drach vnam.*

Fiat Ceratum ex arte.

A far l'Officroceo.

PIglia Cera, Colofonia, Zaffarano, Pece nauale, di ciascheduno onc quattro, Ammoniaco, Galbano, Incenso, Mastice, Mirra, Termentina, di ciascheduno onc. vna, & dram. vna, & si faccia Ceroto.

Il Galbano, & l'Ammoniaco, si dissoluerano nell'Aceto, & poi che saranno ridotti a cottura, li si aggiungerà la Terebintina, & poi si mettera la Colofonia, la Cera, & la Pece nauale liquefatti insieme, & in fine l'Incenso, il Mastice, la Mirra, & il Zafferano, sottilmente poluerizzati.

Ceratum ex Pyrite è Galeno.

RECipe Pyritis, Terebinthinæ, *an. drach. vigintiquinque*, Bituminis, Lytargyrij, *an. drach. viginti*, Aluminis scissilis, Propolis, *an. drach. quindecim*, Ammoniaci *drach. duodecim*, Aloes, Ceræ, Galbani, Picis, *an. drach. octo*, Æruginis, Mannæ, Thuris, *an. drach quinque*, Olei veteris, sextaria duo, idest *vnc. quadraginta.* Misce, & ex arte Ceratum confice.

A far'il

A far'il Ceroto di Pirite secondo Galeno.

PIglia Pirite, Termentina, di ciascheduno dram. venticinque Bitume, Litargirio, di ciascheduno dram. venti, Alume scissile, Propoli, di ciascheduno dram. quindici, Ammoniaco dram. dodeci, Alcè, Galbano, Pece, di ciascheduno drã. otto, Arugine, Manna, d'Incenso, di ciascheduno dram. cinque, Olio vecchio onc. quaranta, mescola, & fà Ceroto.

Diapyrites Pauli Aeginetæ.

RECipe Ammoniaci, Lapidis Pyritis, Nitri, Sulphuris, viui, *an. drach. duodecim*, Cymini *drach. sexdecim*, Ceræ, Terebinthinæ, *an. quantum satis est.* Misce, & confice Ceratum ex arte.

A far'il Diapirite di Paulo Egineta.

PIglia Ammoniaco, Pietra pirite, Nitro, Solfo viuo, di ciascheduno dram. dodici, Cimino dram. sedici, Cera, Termentina, di ciascheduno, quanto basti. Mescola, & fà Ceroto secondo l'arte.

La Cera si ponerà al peso di oncia vna, & la Terebintina al peso di oncie sei, incorporandoui l'Ammoniaco dissoluto nell'Aceto, & ridotto a cottura, & poi si aggiungerà gli altri ingredienti ben poluerizzati.

Ceratum pellis Arietinæ Arnaldi de Villa Noua.

RECipe Lithargyrij aurei, Lapidis Hematitis, sanguinis Draconis, Boli Armeni, Mastiches, Ammoniaci, Mumię, Galbani, Thuris, Costi, Lumbricorum terrestr. *an. drach. semis*, Picis naualis, Colophonię, Cerę albæ, Rubrę, *an. drach. vnam*, radicum Consolidæ maioris, Mediæ, Minoris, *an. drach. tres*, Rosarum rub. Myrrhę, Aloes, *an. drach. quatuor*, Pilę marinæ combustæ, Gallarum, Balaustiarum, Aristolochiæ rotundæ, *an. drach sex*, Visci quercini, Terebinthinæ, *an. onc. duas*, Sanguinis hominis russi, *onc. nouem.*

Pellem Arietinam integram cum omnibus pilis coques in aqua, donec ferè omnino dissoluta sit in lentorem quendam, quem colabis, huius colaturæ sume *libram vnam*, immitte in vas nouum, in quo Viscum liquabis igni lento rudicula semper agitando, inijce deinde lumbricos, postea Ceram, Terebinthinam, & Mastichem, his liquatis adde Gummi Aceto dissoluta, & coque ad Cerati crassitiem, postremo inijce, quę terenda sunt probè trita, probè misceto, & confice magdalias.

A far'il Ceroto di Pelle Aretina d'Arnaldo di Villa noua.

PIglia Litargirio d'oro, Lapis ematite, sangue di Drago, Bo-

lo

lo armeno, Mastice, Ammoniaco, Mumia, Galbano, Incenso, Costo, Lumbrici terrestri, di ciascheduno dram. mezza, Pepe nauale, Colofonia, Cera bianca, e rossa, di ciascheduna dram. vna, radiche di cõsolida maggiore, mezzana, & minore, di ciascheduna dram. tre, Rose rosse, Mirra, Aloè, di ciascheduna dram. quattro, Palla marina arsa, Galla, Balausti, Aristolochia rotonda, di ciascheduna dram. sei, Vischio quercino, Termentina di ciascheduno onc. due, sangue d'huomo rosso onc. noue.

Piglia vna pelle di Capretto intera, & cuocila con tutti i peli in acqua, tanto che sia disfatta bene, & diuenti come colla, la quale colerai, & di detta colatura piglia lib. vna, & fà cuocere in pignatta nuoua à fuoco lento, nel quale farai liquefare il Vischio, rimenando spesso con la mescola, poi aggiongi li Lumbrici, poi la Cera, Termentina, & Mastice, & quando saranno strutte aggiongi Gomma dissoluta in Aceto, & cuocila a forma di Ceroto, poi metti le cose da pestare ben pestate, e mescola ogni cosa, & fanne massa.

Nel voler fare il sudetto Ceroto, si pigliarà la Terebintina, la Pece, la Cera, & si liquefaranno à fuoco lento & mantenerle calde, & poi si aggiungerà il Vischio quercino, cioè, la Pania, incorporata con le Gomme dissolute con Aceto, & poi si metterà la Colla della pelle di Capretto, & poi si aggiungeranno gli altri ingredienti ben poluerizzati. La palla marina per volerla abbrusciare, si disfarà minutamente, & poi si metterà in vna pignatta nuoua nel forno, fin tanto che habbia mutato colore. Li Lõbrici si lauaranno col Vino, & si seccaranno al fuoco sopra vna Tiella, & poi reduri in poluere, il sangue humano si purgarà dalla parte sierosa, & poi si seccarà bene, & si deue auuertire, che per ciascheduna oncia di sangue fresco, si pigliarà vna dramma del secco. Per la Cera rossa, si pigliarà la Cera gialla nuoua. Et la sudetta libra di Colla, auanti che s'incorpori con gli altri ingredienti, si terrà alquanto à fuoco lento, fin che sia risoluta la sua humidità superflua, acciochè il Ceroto non pigli di muffa.

Ceratum Oesipi Philagrij ex Mes.

RECipe Oesipi humidæ *lib. vnam, & mediam,* Ceræ citrinæ *lib. vnam,* Terebinthinæ *unc. duas, & semis,* Adipis anseris, medullæ cruris Vaccini, *an. drach. quindecim,* Aloes, Ammoniaci, Bdelli, Mastiches, Styracis liquidę, *an. drach. octo,* Croci *drach. quinque,* Olei Nardini. Quantum satis est. Bdellium, Ammoniacum, & Aloes, dissoluantur in infusione Fœnu Græci, & Chamæmeli, & fiat Ceratum.

A far'il Ceroto d'Esipo di filagro, secondo Mes.

PIglia Esipo humido, cioè grassezza di lana di Pecore lib. vna, e mezza, Cera citrina lib. vna, Termentina onc. due, e mezza, grasso d'Oeba, medolla di gamba di Vaccina, di ciascheduno drã. quindeci, Aloè, Ammoniaco, Bdellio, Mastice, Storace liquida, di ciascheduno dram. otto, Zaffarano dram. cinque, Olio Nardino quanto basti, il Bdellio, Ammoniaco, & l'Aloè si dissoluino in infusione di Fien Greco, & Camomilla, e poi si faccia Ceroto.

Cera-

Ceratum è Sandice, ideſt Minio.

RECipe Olei dulcis *lib. duas*, Minij *lib. vnam*. Simul decoque, donec inquinandi finem fecerint.

A far'il Ceroto di Minio.

PIglia Olio dolce *lib. due*, Minio *lib. vna*. Cuoci inſieme ſin che ſia Ceroto.

Ceratum è Lithargyro nigrum ex Galeno.

RECipe Aceti, Olei veteris *an. lib. tres*, ſpumæ Argenti *lib. vnam*. Coquantur lento igne, dum Ceratum nigrum euadat.

A far'il Ceroto di Litargirio nero ſecondo Galeno.

PIglia Aceto, Olio vecchio, di ciaſcheduno *lib. tre*, ſchiuma d'Argento *lib. vna*, ſi faccia cuocere a fuoco lento, ſin che diuenti Ceroto negro.

Aliud Ceratum è Lithargyro commune ex Meſ.

RECipe Olei veteris *lib. duas*, Aceti, Lithargirij, *an. lib. vnam*. Bulliant, quouſque inquinandi finem fecerint.

A far'altro Ceroto commune di Litargirio ſecondo Meſ.

PIglia Olio vecchio *lib. due*, Aceto, e Litargirio, di ciaſcheduno *lib. vna*, fà bollire ſin, che ſia Ceroto.

Ceratum è Ceruſſa coctum appellatum.

RECipe Olei roſ. *lib. duas*, Ceruſſę *lib. vnam, & ſemis*, Ceræ albæ *vnc. tres*.
Miſce, fiat Ceratum.

A far Ceroto di Ceruſa cotta.

PIglia Olio roſato *lib. due*, Biacca *lib. vna*, e mezza, Cera bianca *onc. 3.* meſcola, e fà Ceroto.

Ceratum è Mucillaginibus magiſtrale.

RECipe Ceræ nouæ, *vnc. viginti*, Mucilag. ſem. Altheæ, Fœni Græci, ſem. Lini, mediani cortis Vlmi, *an. vnc. tres*, & ſem. Terebinthinæ *vnc. duas*, Olei Anethi, Chamæmeli, Liliorum alborum, *an. vnc. vnam*, Ammoniaci, Galbani, Opoponacis, Sagapeni, *an. vnc. mediam*, Croci *drach. duas*.
Miſce, & cõfice Ceratũ ex arte.

A far Ceroto di Mucelaggine magiſtrale.

PIglia Cera nuoua *onc. venti*, Mucelaggine di ſeme d'Altea, di Fien Greco, e di ſeme di Lino, la ſcorza

scorza di mezzo dell'Olmo, di ciascheduno onc. 3. e mezza, Termẽtina onc. 2. Olio d'Aneto, di Camomilla, & di Gigli bianchi, di ciascheduno onc. vna, Ammoniaco, Galbano, Opodonaco, Serapino, di ciascheduno onc. mezza, Zaffarano dram. due; mescola, & fà Ceroto secondo l'arte.

Ceratum Diachylon primum Mes. & dicitur Diachylon album.

DEcipe Olei veteris clari, *lib. tres*, Litargyrij purgati, *lib. vnam, & semis*, Mucilag. rad. Altheę, Fœnu Greci, sem. Lini, *an. lib. vnam.*

Misce, & confice, vt iubet Mes.

A far'il Ceroto Diaquilon primo di Mesue, & si chiama Diaquilon bianco.

PIglia Olio vecchio chiaro lib. tre, Litargirio purgato lib. vna, e mezza, Mucelaggine di radiche d'Altea, Fien Greco, seme di Lino, di ciascheduno lib. vna. Mescola, e fà Ceroto secondo ordine Mesue.

Si pigliarà il Litargirio passato per pezza, & si mescolarà con l'Olio, & si maneggiarà continuamente sopra al fuoco lento, fin tanto che s'ingrossi, & poi si aggiungerà la Mucelaggine, & si seguitarà di cuocere fin che sia quasi ridotto a cottura, & poi si leuarà dal fuoco, & raffreddato che sarà alquanto, si aggiungerà onc. tre di Cera bianca, la quale dopo che sarà liquefatta, si metterà oncie tre di radica di Iride noua, che sia sottilmente poluerizzata, & la detta Mucelaggine si farà col seme di Lino, Fien Græco, & radiche di Althea, di ciascheduno onc. 3. fatta con libre sei di Acqua cõmune.

Ceratum Diachylon magnum.

REcipe Lithargirij puri, *lib. vnam*, Olei Anethini, Chamæmeli, Irini, *an. vnc. octo*, Terebinthinę, *vnc. tres*, Ceræ citrinæ, Resinæ pini *an vnc. duas*, Mucilaginum, rad. Altheæ, sem. Lini, Ficum pinguium, Passularum glutinis Alzanach, idest Visci, quo capiuntur aues, Oesypi humidæ, succi Ireos, Scyllæ, *an. drach. duodecim, & dimidiam*. Conficiatur, vt supra, quod si parare volueris cum Gummis adde Ammoniaci, Bbellij, Sagapeni, *an. vnc. vnam*, Dissoluantur ex Vino.

A far il Ceroto Diachylon maggiore.

PIglia Litargirio purgato lib. vna, Olio d'Aneto, Camomilla, & Irino, di ciascheduno onc. otto, Termentina onc. tre, Cera citrina, Rasa di pino, di ciascheduno onc. due, Mucelaggini di radiche d'Altea, di seme di Lino, di Fichi grassi, di Passule, Visco, col quale si pigliano gli Vccelli, Esipo humido, sugo d'Ireos, & di Scilla, di ciascheduno dram. dodici, e mezza, fà Ceroto come di sopra, & volendo prepararlo con Gomme, aggiongi Ammoniaco, Bdellio, & Serapino, di ciascheduno onc. vna, e si dissoluino col Vino.

Nel voler fare il sudetto Diachilon, si pigliarà radiche di Altea tritate, seme di Lino, Fichi secchi, & Zibibo in vece delle Passule, di ciascheduno dramme sei, & si tagliaranno minutamente, e s'infonderanno

ranno in 18. onc. di Acqua commune, & se ne cauerà la Mucelaggine. La Scilla, cioè la cipolla Squilla, si coprirà di pasta di farina & si cuocerà nel Forno, & subito cotta, auanti che si raffreddi si pestarà, & se ne cauerà il succo. La radica dell'Iride, cioè, del Giglio paunazzo, che sia fresca, grattarla, & poi cauarne il succo. L'Armoniaco, il Bdellio, & il Serapino si dissoluerranno col Vino gagliardo, & poi colarli, & ridurli à cottura, e poi incorporarli col Vischio, & con la Terebentina. Il Litargirio si passarà per pezza, & poi si metterà a fuoco lento insieme con gli Olij, & si maneggiarà continuamente, finche sia cominciato ad ingrassare, & poi si leuerà dal fuoco, & raffreddato che sarà alquanto, si mescolarà con la Mucelaggine, & con li succhi, & poi si tornerà al fuoco fin tanto che sia cotto a spessezza di Cera, ouero a spessezza di Vnguento, & poi li si aggiungerà l'Esipo humido, col darli vn poco di calore, & poi si metterà la Cera, & la Rasina di Pino, che sia fresca, e poi che saranno incorporati bene, si leuarà dal fuoco, e raffreddato alquanto, si aggiungerà le dette Gomme, incorporate già col Vischio, & con la Terebentina, & gli si finirà di dare cottura perfetta, con auuertenza, che non si abbrugi.

Ceratum Diachylon paruum Mes.

RECipe Olei veteris clari, *lib. vnam*, Lithargirij, *vnc. sex*, Mucilaginis Psillij, *vnc. quatuor*, Mucilaginis, sem. Lini, rad. Maluæ, *an. vnc. duas*, Mucilaginis Hyoscyami, *vnc. vnam*, *& mediam*.

Misce, & paretur eadem arte, qua diximus.

A far'il Ceroto Diaquilon minore di Mes.

PIglia'Olio vecchio chiaro lib. vna, Litargirio onc. sei, Mucelaggine di Psillio onc. quattro, Mucelaggine di seme di Lino, & radica di Malua, di ciascheduno onc. due, Mucelaggine di Iosquiamo onc. vna, e mezza. Mescola, & fà Ceroto secondo l'arte.

RAGIONAMENTO Degli Ogli medicinali.

LI Ogli medicinali si fanno in diuersi modi, tra quali si chiamano semplici quelli che per espressione si cauano senz'altra mistura, di frutti, ò di semi ontuosi, e quelli anco fatti per espressione di commune Olio d'Oliue, ò d'alcun'altro semplice nelli quali s'infondono, si macerano, s'insolano, e si cuocono fiori, herbe, ò semplice altro d'vna spetie sola, tanto che gli Ogli ne prendino la virtù, e la facoltà loro. Seguino ancora quelli, che per emanatione sono tratti, & colti da quelli luoghi, doue dimorano naturalmente, & si fanno ancora per risolutione. E questo è, quando dalle materie si disgrega l'humidità propria ridotta col calor del fuoco in Olio, & anco per distillatione. Composti sono poi quelli, che sono fatti di più misture di semplici, e per il difetto della Milza è appropriato l'Olio di Cappari; per confortar lo stomaco, & ritenere il vomito. l'Olio di Cotogni; di Mastice per il flusso; il Mirtino per mitigar dolori; e far'ordinare l'Olio di Scorpioni per confortare, mitigare, & risoluere l'Olio rosato completo; per incarnare, mondificare, risoluere, e consolidare l'Olio d'Abbezzo; per consolidare ferite, & nerui tagliati l'Olio d'Ipperricon composto; per lenire l'Olio di Mandole dolci; per l'opilatione l'Olio di Mandole amare; per la ventosità l'Olio di Camomilla, e di Aneto; e per frigidità l'Olio di Ruta, e simili.

DE OLEIS.

Olea expressione facta.

Oleum ex.

AMygdalarum dulciũ, Amygdalarum amararum, Auellanarum, Glandis, Vnguentariæ seu Ben, Cerasorum, Crysomelorum, Nucum iuglandium, Persicorum, Pineis, Pistaciorum nucleis, Aranciorum, Citrinorum, Limonum, Ricini alias Cherua, sem. Nucis Indicæ carne.

Recipe. Quod volueris supradictorum Nucleorum, vel seminum perfecte maturorum, & exsiccatorum, quæ rancida non sint, ab exteriori lignoso cortice, & interiori membrana, si adsit purgatorum sine aqua in mortario lapideo ligneo pistello perfecte contere, & coge in massam, quam in Hypocausto, quod vulgo Stupham vocant, repone horis quinque, vel in duplici vase, quod Balneum Mariæ dici solet per horam, eoque iterum contere, demum calido torculari ad hoc parato, Oleum exprime.

Oleum ex.

Anguriæ, Cartami, Citruli, Cucumeris, Cucurbitę, Hyoscyami, Lactucæ seminibus, Lini, Melonum, Papaueris albi, Papaueris nigri, Raphani seminibus.

Recipe. Quod volueris ex his seminibus, & Mola trusatili redige in farinam, ex qua sicut fecisti ex Amygdalis tusis, & in massam calefactam, redactis Oleum torculari exprahes.

Oleum Sesaminum his nostris temporibus in Italia non conficitur, sed ex Aegypto aduehitur, & emitur Venetijs.

Oleum è.

Baccis Lauri, baccis Lentisci, baccis Iuniperi, baccis Terebinthi, seu de Granis viridibus.

Recipe baccas, quas volueris ex supradictis bene maturas aliquanto prius collectas diligenter contere, & in cacabo cum aqua decoque, post crassiori sacculo inclusas torculari exprime, feces iterum diligentius tere, & affusa calenti aqua iterum exprime vt prius, & quod supernatat Oleum, cochleari leuiter collige, & serua.

DEGLI OGLI.

Ogli, che si cauano spremendo.

A far'

OGlio di Mandole dolci, Mãdole amare, Nocchie, Ghianda, Vnguentaria ouero Been, Cerase, Crisomele, Noci, Persiche, Pignoli, Pistacchi, Aranci, Cedro, Limoni, semi di Ricino, chiamati Cherua, polpe di Noce d'India.

Piglia quel, che vorrai delle cose sudette ben mature, e secche, che non siano rancide, & che siano ben mondate, dalla scorza di fuori, & delle pellicciole interne, & si pesti senz'acqua nel mortaio di pietra col pestello di legno, & riducili in massa, la quale metterai nella Stufa per hore cinque, ouero in

vase

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0280-9 DFG

vaso doppio, che si chiama bagno Maria, à cuocere per spatio d'vn' hora, poi pestala di nuouo, & hauendo vltimamente apparecchiato il torchio caldo à questo effetto, ne cauerai l'Olio.

A far'

Olio d'Anguria, di Cartamo, di Citroli, di Cocomeri, di Cucuzza, di Iusquiamo, di seme di Lattuca, di Lino, di Meloni, di Papaueri bianchi, di Papaueri negri, di seme di Rafani. Piglia quanto vorrai di detti semi, & fanne farina, della quale, come hai fatto delle Mandole peste, e ridutte in massa scaldata, cauerai l'Olio col torchio. L'Olio Sesamino non si caua in questi nostri tempi in Italia, ma viene portato d'Egitto, & si compra in Venetia.

A far'Olij di

Bacca di Lauro, di bacche di Lentisco, di bacche di Ginepro, ò bacche di Terebinto, ouero i Grani verdi.

Piglia quali bacche vorrai delle sudette, colte inanzi che fussero ben matnre, & cuocile in vaso di rame con Acqua, poi hauendole messe dentro vn sacchetto di tela grossa, spremile col torchio, & torna a pestare le feci, che stanno dentro detto sacchetto con più diligenza, & mettendoci di sopra Acqua calda, spremile vn'altra volta come prima, & cogli leggiermente col cocchiaro l'Olio, & lo conserua.

Olea per impressionem facta, quorum materia est vel Oleum commune, vel aliud per expressionem paratum, quorum aliqua sunt simplicia, alia composita. Olea simplicia, quæ per impressionem fiunt, sunt qualia.

Oleum ex

ABsinthij, Sampsucchi, Menthæ, Rutæ folijs, & Cacuminibus, Anethi floribus, Chamæmeli floribus, Luteis, Cyperi, seu Alchamę floribus, Hyperici floribus, Sambucinum vocant, Laucoij lutei floribus, quod Cheirinum vocant, Liliorum alborum folijs florum, Melilori floribus, Rosarum rub. maturarum folijs florum, Sabinæ folijs, Sambuci floribus, Pulegij floribus, & comis.

Recipe Olei communis benè maturi, & dulcis, quod ex Oliuarum pulpa expressum sit *lib. vnã*, florum, vel foliorum recentium, & aliquantulum passorum, eius quod ex supradictis volueris *vnc. quatuor*.

Flores, vel folia incidantur, vel leuiter contundantur, & in vase vitreo bene obturato simul cum Oleo concludantur, & Soli exponantur septem diebus; post coquantur in duplici vase tribus horis, refrigerata manibus exprimantur quam optimè. Expresso tantundem florum, vel foliorum addatur, & fiat insolatio, decoctio, & expressio, vt prius deinde tertio immissis nouis floribus,

vel folijs, & insuper quarta parte ad pondus Olei, efficacissimæ infusionis eorumdem florum, vel foliorum diligentissimè obturato Solaribus radijs expone diebus quadraginta, demum exprime validè, cola, ac Soli expone quam diutissimè.

Animaduerte tamen, quod Oleum, ex quo rosaceum completum efficitur, præter dictas conditiones, debet esse eiusdem anni, ac tamdiu prius lauari, donec omnem deposuerit acrimoniam. Infuso vero, quæ tertio loco adijcitur, ea sit, quę parata fuerit, ad Syrupum rosaceum solutiuum conficiendum. In rosaceo vero simplici conficiendo, nec Olei lotio, nec tertio repetita rosarum infusio necessaria est.

Oleum ex

Absinthij, Rutæ comis, Cucurbitæ floribus, Rasura, & succo, Lactucæ folijs, Nympheę albę, Nympheæ citrinæ, Violarum floribus, Papaueris albi, Papaueris nigri floribus, Capitibus, folijsque Rosarum immaturarum rub. foliis florum.

Recipe Olei Omphacini, seu immaturi, & acerbi *lib. vnam*, florum vel foliorum cuiusuis ex supradictis *vnc. quatuor*, infunde, Soli expone, decoque, & exprime, vt supradictum est, & ter eadem repete, addendo tertio loco infusionem efficacem florum, vel foliorum eius herbæ, cuius Oleum paratur, sicut supradictum est.

Ogli cauati spremendo, delli quali la materia è, ò Olio commune ouero altra cosa fatta per espressione delli quali, alcuni sono semplici, & alcuni cõposti. Gli Ogli semplici, che si cauano spremendo, sono.

Olio d'Assentio, di Maiorana, di Menta, delle foglie, & cime di Ruta, de i fiori d'Aneto, di fiori gialli di Camomilla, de' fiori di Ciperi, de' fiori d'Ipericon, fiori di Gelsomino, chiamato Olio Sambacino, fiori gialli di Leucoio, chiamata Olio Cheirino, foglia de' fiori di Gigli bianchi, fiori di Meliloto, foglia de i fiori di Rose rosse mature, foglia di Sauina, fiori di Sambuco, fiori, & cime di Poleggio.

Piglia Olio commune ben maturo, & dolce, che sia stato spremuto dalla polpa d'Oliue lib. vna, & 4. onc. delli fiori, ò foglia freschè, & alquanto stagionate, & qual vorrai delle sudette cose.

Li fiori, ò foglia si taglino, ouero si pestino leggiermente, & si ponghino in vaso di vetro ben turato insieme col detto Olio al Sole per sette giorni, poi si cuochino in vn vaso doppio per tre hore, & si raffreddi, si spremino bene cõ le mani, & allo spremuto s'aggionga altro tanto de' fiori, & foglia come prima, & si mettino al Sole, a cuocere, & spremere, com'è detto di sopra, poi hauendo messo la terza volta foglia, & fiori freschi, & aggionta tal quantità d'infusione di detti fiori, & foglia, che siano di peso della

quarta

quarta parte dell'Olio, & riposto ogni cosa in vaso ben turato, si faccia star'al Sole, per quaranta giorni, poi si coli, & si spremi bene, e ripona al Sole per longo tempo.

Ma auuertisci, che l'Olio, del quale si fà l'Olio rosato completo, deue esser'oltre le dette conditioni fresco, cioè cauato dall'Oliue l'istesso anno, & lauarsi sin che habbia lasciata ogni amarezza; quanto alla infusione, che si mette nella terza colatura, sia quella, che sia stata preparata per far'il Siroppo rosato solutiuo. In far l'Olio rosato semplice non è necessario di leuar l'Olio, nè meno l'infusione per tre volte.

A far'Olio

D'Assentio, delle cime di Ruta, fiori, rasura, & sugo di Cocozze, foglia di Lattuca, Nenufari bianchi, Nenufari citrini, fiori di Viole, di Papaueri bianchi, fiori, capi, & foglia di Papauero negro, foglia di fiori, di Rose rosse acerbe.

Piglia Olio Onfacino, ouero acerbo lib. vna, fiori, & foglia delle cose sudette onc. quattro, infondi, e metti al Sole, fà cuocere, & spremi, com'è detto di sopra, & fà l'istesso tre volte, aggiongendo la terza volta l'infusione gagliarda di quelle foglie, ò fiori dell'herba della quale si caua l'Olio, com'è detto di sopra.

Oleum è Castoreo simplex.

RECipe Olei antiquissimi *lib. vnam*, Castorei boni *onc. vnam*, insolentur in vase vitreo bene obturato tempore æstiuo diebus quadraginta, vel additis *onc. quatuor* Vini generosi decoque in duplici vase ad Vini consumptionem.

A far'Olio di Castoreo semplice.

P*Iglia Olio vecchio lib. vna, Castoreo buono onc. vna. Si facciano star'al Sole in vaso di vetro ben turato d'Estate per quaranta giorni, aggionto onc. quattro di Vino grande, fà cuocere in vaso doppio sin'alla consumatione del detto Vino.*

Il Castoreo si ridurrà in poluere, & poi s'infonderà nel Vino per spatio di due giorni naturali, & poi si aggiongerà l'Olio & si farà bollire a bastanza, e poi si colarà.

Oleum è Cucumere Asinino, vel Sicyonium.

RECipe Olei dulcis *part. vnã*, radicis Cucumeris Asinini contusa, succi eiusdem radicis, *an. part. semis.* Decoque omnia simul in duplici vase ad succi consumptionem, cola, exprime, & reconde.

A far'Olio di Cocomeri Asinini, ouero Sicionio.

P*Iglia vna parte d'Olio dolce, radiche di Cocomero Asinino acciaccate, sugo dell'istesse radiche, di ciascheduna parte mezza. Cuoci ogni cosa insieme in vaso doppio, sin che'l sugo sia consumato, cola, spremi, & conserua.*

Oleum è Cydonijs seu melinum.

RECipe Olei Omphacini, seu immaturi *part. sex*, carnis cum corticibus absque seminibus Cydoneorum, nondum omnino maturorum leuiter contusæ, succi eorumdem *an. part. vnam.*

Pone omnia simul in vase vitreato bene obturato, & insola quindecim dies, postea in duplici vase decoque horis quatuor, & exprime vehementer. Eadem repete secundo, & tertio, additis semper noua carne, & nouo succo, postremo colatum repone.

A far'Olio di Cotogni chiamato Melino.

PIglia Olio Onfacino parte sei, polpe con la scorza, senza semi di Cotogni acerbi alquanto acciaccati, sugo di Cotogni, di ciascheduno parte vna. Poni ogni cosa insieme in vaso di vetro ben turato al Sole per quindeci giorni, poi cuoci nel bagno Maria per hore quattro spremelo forte. E l'istesso fà tre volte, mettendo sempre polpa fresca di Cotogni, & sugo nuouo, vltimamente reponi la spremitura.

Oleum ex Enula, seu Helino.

RECipe Olei dulcis, radicis Helenij contusæ, succi eiusdem radicis *an. partem vnam*, Vini odorati generosi *part. semis.* Decoque omnia simul in duplici vase ad succi, & Vini consumptionem, & exprime, adde secundo, & tertio radices contusas, succum, & Vinum, vt prima vice, decoque, & exprime, postremo colatum, & expressum serua.

A far'Olio d'Enula, ouero di Elenio.

PIglia Olio dolce, radiche d'Elenio contuse, sugo dell'istessa radica, di ciascheduna parte vna, Vino odorifero grande parte mezza. Fa cuocere ogni cosa insieme in vaso doppio fin'alla consumatione del sugo, e vino; poi spremelo, e poi aggiongi fin'a tre volte le radiche contuse, il sugo, & Vino, come la prima volta, fallo cuocere, e spremise conserua la spremitura.

Oleum Euphorbij simp.

RECipe Olei Leucoij lutei, quod Cheirinum vocant, Vini odorati *an. vnc. quinque*, Euphorbij albi *vnc. mediam.*

Decoque in duplici vase ad Vini consumptionem, & recondе.

A far'Olio d'Euforbio semplice.

PIglia Olio di Viole gialle, che si dice Olio Cheirino, Vino odorifero, di ciascheduno once cinque. Euforbio onc. mezza. Cuoci nel bagno Maria fino, che il Vino sia consumato, & conserua.

L'Euforbio dopo che sarà ridotto in poluere

poluere, si mescoli col Vino, e dopo due giorni si faccia bollire con l'Olio, e poi si coli.

Oleum Formicarum.

RECipe Formicarum alatarũ, *quantum volueris*. Claude eas in vaso vitreo, & superfunde Olei dulcis, quod satis est ad eas penitus immergendas, & vaso optimè clauso insola tempore æstiuo dies quadraginta, postea cola, & reconde.

A far'Olio di Formiche.

PIglia Formiche con l'ali, quanto vorrai. Serrale in vn vaso di vetro, e mettici tant'Olio, che basti per coprirle tutte, & mettile al Sole l'Estate per quaranta giorni nel detto vaso, poi colale, e riponi.

Oleum Lumbricorum.

RECipe Olei dulcis *lib. duas*, Lumbricorum terrestrium, ex Vino albo odorato lotorum, Vini albi odorati, *an. lib. semis*. Decoque in vase duplici vitreo obturato, donec absumatur Vinum, cola, & reconde.

A far'Olio di Lombrici.

PIglia Olio dolce lib. due, Lombrici terrestri lauati in Vino bianco odorifero, & Vino bianco odorifero, di ciascheduno lib. mezza. Cuoci in vaso doppio vitriato ben turato, fin che'l Vino sia consumato, cola, & riponi.

Oleum è Mandragoræ pomis.

RECipe succi pomorum maturatorum Mandragoræ, Olei Sesamini, vel Oliuarum dulciũ, *an. partes æquales*. Decoque in duplici vase ad consumptionem succi, & cola, idem repete secundo, & tertio, demum excolatum reconde.

A far'Olio di pomi di Mandragora.

PIglia sugo di pomi maturati di Mandragora, Olio Sesamino, ouero d'Oliue dolci, di ciascheduno parti vguali, cuoci à bagno Maria, tanto che si consumi il sugo, poi cola, e l'istesso fà la seconda, e terza volta, & in fine conserua la colatura.

Oleum Mastichinum secundi modi Mes.

RECipe Olei Rosati completi *lib. vnam*, Vini odorati *vnc. octo*, Mastiches *vnc. tres*. Decoque in duplici vase ad lentum ignem, donec absumptum fuerit Vinum.

A far'Olio di Mastice della seconda maniera di Mes.

PIglia Olio Rosato completo lib. vna, Vino odorifero onc. otto, Mastice onc. tre, fà cuocere à bagno Maria à fuoco lento, fin che il Vino sia consumato.

La Mastice ridotta in poluere si mescoli col Vino, e con l'Olio, poi si faccia bollire sino alla consumatione del detto Vino.

Oleum Myrtinum.

RECipe comarum Myrti tenellæ, contusarum, succi earundem Olei Omphacini *an. partes æquales*, Vini austeri, *partem mediam*. Decoque omnia in duplici vase ad succi, & Vini consumptionem, cola, & exprime, expresso adde nouas extremitates, succum, & Vinum; secundo, & tertio decoque, & exprime vt primum; post vltimam coctionem, & expressionem cola, & serua.

A far l'Olio di Mirto.

PIglia le cime tenere del Mirto acciaccate, sugo dell'istesso, Olio Onfacino, di ciascheduno parti vguali, Vino austero parte mezza. Cuoci ogni cosa in vaso doppio alla consumatione del sugo, & Vino, cola, e spremi, & alla spremitura aggiungi nuoue estremità, il sugo, e'l Vino, e cuoci sin' à tre volte, e spremi, come il primo, dopo l'vltima concottione, cola con spressione, e conseruala.

Oleum Nardinum simpl.

RECipe Olei Sesamini, vel oliuarum dulcis, & loti, *lib. vnam, & semis*, Spicæ Nardi, *vnc. tres*, Aquæ claræ, Vini albi odorati, *an. vnc. duas, & semis*. Decoque ad lentum ignem in duplici vase, horis quatuor frequenter agitando.

A far'Olio Nardino semplice.

PIglia Olio Sesamino, ouero Olio commune dolce, e lauato lib. vna, e mezza, Spico Nardo onc. tre, Acqua chiara, Vino bianco odorifero, di ciascheduno onc. due, e mezza, fà cuocere à fuoco lento in bagno Maria, mescolando spesso per quattr'hore.

Lo Spico si tagli minutamente, e poi si metta in infusione nel Vino, e nell'Acqua per due giorni naturali, e poi si aggiungerà l'Olio, e si faccia bollire.

Oleum Ranarum.

RECipe Olei Sesamini, vel oliuarum Omphacini, sextarium medium, idest *vnc. nouem*, capitum Ranarum aquatilium antiquarum *vnc. sex*. Decoque in vase vitreo forti angusti oris optimè obturato in balneo Mariæ, donec sint dissoluta, cola, & serua.

A far'Olio di Rane.

PIglia Olio Sesamino, ouero Olio commune, Onfacino onc. noue, teste di Rane grosse d'acqua onc. sei, cuoci in vaso di vetro doppio, di bocca stretta ben turato, sin che siano dissolute; poi cola, e conserua.

Oleum

Oleum è Scorpionibus simplex.

RECipe Olei Amygdalarum amararum *lib. duas*, Scorpiones viuos mediocres, *num.* 30. Conijciantur in vas vitreum obturatum, & insolentur diebus triginta, postea coletur Oleum, & seruetur.

A far'Olio di Scorpioni semplice.

PIglia Olio di Mandole amare lib. 2. Scorpioni viui mediocri num. 30. Si ponghino in vaso di vetro turato, e si facciano stare al Sole per 30. giorni, poi si coli, e conserui.

Li Scorpioni si piglieranno nel principio del Sole in Leone.

Oleum è Styrace Mes.

RECipe Olei maturi dulcis, vel Olei Balanini, siue de Ben. *lib. vnam*, Vini albi odorati *vnc. octo*, Styracis calamitæ *vnc. tres*. Decoque lento igne in duplici vase ad Vini consumptionem.

A far'Olio di Storace di Mes.

PIglia Olio maturo dolce, ouero Olio di Ben, lib. vna, Vino bianco odorifero onc. otto, Storace calamita onc. tre, fà cuocere à fuoco lento in bagno Maria, sin che il Vino sia consumato.

Oleum è Viperis.

RECipe Viperarum viuarum integrarum *lib. duas*, Olei antiqui sextariũ vnum, idest *lib. vnam, & semis*. Decoque in vase vitreo forti oris angusti, quod sit optimè clausum, in balneo mariæ, donec carnes sint dissolutæ, & post perfectã refrigerationem, coletur Oleum, & reponatur.

A far'Olio di Vipera.

PIglia Vipere viue intere libre due, Olio vecchio lib. vna, e mezza, fà cuocere in vaso di vetro di bocca stretta, ben chiuso in bagno Maria, sin che le Vipere siano disfatte, & dopo che sarà rifreddato à fatto, si coli l'Olio, & si conserui.

OLEA PER IMPRESSIONEM Composita.

Oleum è Capparibus.

RECipe Olei antiqui *lib. vnã*, Aceti Vini albi odorati *an. vnc. duas*, corticum radicum Capparorum *vnc. vnam*, seminũ Viticis, seu Agni casti, Asplenij, seu Cetrachi, Ciperi, corticum Tamaricis, foliorum Tamaricis *an. drach. duas*, foliorum Rutæ *drach. vnam*. Crassiuscule contusa decoque in duplici vase ad consumptionem Vini, & Aceti, cola, & reconde.

OGLI COMPOSTI per espressione.

A far'Olio di Cappari.

PIglia Olio vecchio lib. vna, Aceto di Vino bianco, Vino bianco odorifero, di ciascheduno onc. due, scorze di radiche di Cappari onc. vna, seme di Vitici, ouero d'Agno casto, Cetracca, Cyperi, scorze di Tamarici, foglia di Tamarici, di ciascheduno dram. due, foglia di Ruta dram. vna. Cuoci queste cose acciaccate grossamẽte in vaso doppio, sin'alla consumatione del Vino, & Aceto, cola, e riponi.

Si tagliaranno tutti gl'ingredienti in minute parti, & poi si metteranno tutti infusione nel Vino, & nell'Aceto, per spatio di due giorni naturali & poi si aggiungerà l'Olio, & si farà bollire.

Oleum de Castoreo comp.

RECipe Olei maturi *lib. quatuor*, Vini albi generosi *lib. duas*, Cyperi, Piperis longi, Piperis nigri, Pyrethri, Sabinæ, Schœnanthi *an. drach. duas, & semis*, Carpobalsami, seu Cubebarum, Casiæ, Castorei, Costi, Croci, Euforbij, Galbani, Nardi Indicæ, Opopanacis, Styracis calamitæ, *an. drach. duas.* Dissoluãtur Gummi ex Vini iusta quantitate, reliqua crassiuscule contusa, & contrita in vase vitreo bene obturato decoquantur cum Oleo, & Vino in duplici vase, donec Vinum consumptum sit, deinde cola, & exprime; expresso adde Gummi dissoluta, & eodem modo diligẽter decoque, frequenter rudicula permiscendo, dum absumptum sit Vinum, demum serua in vase vitreo colatum.

A far'Olio di Castoreo comp.

PIglia Olio dolce lib. quattro, Vino bianco eccellente lib. due, Ciperi, Pepe longo, Pepe nero, Piretro, Sauina, Schinanto, di ciascheduno dram. 2. e mezza, Carpobalsamo, ouero Cubebebe, Cassia, Castoreo, Costo, Zaffarano, Euforbio, Galbano, Nardo d'India, Opoponaco, Storace calamita, di ciascheduno dram. due. Dissoluino le Gomme in tanta quantità di Vino, che basti, le altre cose acciaccate grossamente, & trite, si cuochino in vaso di vetro ben turato con Olio, & Vino in vaso doppio, sin che il Vino sia consumato, poi cola, & spremi, & alla spremitura aggiungi Gomma dissoluta, & à quel modo cuoci con diligenza, sin che il Vino sia consumato, poi conserua la colatura in vaso di vetro.

Oleum de Costo.

RECipe Olei Sesamini, vel Oliuarũ dulciũ *lib. tres*, extremitatum Sampsuchi *vnc. octo*, Costi *vnc. duas*, Casiæ odoratæ *vnc. vnam.* Aromata, & herbæ crassiuscule contrita infundantur biduo in Vino aromatico, quantum satis est, deinde cũ Oleo coquantur in duplici vase horis sex frequenter mouendo, post cola, & serua.

A far'

A far'Olio di Costo.

PIglia Olio Sesamino, ouero Olio d'Oliue dolci lib. 3. cime di Sansuco onc.8. Costo onc 2. Cassia odorata onc.vna, gli aromati, e l'herbe pestate grossamente s'infondino per spatio di due giorni in vino aromatico, quanto basti, poi si cuochino con l'Olio in vaso doppio per sei hore, mescolando spesso, poi cola, e serba.

Oleum è Croco.

RECipe Calami aromatici, Croci, *an.vnc. vnam*, Mirrhæ puræ, *vnc.semis*, macera simul in optimo Acero Vini albi diebus quinque, post adde Cardamomi, *drach.nouem*, Iterum macera die vna, septima vero die adijce, Olei dulcis, *lib.vnam, & semis*. Decoque ad lentum ignem in duplici vase, donec fuerit consumptum Acetum, demum cola, & serua.

A far'Olio di Zaffarano.

PIglia Calamo aromatico, Zaffarano, di ciascheduno onc. 1. Mirra pura onc. mezza. Poni à mollo ogni cosa insieme in Aceto buono di vino bianco per cinque giorni, poi aggiũgi dram.9. di Cardamomo, poi metti vn'altra volta à mollo per vn dì, & al settimo giorno metti di più lib. vna, e mezza d'Olio dolce, fà cuocere à fuoco lento in vaso doppio, fin che sia consumato l'Aceto, poi cola, e conserua.

Oleum ex Euphorbio comp.

RECipe Calaminthæ mõtanæ siccæ, *vnc.vnam, & semis*, Costi, *drach.decem*, Pirethri, *drac. sex*, Castorei, *drach.quinque*, Condisi, idest Struthij, Staphidisagriæ *an.vnc.semis*. Contusa macerentur biduo in Vini odorati *lib.tribus, & dimidia*. Coquantur in duplici vase ad medietatem, post manibus perfricentur valide, adde Olei Sesamini, vel Leucoij lutei, seu Cheirini, *lib.vnam, & semis*. Percoque vt supra, dum Vinum consumptum sit, deinde adde Euphorbij recẽtis tenuissimè puluerati, *drach.quatuor*. Decoque, donec vniantur, & serua.

A far'Olio d'Euforbio composto.

PIglia Calamento montano secco onc. vna, e mezza, Costo dram.dieci, Piretro dram.sei, Castoreo dram. cinque, Condiso, cioè Strutio, Stafisagria, di ciascheduno onc.mezza. Pesto che l'hauerai tutto, mettilo in lib.tre, e mezza di Vino odorifero per due giorni, fà cuocere in bagno Maria, fin che scemi per metà, poi si fregoli bene con le mani, e s'aggiunga Olio Sesamino, ouero Cheirino lib. vna, e mezza. Cuoci, com'è detto di sopra, fin'alla consumatione del Vino, poi aggiungi l'Euforbio fresco poluerizzato sottilmente dram.quattro. Fà cuocere fin che sia incorporato, & poi conserua.

Oleum

Oleum ex Hyperico comp.

RECipe Olei antiqui dulcis *lib. quatuor*, Vini albi generosi *lib. vnam*, florum Hyperici recentium cum suis seminibus *manip. quatuor*. Contere crasso modo Hyperici; ac biduo ex Oleo, & Vino macera vase bene clauso, deinde bulliant in balneo duabus horis; fortiter exprime, & cola. Nouos flores similes adde, biduo macera, contusos decoque, & cola vt supra, & tertio eadem repete, demum in singulas libras colati, tritis. Primum quæ teri oportet, adde, Terebinthinæ *vnc. sex*, Olei Abietini *vnc. tres*, Lumbricorum terrestrium ex Vino generoso lotorum *vnc. duas*, Calami aromatici, Cardui sancti, Carlinæ, Dictami Cretici, Gentianæ, Tormentillæ, *an. drac. duas*, In vase vitreo bene obturato in Sole dies quadraginta, postea cola, tum serua in vase optimè clauso.

A far'Olio d'Ipericon composto.

PIglia Olio vecchio dolce libre quattro, Vino bianco grande lib. vna, fiori d'Ipericon freschi con i semi manip. quattro. Pesta grossamente l'Ipericon, & metti à mollo nel Vino messo in vn vaso ben turato, poi falli bollire in bagno per due hore, spremi gagliardo, & cola. Aggiungi nuoui fiori simili, & mettili à mollo per due dì, & essendo pesti falli cuocere, & cola, come sopra, & fà il medesimo sino à tre volte, poi per ciascheduna libra di colatura, hauendo pesto quello, ch'è da pestare, aggiungi Termentina onc. sei, Olio d'Abeto onc. tre, Lombrici terrestri, lauati col Vino grande onc. due, Calamo aromatico, Cardo santo, Carlina, Dittamo Cretico, Gentiana, Tormentilla, di ciascheduno dram. due, metti al Sole ogni cosa dentro vn vaso di vetro ben turato per quaranta giorni, poi cola, & conserua in detto vaso ben chiuso.

Oleum Mezereon, seu Thymelea.

RECipe Thymeleæ foliorum *vnc. quatuor*. Macerentur horis vigintiquatuor in Aquæ *lib vnam*, postea adde Olei Sesamini, vel Oliuarum dulcis *vnc. octo*, Lactis recentis *vnc. sex*. Decoque in duplici vase ad consumptionem Aquæ, & Lactis, & colatum reconde.

A far'Olio Mezereon, ouero Timelea.

PIglia foglia di Timelea onc. quattro, fà macerare per ventiquattr'hore in lib. vna d'Acqua, poi aggiungi Olio Sesamino, ouero d'oliue dolci onc. otto, Latte fresco onc. sei, fà cuocere in bagno Maria, sin che l'Acqua, & il Latte siano consumati, e poi cola, e conserua la colatura.

Oleum

Oleum Nardinum comp. Mes. & est secundi modi.

RECipe Olei Sesamini, vel Olivarum dulcis loti *lib. sex*, Aqua clara, Vini albi odorati *an. unc. octo*, Nardi Indicæ *unc. tres*, Sampsuchi *unc. duas*, Calami aromatici, Cardamomi, Cyperi, Helenij vulgo Enulæ, Folij, seu Spicæ Celticæ, foliorum Lauri, Schœnanti, Xiloaloes *an. unc. vnam, & semis*. Crasso modo contusis conterendis, coque omnia lento igne in duplici vase, sæpius agitando, donec Aqua, & Vinum sint absumpta, cola, & serua.

A far'Olio Nardino composto del secondo modo, secondo Mes.

PIglia Olio Sesamino, ouero di Oliue dolci lauato lib. sei, Acqua chiara, Vino bianco odorifero, di ciascheduno onc. otto, Nardo Indico onc. tre, Sansuco onc. due, Calamo aromatico, Cardamomo, Ciperi, Elenio volgarmẽte detto Enula, Folio, ò Spica Celtica, foglia di Lauro, Schinanto, legno d'Aloè, di ciascheduno onc. vna, & mezza, & hauendo acciaccato grossamente quello, che bisogna acciaccare, cuoci ogni cosa insieme à fuoco lento in vaso dotpio, menando spesso sin che il Vino, & l'Acqua siano consumati, poi cola, & conserua.

Si ridurranno tutti gl'ingredienti in minute parti, & particolarmente si osseruarà, che la radica dell'Enula, le foglie di Lauro, il Sansuco, che sieno freschi, & poi si metteranno ogni cosa nel Vino, & nell'Acqua infusione per due giorni naturali, & poi si aggiungerà l'Olio, & si farà bollire.

Oleum è Piperibus minus Mes.

RECipe Hasce, idest vel Hyssopi, vel Thymi surculorum recentium, foliorum Rutæ virentium, *an. manip. medium*, Bellicarum, Chebularum, Emblicarum, Indarum, *an. drach. quinque*, radicum Apij. Fœniculi, *an. drach. tres, & semis*, Zingiberis, Piperis albi, longi, nigri, *an. drac. tres*, Ammoniaci, Opopanacis, Sagapeni, *an. drach. duas, & semis*, Turpethi albi boni, *drach. duas*. Contrita omnia decoquantur in duodecim lib. Aquæ, cum Aquæ tertia pars absumpta sit, colentur, colaturæ adde Olei Ricinini, seu de Cherua heminas duas, idest *unc. decem, & octo*. Coquantur ad consumptionem Aquę, cola, & serua.

A far'Olio di Pepe minore secondo Mesue.

PIglia ramoscelli di Timo, & d'Isopo freschi, foglie di Ruta verdi, di ciascheduno manip. mezzo, Mirobolani bellirici, Chebuli, Emblici, Indi, di ciascheduno drã. tre, e mezzo, Zenzero, Pepe bianco, longo, negro, di ciascheduno dram. tre, Ammoniaco, Opoponaco, Serapino, di ciascheduno dram. due, e mezza, Turbit bianco buono dram. due, pesta ogni cosa, si cuoca in lib. 12. d'Acqua, sin che sia scemata per vn terzo, si coli, & alla

cola-

colatura s'aggiunga Olio Ricino, o di Cherua onc. 18. fà cuocere à consumatione dell'Acqua, poi cola, e conserua la colatura.

Oleum è Piperibus maius Mes.

RECipe succi Hasiæ, idest Hyssopi, vel Thymi. Sextarij tertiam partem, seu *vnc. sex*, Iridis *drach. sex*, Calami aromatici *drach. duas, & semis*, Casiæ *drach. duas*, Anisi, Cardamomi *an. drac. vnam, & semis*, Nardi Indicæ *drach. vnam*, adde prædictis, coque, vt prius. Potest parari etiam cum Oleo Cheirino, aut Irino, aut Amygdalarum amararum pro Oleo Ricinio, aut cum omnibus simul, aut cum aliquibus ex istis, dum tamẽ tota Olei, aut Oleorum quantitas simul non excedat heminas duas, seu *lib. vnam, & semis.*

A far l'Olio di Pepe maggiore, secondo Mes.

PIglia sugo d'Issopo, ò di Timo onc. sei, Irios dram. sei, Calamo aromatico dram. due, e mezza, Cassia dram. due, Aniso, Cardamomo, di ciascheduno dram. vna, e mezza, Nardo d'India dram. vna; aggiungi, e cuoci come sopra. Si può ancora preparar con Olio Cheirino, ouero Irino, ouero di Mandole amare in cambio d'Olio di Cherua, ouero con tutti mescolati insieme, o con ciascheduno di essi, pur che tutta la quantità d'Olio, o Ogli ripassati nõ passino lib. vna, e mezz.

Oleum è Scorpionibus comp.

RECipe Olei Amygdalarum amararum sextarium vnum, idest *lib. vnam, & dimidiam*, Aristolochiæ rotundæ, corticum radicum Capparorum, Cyperi, Gentianæ, *an. vnc. vnam*. Insolentur diebus viginti in vase vitreo optimè obturato, in quod post id tempus proijciantur Scorpiones, viui decem, duodecim, quindecim pro eorum magnitudine, & vase diligenter clauso, iterum insolentur diebus triginta, demum percolatum Oleum reponatur in vase vitreo.

A far'Olio di Scorpioni composto.

PIglia Olio di Mandole amare lib. vna, e mezza, Aristolocaia rotonda, scorze di radiche di Cappari, Ciperi, Gentiana, di ciascheduno onc. vna, si mettino al Sole per spatio di venti giorni in vaso di vetro ben turato, nel quale dopo quei venti giorni si mettino dieci, dodici, o quindici Scorpioni viui, secondo che sono grossi, e chiuso bene, il vaso si fà stare di nuouo al Sole per trenta giorni, poi cola, & conserua la colatura in vn vaso di vetro.

Oleum Vulpinum.

RECipe Vulpem vnam boni habitus adultam, seu iuuenem, exenteratam, venatu captã, & repente mactatam, Olei anti-

qui

qui claris *sext. duo, & semis*, idest *vnc. quadragintaquinque*, Aquæ fontanę claræ, Aquę Marinæ *an. sextaria duo*, idest *lib. tres*, Salis *vnc. tres*. Decoque in cacabo ad lentum ignem, donec vtraque Aqua prorsus absumpta sit, deinde confractis ossibus Vulpis, & mutato vase adde, Aquæ dulcis decoctionis Anethi, & Hyssopi, vel Thymi, *lib. duas*, Anethi, Hyssopi, vel Thymi *an. lib. vnam*. Percoque ad huius vltimæ Aquæ cõsumptionem, post vehementer exprime, cola, & serua.

A far'Olio Volpino.

Piglia vna Volpe di buon'habito, che sia giouane, suentrata, pigliata nella caccia, & ammazzata all'improuiso, Olio vecchio chiaro onc. 45. Acqua di fontana chiara, Acqua Marina, di ciascheduno lib. tre, Sale onc. tre, fà cuocere in pila di rame a fuoco lento, sin che l'Acque siano del tutto consumate, poi rotte l'ossa della volpe, e mutato il vaso aggiongi libre due d'Acqua dolce, di decottione d'Aneto, e d'Isopo, o Thimo, di ciascheduno lib. vna, fa cuocere di nuouo sin, che questa vltima Acqua sia consumata, poi spremila gagliardamente, e conserua detta spremitura.

Per voler fare il sudetto Olio Volpino, sarà bene di pigliare la Volpe nel tempo delle vendemmie, per esser'ella più grassa, poi le si cauarà l'interiori senza leuarle la pelle, e poi si tagliarà minutamente, & ammaccarli tutte l'ossa, accioche la midolla si vnisca con l'Olio, e poi si metterà a bollire in vn stagnetto con Acqua di fontana, e nella quale Acqua si metterà due oncie di Sale, per ciascheduna libra di Acqua, & in questa maniera seruirà per Acqua Marina, e di più si metterà tre oncie di Sale, quando la Volpe sarà quasi cotta, e poi si aggiungerà Aneto, Timo, Salvia, Isopo, e Rosmarino, di ciascheduno oncie cinque, tutte contuse, e si lasciarà finir di bollire.

OLEA PER EMANATIONEM.

Oleum è Frumento Sinapi.

COmprime huiusmodi semina inter duas ferreas laminas mediocriter ignitas, & manabit Oleum. Potest etiam hoc fieri distillatione per descensum, vt dicetur de Oleo Iuniperi.

OGLI CHE SI CAVANO Macinando.

A far'Olio di Formento di Senapo.

Premi questi semi fra due piastre di ferro mediocremente infuocate, e ne cauerai Olio. Si può far'ancora il medesimo per distillatione, come si dirà dell'Olio di Giuniperi.

Oleum è Corno, Fraxino, Iunipero, Gagathe, Guayaco.

RECipe cuiusuis horũ frustula quot libuerit vasi vitreo bene lutato, vel figulino bene intus vitreato angusti oris immittito: ori huius vasis laminam ferream ad instar cribri perforatam applica, & luto sapientiæ benè cõgluti na. Post eidẽ vasi aliud vas vitreũ, vel

vel intus vitreatum, eo aliquãtulum minus luto sapient ę diligenter conglutina, ita vt nec aëri per rimas pateat transitus. Hoc minus vas terrę infundito maiori, quod dictis frustulis ferè est plenum extra terram existente, huic carbones ignitos vndequaque circunda, qui tamdiu ardeant, dum Oleum ex contentis frustulis in vas sepultum destillauerit, demum igne extincto, & vasis refrigeratis, Oleum extrahe, & repone.

A far'Olio di Corno, Frassino, di Ginepro, di Gagate, di Guaiaco.

PIglia quanti pezzi vorrai delle cose sudette, e mettile dentro vn vaso di vetro ben lutato, o di terra vitreato per dentro, e di bocca stretta, e metti alla bocca di detto vaso vna piastra di ferro forato a modo di criuello, & conglutina bene con luto di sapienza, poi conglutinerai, & vnirai con diligenza col luto di sapienza a questo vaso, vn'altro vaso di vetro, ò vitreato per dentro alquanto minore, in modo che l'aria non possa penetrare per le fissure: Metti questo vaso minore di terra nel maggiore ch'è fuor di terra, il quale è quasi pieno di questi sudetti pezzi, & metti intorno a questo picciolo così infuso col maggiore carboni infuocati intorno, i quali farai star'accesi tanto, sin che l'Olio sia cauato da detti pezzi, & distillato nel vaso sotterrato; vltimamente essendo leuato il fuoco, & i vasi freddi, piglia l'Olio, e riponilo.

Oleum è Lateribus.

LAteres rufos inueteratos in frustula comminutos igne carbonum sine fumo tamdiu, & vehementer vrito, donec igniti rubescant, sic ignitos in Oleum antiquum clarum inijcito, & dimittito, dum Oleo impleantur, sicca in patella, postea contundito in tenuissimam puluerem, & organis vitreis, quibus vtuntur in Oleo terebinthinæ vi ignis eliciendo arte alchimistica, Oleũ elicito, quod vasculis bene clausis reponito.

A far'Olio di Mattoni.

BRucia li Mattoni rossi vecchi fatti in pezzi col fuoco di carbone senza fumo sin tanto, ch'infuocati diuentino rossi, & mettili così infuocati dentro Olio vecchio, e chiaro, sin che s'empino d'Olio, poi falli seccare in padella, & fanne poluere sottilissima, & poi cauane Olio con organi di vetro, i quali adoprano li Alchimisti à cauare Olio di Termentina col fuoco, & poi riponi detto Olio di Mattoni in vasi bene turati.

Oleum è Myrrha.

DEcoque in Aqua tot Oua recentia integra, quot opus erit, donec sint benè dura, mundata a putaminibus, deinde media

dia per longitudinem, durum vitellum exime, cauitatem reple puluere pignuissimæ, optimæque Myrrhę, partes albuminis Ouorum diuisas iunge, simul iunctas liga filo, & in loco frigido, & humido suspende, emanantem liquorem excipe patina vitrea subiecta, & vase vitreo serua.

A far'Olio di Mirra.

FA cuocere in Acqua tant'Oua freſche, che biſognarà, ſin che ſiano ben dure, e mondate dal guſcio, poi ſpacca per longo, & leua via il roſſo, & empi il voto di polue di Mirra graſsiſsima, e buona, metti le parti diuiſe del bianco d'Oua inſieme, & eſſendo gionte legale col filo, & attaccale in luogo freddo, & humido, & riceui il liquore, che n'eſce con vn vaſo di vetro meſſo ſotto, & ſerba in vaſo di vetro.

Oleum ex Ouis.

RECipe Vitellos duros Ouorum recentium elixatorum quos volueris. Comminue manibus, vel rudicula, vel piſtillo in mortario: comminutos aſſa in ſartagine figulina vltreata continuo agitando rudicula, donec ferè ſpumoſi euaſerint, ſic calentes ſacculo lineo firmiori Vino aromatico irrorato incluſos exprime torculari ad hoc parato; quod emanabit vaſculo vitreo, ſerua.

A far'Olio di Oua.

PIglia tanti torli d'Oua freſchi leſsi toſti, quanti vorrai, disfalli con le mani, ò meſcola, ò col peſtello nel mortaro, e ſminuiti cuocili in tegame di terra vitreato, menando ſpeſſo con la meſcola, ſin che diuentino ſpumoſi, & così caldi meſsi in ſaccoccia di lino bagnata con Vino aromatico ſpremi col torchio preparato à queſto effetto, & conſerua quello, che n'vſcirà nel vaſo di vetro.

Oleum è Sulphure.

VIuum ſulphur vre ſub Campana vitrea aliquantulum eleuata, in qua collecti aſcendentes vapores concreſcant in liquorem, qui deſluat in vas amplum ſeu catinum vitreatum, in cuius medio ſtet vaſculum cum prunis, ad vrendum ſulphur; hunc liquorem collige, & in ampulla vitrea ſerua.

A far'Olio di Solfo.

IL Solfo viuo ſi faccia bruciare ſotto Campana di vetro alquanto eleuata, nella quale i vapori aſcẽdenti vniti ſi conuertino in liquore che coli in vaſo amplo, ò catino vitreato, nel mezzo del quale ſia vn vaſo di carboni acceſi con il Solfo, piglia queſto liquore, & conſerualo in ampolla di vetro.

Oleum è Tartaro, seu Vini fecibus exsiccatis.

TArtarum album ex Vino generoso, tritum in nouo fictili, vre in fornace, donec vas percoctum sit, vstum sacculo pyramidali inclusum in loco frigido, & humido suspende, vitreo vase supposito, quod excipiat defluentem ex dissoluto tartaro liquorem, quem alio vitreo vase bene obturato conserua.

A far'Olio di Tartaro, ouero di feccie essiccate di Vino.

IL Tartaro bianco di Vino buono, e grande pesto, si metta dentro vn vaso di terra nuouo nella fornace, sin che il vaso sia cotto a fatto, e quando sarà cotto si metta dentro vn sacco piramidale, & si sospenda in loco frigido, & humido mettendo sotto vn vaso di vetro, il quale riceua il liquor, che calarà dal Tartaro dissoluto, il quale conserurai in vn'altro vaso di vetro ben turato.

Oleum Terebinthinæ.

IN vitream Cucurbitam retortam bene lutatam conijce Terebinthinam, vt ferè sit semiplena, adijcias arena lotam, qua cõpescatur Terebinthinæ ebullito excipiens vas vitreũ Cucurbitę agglutinato forti glutino, Cucurbitam imponito vasi cineribus pleno, cui validus ignis paulatim actus subijciatur; Vi ignis in vas recipiens triplex liquor defluet albus, flaus, & niger, quos seorsum mutato recipiente collectos superatim repone in vasis vitreis diligenter obturatis.

A far'Olio di Termentina.

METti la Termentina in vna Storta di vetro ben lutata, acciò sia quasi piena a mezzo, mettici Arena lauata, con la quale s'impedisca l'ebullitione della Termentina, agglutina il recipiente con la Cucurbita, col Luto forte; metti la Cucurbita nel vaso pieno di cenere, sotto il quale si metta fuoco gagliardo augumentando a poco a poco. Per la forza del fuoco distillarà nel recipiente vn liquor di tre sorti, cioè bianco, flauo, & negro, i quali liquori leuati dal recipiente metti separatamente, & riponi in vn vaso di vetro turato con diligenza.

MEDICAMENTORVM Præparationes.

Adipum, seu pinguedinum præparatio.

ADeps, seu pinguedo recens exemptis venulis, fibris, & membranulis, simplici Aqua clara toties lauetur, dum pura nec amplius cruenta effluat, post minutim incisa liquetur in duplici vase, coletur, & in vase vitreo in loco frigido reponatur; durat toto anno.

MODO

MODO DI PREPARARE li medicamenti.

Et prima li grassi.

SI laui il grasso fresco con Acqua chiara, lauando però le venette, pellicciole, & neruetti tanto, sin che venga pura, & non più sanguinolenta, poi tagliata per minuto si faccia squagliare in vaso doppio, si coli, & si riponga in vaso di vetro in luogo freddo; e dura vn'anno intiero.

Aloës lauatio.

PVrissima Aloe dissoluatur in tripla quantitate Aquæ calidæ in patina vitrea, seu vitreata, aliquantulum rudicula agitetur, postea coletur per linteolum, sordes in eo remanentes abijciatur, pinguis Aqua colata, in patina tenuiore linteolo contecta ad Solem, vel in æstuario exsiccetur, seruatur diu.

Per lauar l'Aloè.

L'Aloè puro si dissolua in Conca di vetro, ò vetriata cõ tre doppij d'Acqua calda, menandolo spessso con la mescola, poi si coli con panno di lino, dal quale si leui la bruttezza, & la parte grassa così colata messa in detta conca coperta con panno di lino raro, si ponga a seccar al Sole, ouero in luogo caldo, & si conserua longo tempo.

Aloës nutritio.

ARomata, quæ iusserit Medicus, in Aquę claræ octupha quantitate decoquantur, donec duæ partes eius absũptæ sint, postea Aloe purissima trita dissoluatur ex prędicto decocto colato, & expresso, & in latiore patina vitrea, vel vitreata tenui linteolo contecta exsiccetur vt supra, deinde iterum trita, & soluta exsiccetur, idque toties repetatur, dum Aloe prædicti decocti duplum sui ponderis ebiberit. Hoc eodem modo nutritur optima Aloe, diluto Rhabarbari, & decocto Myrobolanorum, & diuersis succis herbarum, & florum, vt Rosarum, violarum, Endiuię, & similium, dissoluitur enim in ipsorum aliquo, & exsiccatur vt supra, & hoc toties, donec eam liquoris quantitatem ebiberit, quam præscripserit Medicus.

Aloè nutrito.

SI facciano cuocere gli Aromati che ordinarà il Medico, in otto doppij d'Acqua chiara, sin'alla consumatione delle due parti d'essa, poi si dissolua l'Aloè purissimo pesto, col detto decotto colato, & spremuto, & si metta a seccare come di sopra in vn piatto di vetro, ò vetriato, coperto con panno di lino sottile; di nuouo pesta, e dissolui vn'altra volta, si metta a seccare, & si faccia seccare sin che l'Aloè hauerà preso del detto decotto il doppio di suo peso. Si con-

conserua l'Aloè in questo modo ancora benissimo, cioè quando l'Aloè sarà dissoluto nell'infusione di Reobarbaro, & decotto di Mirobolani, & diuersi sughi d'herbe, e fiori, come di Rose, Viole, Endiuia, & simili, cioè in alcuno di questi, & seccato come sopra, e questo si faccia tanto, sin che detto Aloè habbia preso la quantità di decotto, ch'hauerà ordinato il Medico.

Aluminis liquidi, seu Rocha assatio, seu vstio.

NOuum fictile Aluminis ferè plenum ardentibus carbonibus iniectis contegitur, & circundatur, & tandiu vritur, donec totum lumen penitus efferbuerit, nec vlterius spumam emittat, tum refrigeratum eximitur, & in fictili reponitur.

Per bruciar' Alume di Rocco.

SI copra vna Pila nuoua di terra quasi piena d'Alume, con carboni ardenti messi intorno, & si faccia bruciar sin, che tutto l'Alume habbia bollito a fatto, & non mandi più schiuma di fuora. All'hora rifreddo che sarà, si caui fuori, & si riponga in vaso di terra.

Ancardorum præparatio.

ANcardi triti macerentur in Aceto diebus septem, octauo coquantur lento igne ad medietatem, colentur linteolo; crassities in eo remanens sunt Anacardi præparati, colatum autem Acetum cum Melle coctum ad Mellis crassitiem, vocatur Mel Anacardinum.

Per preparare gli Anacardi.

GLi Anacardi pesti si facciano macerare nell'Aceto per sette giorni, l'ottauo si facciano cuocere a fuoco lento a consumatione della metà, si colino con panno di lino, & la parte che resta in esso, sono gli Anacardi preparati, ma l'Aceto colato cotto col Mele sin'a crassitudine di Mele, si chiama Mele Anacardino.

Argenti spuma, seu Lytharg. lotio.

LIthargyri tenuissimus puluis denso linteolo transmissus in catino cum salis communis trito dimidio in marina Aqua, vel communi, quæ digitis quatuor superemineat, maceretur diebus decem duodenis quibusque horis rudicula totũ agitando, ac cõturbetur, ne durescat in lapidẽ, vltimo die abiecta tota Aqua salsa conteratur in mortario; deinde bis in die abluatur semper noua Aqua dulci affusa tot diebus, dũ omnem deposuerit salsedinem, & candidum euaserit, ex quo siccato formentur offę, & reponantur in longum tempus seruatur, vt metallica.

Per lauar'il Litargirio d'argento.

IL Litargirio pesto benissimo passato per panno di lino fitto messo in

so in vn catino, con Acqua marina, o commune, la quale soprauanzi per quattro dita, si metta a mollo per dieci giorni, & ogni due hore s'agiti con la mescola, & si conturbi, acciò non s'indurisca in forma di pietra, l'vltimo giorno hauẽdo battato tutta l'Acqua salsa, si pesti in vn mortaro, poi si laui due volte il giorno, mettendoci nuoua Acqua dolce ogni giorno, sin che hauerà lasciato la Salsedine, e sia diuentato bianco, & così secco se ne facciano rotelle; & si conseruano longo tempo, come l'altre cose di metallo.

Calcis viuæ ablutio.

TRita Calx in catino copioſę, Aquę dulci miſceatur; ac multum agitetur cum in fundo reſederint, mutatur Aqua, commiſceatur denuo, ac conturbetur vt prius, & cum reſederit, effunditur Aqua, & immittitur noua, hoc ſepties facto, cogitur in offas quę ſiccatæ reponuntur.

Per lauar la Calce viua.

LA Calce pesta si mescoli in vn Catino con assai Acqua dolce, & s'agiti spesso, & quando hà fatto posa si muta l'Acqua, si mescoli vn'altra volta, & si conturbi come prima, & hauendo fatto posa, se gli muta poi l'Acqua, la quale mutata sette volte, se ne fanno rotelle, le quali seccate si ripongono.

Chalybis præparatio.

CHalybis tenuiſſimam ſcobẽ elimatam abſque omni ſorde in Aqua clara manibus diligẽter confricata, ſępius Aqua renouata eouſque dum Aqua per ſe non inficiatur, poſtea quater ignitam extingue in Aceto acerrimo, & exſiccatam reconde, vel ei affunde tantum Aceti, vt tota medeat in eo, diebus triginta macerari permitte, deinde tere ſuper porphyritem lapidem, & exſiccatum reconde.

Per preparar l'Acciaro.

L'Acciaro limato bene, & leuata la ruggine, & ogni altra bruttezza, si laui in Acqua chiara tante volte, che mutandoui l'Acqua ogni volta, non resti imbrattata, poi insuocato che sarà quattro volte, si smorzi in Aceto buonissimo, & secco reponilo, o mettici tanto Aceto di sopra, che resti del tutto bagnato, poi lascialo star'à mollo per trenta giorni, poi si pesti sottilmente in Porfido, & poi secco si conserui.

Caphuræ, seu Cãphoræ præparatio.

IN mortario primum Amygdalę duæ, vel tres piſtillo contundantur, deinde abijciuntur, vel Oleo Amygdalino tum mortarij fundũ, tum piſtilli extrema pars illinitur, inde Camphora commodè teritur, ſic enim neque adhęreſcit, nec in auras diſſipatur.

Per preparar la Canfora.

SI peſtino prima nel mortaro, due ò tre Mandole, poi ſi leuano via, ouero s'onge il fondo del mortaro, & il peſtello con Olio di Mandole, e poi ſi peſta la Canfora, che così non s'attacca, nè meno ſcappa fuori.

Cancrorum fluuialium vſtio.

IN ærea patella ad ignem poſita viui Cancri tamdiu aſſentur, dum in tenuiſſimum puluerem redigi poſſint, ſi hoc diebus Canicularibus factum fuerit, puluis in loco ſicco conditus toto anno ſolet aſſeruari.

Per bruciar i Granci di fiumi.

SI mettino i Granchi viui in padella di rame à arroſtir tanto che ſe ne poſsa far poluere, & ſe ſi farà queſto ne i giorni Caniculari, la polue conſeruata in luogo ſecco ſi ſuole per vn'anno conſeruare.

Cantharidum præparatio.

FIctile patuli oris viuis Cantharidibus ferè plenum, & rariſſimo linteolo obductum, inuerſum vaſculo, in quo acerrimum ferueat Acetum imminens ſuſpendatur tamdium, dum Aceti feruentis vapore omnes Cantharides enecatæ fuerit, quæ ad Solem ſiccatæ in vitreo vaſe anguſti oris Cera obturati ſeruentur, durans ad annos ſex.

Per preparar le Cantarelle.

VNa Pila di bocca ſtretta quaſi piena di Cantarelle viue, & coperta con panno di lino rado, rinuerſa in vaſo, nel quale ſia Aceto forte bollente doue ſtarà tanto, ſin che le Cantarelle ſiano tutte morte da quel vapore dell'Aceto, le quali ſecche al Sole, ſi conſeruino in vaſo di vetro di bocca ſtretta, & ben turato, e durano ſei anni.

Ceruſſæ Ablutio.

ABluitur Ceruſſa non ſecus ac Calx.

Per lauar la Biacca.

SI laua la Biacca nell'iſteſſo modo, che la Calce.

Colocynthidis præparatio.

TRochiſcorum Alandal confectio, eſt Colocynthidis præparatio.

Per preparar la Coloquintida.

LA confettione de'i Trochiſci Alandal, è la preparatione di Coloquintida.

Chal-

Chalcanti Vstio.

VRitur Chalcanthum eodem modo, quo & alumen liquidum, quod alias rochæ dici solet.

Per bruciar'il Calcanto.

SI brucia il Calcanto nell'istesso modo, che l'Alume di rocco.

Coraliorum præparatio.

COralia alba, & rubra prophyrinis mortario, & pistello affusa Aqua rosacea tamdiu molentur, dum in tenuissimum puluerem redacta fuerint, & inditi ori sub dentibus stridorem non pariant, post subsidentiam, Aqua effusa relicto limo fiant offulæ, reponantur vasculis vitreis.

Per preparar'i Coralli.

LI Coralli bianchi, & rossi si pestino nel mortaro di Porfido, col pestello di detta medesima maniera, infondendoci Acqua rosa, sin che siano ridotti in poluere sottilissima, & che messi sotto i denti non facciano rumore alcuno, & fatta la posa, leuata l'Acqua, si facciano di quella massa che ci resta rotelle, & si ripongbino in vaso di vetro.

Coriandrorum præparatio.

COriandrorum semina ante annum collecta acri Aceto tribus diebus macerentur, & deinde siccata reponantur.

Per preparar li Coriandri.

LI semi di Coriandi colti vn' anno inanzi, s'infondino nell'Aceto forte per tre giorni, poi si facciano seccare, & si ripongbino.

Cornu Ceruini præparatio.

COrnu Ceruini frustula in crudo figulino vase, cui crudum operculum figulinum conglutinatum sit, aliquod foraminibus percusum in fornace figulina vrantur, dum vasa percocta sint, & cornu frustula candidissima euaserint, postea supra porphirium marmor ex rosacea diu terantur, & Pastili formentur, qui siccati in vitreis vasis reponantur.

Per preparar'il corno del Ceruo.

LI pezzetti di corno di Ceruo si ponghino dentro vn vaso di creta cruda coperto con coperchio similmente di creta cruda conglutinato con esso forato però, si mettino a cuocere in fornace da cuocere detti vasi di terra, sin che detti vasi siano cotti à fatto, e che detti pezzi siano di-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0301-4 DFG

diuentati candidissimi, poi si pestino vn pezzo in mortaro di porfido con Acqua rosa, & se ne facciano rotelle, i quali seccati si riponghino in vaso di vetro.

Eboris præparatio.

VRitur eodem prorsus modo, quo cornu Ceruinum, cum vero vstum, & ex vase fuerit extractum, terendum in tenuissimum puluerem, & per cerniculum transmittendum, huic deinde in patina vitrea duplum Aquę rosaceæ affunde, & exsiccari permitte, postea iterum tere, & tantumdem Aquæ rosaceæ secundo affunde, & exsiccari permitte, tertio deinde tere, in tabula porphyrina ex æquali pondere Aqua rosacea diutius molendo, & offulas, seu Trochiscos confice, exsiccatos in vase operculato repone, durant ad aliquod annos.

Per preparar l'Auorio.

L'Auorio s'abbrucia nell'istesso modo, che si fà il corno di Ceruo, e quando sarà bruciato, & leuato dal vaso, si pesti sottilmente, & si passi per setaccio, poi si metta dentro vn vaso di vetro col doppio d'Acqua rosa, & si lasci seccare: poi si pesti di nuouo, & si ripõga vn'altra volta con altrettanta acqua rosa, & si faccia seccare, & pesti poi per la terza volta, poi si spanda in tauola di Porfido, macinandola più tempo con vguale portione sopr adetta d'Acqua rosa, se ne facciano Trochisci, & si riponghino essendo secchi, in vaso coperto, e dureranno per alcuni anni.

Hellebori nigri radicum præparatio.

RAdices Hellebori nigri exẽpta lignosa medulla macerentur biduo in calido succo Cydoniorum, deinde exsiccati infigantur tamquam clauiculi in integrum pomum Cydonium, quod cruda frumentacea pasta crassiori obductũ, coquatur in clibano, donec pasta sit percocta, refrigerato pomo, exempta radices, & siccatę reponantur in loco sicco, durant biennio.

Per preparar le radiche d'Elleboro nero.

LE radiche d'Elleboro nero, leuata via la medolla di esso, s'infondino per due giorni nel sugo caldo de Cotogni, poi fatte seccare, si ficchino a modo di chiodi dentro le Mela cotogne intiere, le quali circondate con pasta cruda di formento si facciano cuocere al forno, sin che la pasta sia cotta bene, poi rifredda li pomi, le radiche leuate, & secche si riponghino in luogo secco, e durano due anni.

Esulæ radicum præparatio.

RAdices Esulæ cortice abraso in Aceto acerrimo horis vigintiquatuor macerentur; deinde siccentur, & conseruentur in loco sicco.

Per

Per preparar le radiche d'Esule.

LE radiche d'Esula mondate dalla scorza si lascino macerar nell'Aceto buonissimo per ventiquattr'hore, poi si secchino, & si conseruino in luogo secco.

Gersæ Serpentariæ præparatio.

RAdices Serpentariẹ maioris siccas, & abrasas contere in tenuissimum puluerem, cui par pondus Aqua rosacea affunde, & in patina vitreata linteolo contecta ad Solem exsiccata, idem secundo; & tertio repete, postremo exsiccatum hunc puluerem ex Vino odorato redige in Trochiscos, quos exsiccatos reconde in loco sicco, & hęc est ceruſſa ex serpentaria, paratur hoc modo.

Ex radicibus Serpentariæ dempto nigro cortice in lapideo mortario contritis succus extrahitur, qui effusus in catinum tenui linteolo contegitur, exsiccatur ad Solem, & euadit similis ceruſſæ, reconditur vt altera, durat anno.

Per prepar la Gersa Serpentaria.

PEsta le radiche secche della Serpentaria maggiore, & mõdate fanne poluere sottilissima, alle quali metti simil quantità d'Acqua rosa, & fà seccare al Sole in vaso di vetro coperto con panno di lino, fà il medesimo sin'à tre volte, & in fine si faccia Trochisci di questa poluere sottilissima col Vino buono odorifero, i quali secchi si conseruino in luogo secco, & questa è la biacca della Serpentaria, che si prepara a questo modo; cioè. Si caua il sugo dalle radiche di Serpentaria peste in mortaro di pietra tolta via la scorza nera, & esso messo in vaso coperto di panno sottile di lino, si fà seccare al Sole, & diuenta come la Biacca, si conserua come l'altra, e dura vn'anno.

Hyrundinum vsilio.

PVlli Hyrundinum ita iugulentur vt sanguis effluens super ipsorum alas decidat, trito Sale aspergantur, & in nouo fictili oris angusti vitreato, operculato, & luto sapientiæ oblinito vrantur in furno. Cinis seruatur in vase vitreo oris angusti bene obturati.

Per bruciar le Rondini.

SI deuono ammazzare le Rondini talmente, che il sangue, che si sparge, resti sopra le loro ali, & si sparga il Sale pesto di sopra, poi si mettino in vaso di terra nuouo di bocca stretta, vitriato & coperto, & oblinito col lutto di sapientia a cuocere nel forno. La cenere d'essi Rondinelli si serua in vaso di vetro ben chiuso.

Iecoris Lupi præparatio.

LAuetur iecur Lupi Vino odorato, in quo absinthium coxerit,

xerit, lotum ollæ nouę inditium in furno repente diligenter exsiccetur, ita tamen vt non aduratur, exsiccatum cùm absinthio recondе in loco sicco.

Per preparar il fegato di Lupo.

SI laui il fegato di Lupo con Vino odorifero, nel quale sia stato cotto l'Assentio, & lauato si ponga dentro vna pila noua nel forno, acciò secchi bene, & presto, ma in modo che non s'abbruci, & secco si conserui insieme con l'Assentio in luogo secco.

Intestini Lupi praparatio.

INtestinum in longum scissum, & transuersim in frustula diuisum, lauetur Vino odorato, in quo Ruta, & Fœniculum coxerit, postea exsiccatum vt iecur Lupi repone in loco sicco inuolutum folijs Rutæ siccæ.

Per preparar gl'Intestini di Lupo.

SI facciano pezzi degli Intestini di Lupo tagliati per lungo, e largo, & si lauino col Vino odorifero, nel quale siano stati cotti la Ruta, & li Finocchi, poi seccato come il fegato del Lupo si repongа in luogo secco, inuoluendo con le foglie di Ruta secca.

Cancami, seu Laccæ præparatio.

DEcoque Aristolochiæ longę, Schœnanthi *an. vnc. duas*, in Aquæ *lib. quatuor*, donec tantum superfint *lib. tres*, in hoc decocto colato decoque lento igne *vnc. sexdecim* Laccæ, donec prorsus dissoluantur, & Aqua ruborem sanguinis contraxerit, cola per laneum pannum, & abiectis fecibus colatum ius percoque in duplici vase ad crassitiem Mellis, ex quo, antequam frigescat, forma orbiculos, & serua.

Per preparar'il Cancamo, ouero Lacca.

FA cuocere l'Aristolochia longa, Schinanto di ciascheduno one. due in lib. quattro d'Acqua a consumatione del quarto, & in questo decotto colato fà cuocere a fuoco lento sedici onc. di Lacca sin tanto che sia alquanto dissoluta, & l'Acqua diuenti rossa come il sangue, poi cola con vn panno di lana, e buttata via la feccia, fà cuocere di nuouo la colatura in bagno Maria, sin che venga spesso come Mele, del quale prima che si raffreddi, fanne rotelle, e conseruale.

Lapidis Cyanei ablutio quem Lazulum vocant.

LApis Cyanei diligentissimè tritus toties affusa Aqua clara in catinum manibus confricando lauetur, abiecta post residentiam prima Aqua, & noua affusa, donec prorsus non inficiatur, sed clara effluat.

Per

Per lauar il Lapis Cianeo cioè Lapis Lazulo.

LA pietra Cianea, cioè Lazula pesta sottilmente si laui tante volte in vna catinella con Acqua chiara, & mutando sempre l'Acqua, fatta la posa dell'Acqua prima, & meßa l'altra, sin che l'Acqua venga chiara.

Margaritarum præparatio.

MArgaritæ mortario, & pistillo Porphyrinis molantur, vt dictum est de Coralijs, reliqua vt in illis peragantur. Qui modus etiam seruandus est, in pretiosis lapillis præparãdis omnibus.

Per preparar le Perle.

LE Perle si pestino in mortaro con Pistello di Porfido, come s'è detto delli Coralli, & il resto si fà come s'è detto in essi, il medesimo s'hà da fare à preparare le altre pietre pretiose.

Medullarum præparatio.

MEdullæ autumno ex ossibus recentibus exemptæ lauentur, & in duplici vase liquatæ reponantur vt adipes, durant æqualitum illis tempore.

Per preparar le Midolle.

LE Midolle leuate fuor dell'ossa nell'Autunno, & liquefatte fresche in vaso doppio, si riponghino come li grassi, e durano come essi.

Mezerei præparatio.

MEzerei folia sic præparantur, vt Esulæ radices, vsus tempore rediguntur in puluerem, abiectis neruis, seu venis contusioni contumacibus.

Per preparar'il Mezereo.

LE foglie del Mezereo si preparano, come le radiche d'Esula, & se ne fanno poluere leuati li nerui, ò li nerui, che non si possono pestare.

Oesypi expressio, & præparatio.

ESordidis lanis, quæ ex collo, coxis, & alis auium defatigatarum fuerint detonsæ, feruenti Aqua pluris affusa, omnem pinguedinem exprimito, repositis lanis profundo vasculo immissam Aquam pinguem diu agitato multifida rudicula, vt multam generet spumam, quam vna cum superante pinguedine exceptam in alio vase seorsum reponito, Aquam denuo agitato, & genitam denuo spumam cum prima reponito, & hoc toties peragito, dum vniuersam collegeris spumam, nec vlla amplius supernaret pinguedo, hanc collectam pinguedinem cũ spuma in Aqua pura manibus subigendo lauato, sordas immixtas demito, sæpius

Aquam

Aquam renouando, donec pura effluat, & pinguedo linguæ admota non mordeat; lotam recondito in fictili.

Per spremere, e preparar l'Espo.

TAgliata la lana succida dal collo, e dalle coscie, & ale delle Pecore, quando sono stracche, e messa in Acqua bollente tante volte fin, che sia leuata quella sucidezza, leuata la lana, quell'Acqua sucida si ponga in vna pila menando tanto spesso con la mescola fin, che faccia schiuma, la quale si riponga in vn'altra pila insieme con quella sucidezza che si vedeua notare sopra l'Acqua; mena l'Acqua di nuouo, e reponi la seconda schiuma con la prima, e fà questo tante volte, fin che hauerai raccolta tutta la schiuma, nè si veda più sucidezza raccolta con la schiuma in Acqua chiara spremendola con le mani, leua la sucidezza mescolata mutando l'Acqua tanto spesso, che diuenti chiara, e che'l grasso posto sopra la lingua non pizzichi, & così lauata si riponga in vaso di terra cotto.

Plumbi lotio.

IN mortario plumbeo Aquam pluuiam pistello plumbeo tam diu agitato, ac ducito, donec Aqua instar liuidi limi crassescat, hunc limum linteolo cola, exsiccatumque in pastillos formatum reconde.

Per lauar'il piombo.

SI agiti l'Acqua piouana in vn mortaro di piombo col pestello di medesima materia tanto, fin che l'Acqua diuenti grassa, & liuida. Questo si coli in panno di lino, e secco, e formato in Trochisci si riponga.

Plumbi vstio.

SVper tenuissimas plumbi laminas fictili nouo inditas sulphur inspergito, additisque alijs rursus laminis interiecto semper sulphure, donec vas expleueris, ignem succendito. Flagrante autem plumbo ferrea rude versato, donec prorsus redigatur ad cinerem, nihilque plumbi inustum relictum sit, tum demum obstructis naribus (ne sulphuris vapor noceat) eximite, lauetur postmodum, sicut cerussa.

Per bruciar'il piombo.

SOpra vna piastra sottilissima di piombo messa dentro vn vaso di terra nuouo si sparga il Solfo, & aggiongendo altre piastre col Solfo fra mezzo fin, che il vaso sia pieno, accenni il fuoco. Ma il piombo essendo caldo, e riuoltato con lama di ferro, fin che sia ridotto in cenere, e non resti niente di piombo abbruciato, all'hora turate le narici (acciò ch'il vapor del Solfo non faccia danno) si caui fuora, e si laui, come la biacca.

Pul-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0306-4 DFG

Pulmonis Vulpini præparatio.

PVlmonem Vulpis extracta aspera arteria Vino odorato cui Hyssopum, & scabiosam incoxeris, diligenter lauato, lotum olla impositum siccato, vt iecur lupinum siccatum in loco sicco, cum Marrhubio, & Hyssopo reponito.

Per preparar'il Pulmone della Volpe.

SI laui con diligenza il polmone della Volpe (hauendo leuata l'aspera arteria) col Vino odorifero, nel quale sia stato cotto l'Isopo, e la Scabiosa, e lauato che sarà si ponga dentro vna pila, e si faccia seccare, come il fegato di Lupo, & essendo secco, reponilo in luogo secco col Marrubio, & Isopo.

Sanguinis Hircini præparatio.

HIrcus adultæ iam ætatis non senescens boni habitus, quadraginta saltem dies ante nutritus herbis calculum frangendi vim habentibus, vt Petroselino, Liuistico, Hedera, Saxifragia, Fraxino, Fœniculo, & similibus, & Vino albo, iuguletur diebus Canicularibus, sanguis qui medio loco effluxerit, priore, & postremo reiecto, tantum excipiatur, vbi concreuerit effuso humore in plures partes scindatur, quę supra setaceum cribrum extensę, ac tenui linteolo coopertæ siccentur in furno tepido. Cōdantur in vase bene clauso loco sicco; seruatur in annum.

Per preparar'il sangue di Becco.

IL Becco, che sia giouane, e di buon'habito, e nutrito per quaranta giorni inanzi con herbe potenti a franger la pietra, com'è Petrosello, Leuistico, Hedera, Sassifragio Frassino, Finocchio, e simili, & con Vino bianco, s'ammazzi ne i giorni Caniculari, & buttato via il primo, & vltimo sangue si conserui il mezzano, il quale quando sarà squagliato, leuato l'humore peccante si tagli in pezzetti, i quali distesi sopra vn setaccio, e coperti con panno di lino sottile, si facciano seccare in forno tepido. Si conseruino in vaso ben chiuso in luoco secco, e durano l'anno.

Scammonij præparatio.

SCammonium tritum in massam reducitur, ex Oleo violato, deinde Cydonio excauato inclusum, & rursus obturato assatur in furno, vna cum pane, donec pomum fit peecoctum, deinde in succo Cydoniorum tertia pars pulueris Myrobolanorum flauarum maceretur horis vigintiquatuor, quo leuiter colato nutritur Scāmonium iam coctum, donec tantumdem succi iam dicti ebiberint, demum exsiccatum teritur in puluerem, ex quo cum Mastice dissoluta in Oleo rosaceo

ceo formentur Plancentulæ, seu Trochisci, & reponantur.

Per preparar la Scamonea.

SI faccia massa della Scamonea pesta con Olio rosato, & messa dentro vn Cotogno scauato, e poi riserrato, e si metta a cuocere nel forno col pane, sin che il Cotogno sia cotto a fatto, poi si metti a mollo nel sugo di Cotogni la terza parte di polue di Mirobolani citrini per spatio d'hore ventiquattro, & in quel sugo si lasci stare la Scamonea già cotta, sin che l'habbia assorbito, poi essendo secca se ne faccia polue, della quale se ne facciano Trochisci, aggiongendo però la Mastice dissoluta con Olio rosato, & si serbino.

Scyllæ præparatio.

SCylla magna non putris, nec flauida abiectis extimis tunicis pistorum pasta tota obducitur, & in furno vna cum panibus ad eorum cocturam percoquitur postea singulæ eius tunicę excepto tamen meditullio, quod abijcitur filo traijciuntur, ita vt se inuicem non contingant, tum suspenduntur in loco sicco, cauendo interea, ne ferro aliquo vulnerentur.

Per preparar la Scilla.

LA Scilla grande non guasta, nè gialla, leuata via la pellicula di fuori si vesta di pasta, & si metta a cuocere nel forno come il pane, poi ciascuna delle sue pellicule (eccetto nondimeno la midolla di dentro, che si leua) s'infilzi col filo, in modo però che vna non tocchi l'altra, & poi s'attacchi in luogo secco, guardandosi in quel mentre che non siano toccate da ferri.

Setæ, seu Serici vstio, seu assatio.

FOlliculi Serici eiusdem anni minutim incisi abiectis vermibus adhuc viuentibus, in ollam nouam inditi tamdiu siccentur in furno tepido, dum possint in mortario contritione in pulverem reduci, non in cinerem, qui seruetur in vasculo vitreo obturato.

Per bruciar la Seta.

LI bocci della Seta fatti l'istesso anno tagliati minuti, buttando via li vermi ancora viui, messi in pila nuoua, si secchino in forno tepido, sin che si possino pestare in mortaro, & ridurre in polue, & non in cenere, la quale si serui in vaso di vetro ben turato.

Tutiæ præparatio.

TVtia linteolo mundo tenui, & denso inclusa, & ligata in vase Aqua clara pleno, huc atque illuc agitatur, & deducitur, vt tenuior, & melior eius pars in Aquam affluat, crassiori in linteolo relicta, cum resederit abie-

cta Aqua molitur in lapide Porphyrino ex Aqua rosacea, cogitur in pistillos, & seruatur.

Per preparar la Tutia.

LA Tutia ligata in panno di lino bianco, & sottile si mescoli di quà, & di là dentro vn vaso pieno d'Acqua chiara, sin che la più sottile, e miglior parte di essa sia concorsa nell'Acqua, essendo restata la più grossa nel panno, & quando hauerà fatto posa, si leui l'Acqua, si pesti in mortaro di Porfido con Acqua rosa, & se ne facciano Trochisci, che si conseruino.

DVRATIONES COMpositorum.

De Conseruarum duratione.

DVratio non omnibus conseruis eadem. Rosarum diuturna est; Borraginis, Buglossi, Violarum breuior, vt quę post annum facilimè corrumpantur, aut arescant, aut acrescant, exoletas, & inutiles esse deprehendimus, si superficies veluti vermiculis corrosa videatur, aut si sapor, color, odor immutatus sit.

QVANTO DVRANO li compositi.

Quanto durano le Conserue.

LE Conserue non durano tutte vn'istesso tempo. Quella di Rose dura più dell'altre, quelle di Borragine, di Viole, & di Buglossa durano manco di tutte, come quelle che passato l'anno si corrompono facilmente, ò si seccano, ò diuentano agre, & all'hora si conosce, che sono guaste, quando si vede la superficie loro come corrosa da vermi, & il sapore, colore, & odore mutato.

De puluerum Aromaticorum duratione.

SEruantur per annum omnes species Aromaticę, nisi admiserint semina frigida maiora, vel minora, aut Amylum, tunc enim vix quatuor mensibus seruantur.

Quanto durano le Polui Aromatiche.

TVtte le Spetie Aromatice si seruano vn'anno intiero, se non sono mescolate con semi frigidi maggiori, ò minori, ouero con l'Amido, perche all'hora a pena si conseruano quattro mesi.

De Electariorum alterantium duratione.

ELectaria dulcia per annum integris viribus seruantur, amara, & aromatica duobus annis, quandoque etiam ad quatuor, si ex arte confecta, & studiosè reposita fuerint.

Antidota optata parua ad sex annos, & vlterius ex arte confecta, & studiosè reposita seruantur, verum intra sex menses non propinantur.

Anti-

Antidota magna vt Theriaca, & Mithrydacium integris viribus vsque ad triginta annos, deinde imbecilliora vsque ad quinquaginta, & ad summum sexaginta, verum intra sex menses non propinantur, nisi Medicus decreuerit.

Quanto durano gli Elettuarij alterati.

GLi Elettuarij dolci si cõseruano vn'anno intiero, gli amari, & aromatici due anni, & qualche volta anco quattro anni, se saranno composti bene, & reposti con diligenza.

Gli Antidoti oppiati piccoli durano sei anni e più quãdo sono fatti secondo l'arte, & nondimeno non s'adoprano li primi sei mesi.

Gli Antidoti maggiori, come di Teriaca, e Mitridato, sono perfetti fino a i trent'anni, & dipoi vengono mancando fino alli cinquanta, & al più alli sessanta, ma non si adoprano fra sei mesi, senza l'ordine del Medico.

De ætate Pilularum.

PIlulæ ad dosim constitutam seruantur integris viribus per annum, & aliquando vlterius, exceptis Pilulis, quæ Opium admittunt, hæ enim vsque ad quartum annum seruantur.

Quanto durano le Pilole.

PIlole della loro dosa ordinaria si conseruano bene per vn'anno, & qualche volta più, eccetto le Pilole oppiate, le quali durano quattr'anni.

De ætate Ceratorum.

EMplastra seruantur per annum excepto emplastro è pelle Arietina, Diapalma, & Diapyrite, & nonnullis huiusmodi, quæ compactiora pluribus annis seruari possunt.

Quanto durano li Ceroti.

GLi Empiastri si cõseruano per vn'anno, eccetto l'Empiastro di pelle Arietina, Diapalma, & Diapirite, & simili, le quali si possono conseruare per più anni.

Duratio Loch, seu eclegmatum.

LOch in quorum compositionibus, nec nuclei vt Amygdalarum, nec semina, vt Melonum recipiuntur, possunt ad annum vnum conseruari.

Quę verò nucleos Amygdalarum, & similium, aut semina Melonum, & similium recipiunt, vltra sex menses non durant absque vitio.

Quanto durano li Loch.

LOch, nella compositione del quale non entrano cose, ch'habbiano ossa, come le Mandole, ò semi, come i Meloni, si può conseruare per vn'anno. Ma quello, doue entra, ò ossa, come di Mandole, ò semi

mi come di Meloni, & simili, non si conserua buono più di sei mesi.

Duratio Trochiscorum.

TRochisci omnes cum teredinem sensisse percipiuntur, iudicandi sunt euanidi, & inutiles, licet fortè ætate adhuc recentes sint. Trochisci ex Aromatibus constantes cum in eis adoramentorum fragrantia, vel Aromatum sapor non percipitur: obsoleti sunt, & inanes. Trochisci qui semina facilè rancescentia admittunt, vt Melonum, & similia, post sex menses inutiles sunt.

Alij Trochisci ab his ritè compositi, & diligenter repositi, integro anno vt plurimum sunt efficaces, post annum inutiles.

Trochisci ex Gummis, & Mineralibus potissimum confecti, possunt etiam vltra annum perdurare.

Quanto durano li Trochisci.

LI Trochisci, quando cominciano a tarlarsi, non sono più buoni, ancorche siano fatti di fresco. Li Trochisci fatti con Aromati, quando non hanno più l'odore, & flagrantia d'essi, si giudicano inutili. Li Trochisci composti con semi, che facilmente rancidiscono come di Meloni, & simili passati li sei mesi, sono inutili.

Gli altri Trochisci cõposti secondo l'arte, & conseruati con diligẽza, per lo più sono buoni l'anno intiero, ma dopo l'anno sono inutili.

Trochisci composti di Gomme, & Minerali possono durar più d'vn'anno.

Duratio Oleorum.

OLea per expressionem facta, quorum vis est refrigeratoria, vt quæ ex seminibus Papaueris, Cucurbitæ, & similium, non durant vltra tres menses. Oleum tamen ex Oliuis immaturis perdurat ad annum.

Quæ verò ita temperata sunt, vt circa primum gradum caloris consistant, vt ex Amygdalis, Pineis, & similibus, si offerenda sint recentissima, si illinenda, possunt in mensem seruari.

Calida vltra primum gradum, si bibenda sint, recentissima esse oportet, ita vt nullum acorem, & rancorem contraxerint, illinenda possunt etiam aliquot mensibus perdurare.

Olea per impressionem facta simplicia tàm frigida, quam calida, circa primum gradum, vt quę ex floribus, vel herbis, vel fructibus, vel etiam animalibus bene reposita, durant integro anno, eo elapso, frigida sunt nullius vsus, calida vero possunt renouari.

Olea, quæ ex Gummis, vel Aromatibus, calida in secundo, & vltra secundum gradum benè, & ritè confecta, & diligenter seruata, durant ad annum tertium, si tamen conseruent odorem ingredientium,

Oleum Vulpinum, & ipsum merito suæ qualitatis potest tertium

tium annum attingere nisi fortè è succo Vulpis interea malum odorem contraxerit.

Olea calidiora composita, tãdiu durant, & viui sunt, quamdiu Aromatum odorem conseruauerint.

Olea per emanationem, ex Lignis, Gummis, vel Mineralibus extractai, non ita cito senescunt, immo in his Oleum è Lateribus, quo fuerit vetustius, eo præstantius iudicatur.

Quanto durano li Ogli.

LI Ogli cauati per espressione, la virtù de i quali è rinfrescatiua, come quelli di seme di Papaueri, di Cocozze, & simili, non durano più di tre mesi, ma l'Olio d'Oliue acerbe dura vn'anno.

Ma quelli Ogli, che sono temperati caldi in primo grado, come quelli di Mandole, Pignoli, & simili, se s'hanno da pigliar per bocca, bisogna che siano freschissimi, ma se s'hanno da adoprare per vngere, possono conseruarsi per vn mese.

Quelli, che sono caldi oltre il primo grado, se s'hanno da bere, deuono esser freschissimi, se per vngere sono cauati, possono durar'alcuni mesi.

Li Ogli cauati per impressione, semplici, ò caldi, ò freddi, circa il primo grado, come quelli cauati de i fiori, d'herbe, frutti, ouero d'animali, se si ripongono con diligenza durano vn'anno intiero, e passato esso li freddi non son più buoni, ma i calde si possono rinouare.

Ogli fatti di Gomme, ò d'Aromati, caldi, oltre nel secondo, e terzo grado, essendo fatti con diligenza, & reposti medesimamente durano tre anni, se però conseruano l'odore degl'ingredienti.

L'Oglio Volpino meritamente secondo la sua qualità può durare tre anni, se per sorte il fugo Volpino non gli fà hauer cattiuo odore.

L'Ogli, che sono più caldi durano tanto tempo, quanto conseruano l'odore degli Aromati.

L'Ogli, che si cauano dalle Legna, Gomme, ò Minerali, non s'inuecchiano così presto, anzi tra questi l'Oglio di Mattoni, quanto più è vecchio, tanto più è giudicato, & stimato migliore.

Il fine dell'Antidotario.

RICETTE

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0312-6 DFG

RICETTE AGGIONTE DALL'AVTORE.

A far l'Acqua di Cannella, lambiccata.

PIglia Cannella perfetta lib. vna, Acqua rosa lambiccata lib. 4. Maluasia di Candia eletta lib. vna, e mezza, mescola, e secondo l'arte stilla à Bagno Maria.

La Cannella si soppestarà, e metterà in vn'Orinale di vetro, con infondergli sopra l'Acqua rosa, e Maluasia, dopoi metti tal vaso ben turato, che non respiri, in bagno d'Acqua tepida, per 24. hore, dopo metteli il cappello di vetro, ben serrato con farina, e chiara d'Oua impiastrata insieme, in modo che non possi respirare in parte veruna, e dipoi agumenta il fuoco sotto al Bagno, e riceui l'Acqua, che lambiccherà in altro vaso di vetro, grande, ben serrato con il becco del cappello, con la sudetta colla di farina, e chiara d'Oua, acciò non possa esalare.

A far Acqua di Latte, ò Siero che dir vogliamo.

PIglia latte di Capra giouane nera, pasciuta di buoni pascoli, e fresca di parto, e ch'il latte sia fresco, di grato odore, e sapore, ponendolo sopra il fuoco in vaso di terra vetriato con maneggiarlo continuamente con mescola di legno, e quando alzerà il bullore sbruffargli sopra quattro goccie d'Aceto forte, ouero sugo di Limone, e leuarlo dal fuoco, e dopoi che sarà alquanto rifreddo, colarlo per sacchetto, la qual colatura, poi si chiarificarà, e di nuouo ricolarlo, auuertẽdo che volẽdolo perfetto si deue fare nell'istesso tẽpo, che si hà da pigliare. E volẽdolo con il quaglio di Capretto, e quagliato che sarà il latte senza ponerlo al fuoco, si metterà a colarlo sopra vna stamigna, la qual colatura si ponerà sopra il fuoco con dargli vn bollore, e rifreddo che sarà, colarlo per sacchetto, dopoi la detta colatura, si chiarificarà, e di nuouo ricolarlo.

A far la Saponea Magistrale.

PIglia Zuccaro fino lib. vna, Amido recente, e bianco onc. due, Olio di Mandole dolci, recenti estratto oncie vna, e mezza; si facciano morselli.

Il Zuccaro si tritarà, e poi disfarlo con vna portione d'Acqua rosa, ouero Acqua violata, e cuocerlo a debita cottura; dipoi stangheggiarlo fin tanto sia ridotto in poluere; dipoi vi si aggiongerà l'Amido, che sia stato nutrito in Acqua rosa mezz'hora auanti; & incorporato vi si aggiongerà l'Olio d'Amandole, con maneggiarlo bene, e porlo sopra il fuoco, fin tanto sia fatta vna buona vnione, e poi si leui dal fuoco, e con sollecitudine se ne formino morselli sopra vna pietra coperta di Zuccaro poluerizzato: E volendo farla in forma liquida, li si darà minor cottura.

A far l'Aloè lauato, o nutrito con infusione di Reobarbaro.

PIglia Reobarbaro eletto onc. 1. Spico Nardo dram. mezza, Acqua d'Endiuia stillata lib. vna; il Reobarbaro si tagli minutamente, e bagnato con Vino bianco aromatico, accompagnato con la Spica sottilmente ridotta in parti minute vnito con l'Acqua, e posto in bagno d'Acqua tepida per vn giorno, poi se gli dia vn calor di fuoco gagliardo, e colarlo con forte espressione, nella quale si dissolua lib. 1. d'Aloè eletto, rinchiuso in vaso vetriato, & al Sole si condensi, & in caso di necessità, si condensi sopra la cenere calda.

A far le Pillole di Castoreo, secondo Auicenna.

PIglia Castoreo, Galanga, Zedoaria, Noce moscate, di ciascheduno dram. mezza, seme d'Appio, d'Aneto, Perle, di ciascheduno scrop. dua, Ioschiamo, grano vno, e mezzo; se ne formarà massa con Acqua d'Artemisia.

Le Perle si porranno le preparate in Porfido, il Ioschiamo si eleggerà il suo seme bianco, e l'Acqua d'Artemisia la lambiccata.

A far la Confettione di Iacinto.

PIglia Iacinti Orientali scrop. quattro, Smeraldi, Zaffiri, Topatij, Rubini, Granate, Perle, Coralli rossi, Coralli bianchi, ossi del cuor di Ceruo, corno di Ceruo adusto, di ciascheduno scrup. due, pietra Bezahar Orientale, Zedoaria, di ciascheduno dram. vna, legno Aloè dram. due, e mezza, Sandali citrini dram. cinque, Terra sigillata, semi di Acetosa, di Cedro, di Porcacchia, di Dauco cretico, Dittamo Cretico, Scordio, Bistorta, Tormentilla, Rose rosse, di ciascheduno dram. due, Zaffarano scrop. vno, Ambra, Mosco di ciascheduno grani 5. fogli d'Oro, num. 30. sugo di Ruta capraria condensato drã. 1. e mezza, Siroppo d'Agro di Cedro quanto basta, facciasi confettione secondo l'arte, e serbisi in vaso vetriato.

Le pietre de'Iacinti, Smeraldi, Zaffiri, Topatij, Rubini. Granate, & Perle, ciascheduna d'esse siano Orientali, con li Coralli rossi, e bianchi, tutti siano lauati diligentemente a più Acque communi, & vltimamente con Acqua rosa, dopoi messe in mortar di Porfido a ridurli in poluere sottilissima, in vltimo aggiontoui il corno di Ceruo, & il tutto preparato in forma impalpabile, posto da parte, poi si riduca in parte minutissima gli ossi del cuor di Ceruo, con raderli, e messi in mortar di brõzo, cominciato a pestare, aggiontoui li Sandali citrini, Raspari, dapoi la Tormentilla, Bistorta, Zedoaria, e legno Aloè. ciascheduno tagliati minutamente, con seguitar a pestare, accompagnatoui li Semi, il Dittamo, & Scordio, & in fine le Rose ridotte in poluere sottilissima passati per setaccio, aggiõtoui la pietra Bazahar, Terra sigillata, e Zaffarano, ciascheduno da se macinato sottilmente, con hauerui aggiontole pietre pretiose, Mosco, & Ambra, e fatta vnione, si pigliaranno onc. 20. di Siroppo d'agro di Cedro, di buona forma di cottura, e caldo incorporateui il sugo di Ruta capraria, dopoi le poluerì, & in fine le foglie dell'Oro ad vno ad vno, cõ darli vna longa missione si ripone nel suo vaso, e per vn mese intiero, ciaschedun giorno fermentarlo, & in tal modo acquistarà buona forma, e continuamente manterrà l'istesso corpo.

A far

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0314-8 DFG

A far' altra Cõfettione di Iacinto.

PIglia Iacinti dram. quattro, Rubini, Smiraldi, Zaffiri, Topatij, Granate, Perle, Seta cruda, limatura d'Auorio di ciascheduno scrop. 2. Coralli rossi, Coralli bianchi, Alicorno, corno di Ceruo adusto, pietra Bezabar, Charabe, di ciascheduno dram. 1. ossi del cuor di Ceruo nu. due, semi d'Acetosa, di Porcacchia, d'Endiuia, di Coriandoli preparati, di Ruta capraria, e Santo, di ciascheduno dram. vna, seme di Cedro mondo, Bolo Armenio Orientale, Terra sigillata di ciascheduno dram. due, Sãdali di tutte le sorti, grana de' Tintori, Ben bianco, Ben rosso, Dittamo Cretico, Carlina, Gentiana, Angelica, Scordio, Vincitossico, Scorzonera, Ecbio, Contra erba, legno Aloè, scorze di Cedro, di ciascheduno dram. vna, Zaffarano scrop. vno, radiche di Tormentilla, Rose rosse, di ciascheduno dram. due, Cinamomo, Garofoli, di ciascheduno scrop. due, Trochisci di Canfora dram. vna, e mezza, Ambra grisia, Mosco, di ciascheduno grani dieci, fogli d'Oro num. 12. con sofficiente quantità di Siroppo d'agro di Cedro, formasi Elettuario secondo l'arte.

A far l'Elettuario Alessandrino.

PIglia Polipodio onc. 6. radiche d'Altea onc. 3 Sena Orientale onc. 1. e mezza, seme d'Anisi drã. tre; Facciasi decotto in sofficiente quantità d'Acqua commune, colisi, nella qual colatura aggiongasi polpa di Passule, Mele, di ciascheduno lib. 1. poluere di Sena Orientale onc. vna, e mezza, e formasi Elettuario secondo l'arte.

Il Polipodio quercino fresco, mondo, e pesto porlo a bollire in lib. otto d'Acqua commune, e quando è colato il terzo, aggiongerui le radiche d'Altea fresche, nette esteriormente, e tagliate in fette sottile, e calato il decotto a metà ponerui gli Anisi soppesti, & appresso la Sena, e riceuuto vn bollore leuarlo dal fuoco, e lassarlo stare infuso per hore quattro, dopoi darli vn calore, e colarlo con forte espressione, nella qual colatura aggiongerui il Mele di Cola, e ridutto a cottura accompagnarui la polpa di Passule, di Zibibbo, passata per setaccio, con maneggiarlo continuamente sopra il fuoco, fin tanto che sia ridutto a cottura debita, dopoi aggiungerui le foglie di Sena Orientale poluerizzate, & anco in luogo del Mele ponerui altretanto Zuccaro.

A far' il Siroppo di Hibisco semplice.

PIglia radiche d'Altea lib. 1. cuocasi in giusta quãtità d'Acqua commune secondo l'arte, dopoi colisi, e nella colatura s'aggionga la quantità debita di Zuccaro, e riducasi a forma di Siroppo.

Le radiche d'Altea fresche, e nette diligentemente, & tagliate in fette sottile si mettino a bollire in lib. noue d'Acqua per fino alla consumatione della metà, e subito leuato dal fuoco colarlo, e pigliare libre tre di Zuccaro bianco chiarificato con Acqua commune, dopoi aggiongerui detto decotto, e ridurlo a cottura debita.

A far'il Diamoron magistrale.

Piglia sugo di More domestiche libre tre, Mele di Cola libre due, si cuochino a fuoco lento a modo di Siroppo.

Si piglieranno le More non ben mature; poi si frangeranno bene con le mani dentro di vn vaso vetriato, & si lascierà stare in cantina per spatio di vn giorno naturale, acciò le dette More perdino la loro viscosità, & dopo, che saranno colate, il detto sugo si mescolarà col Mele, & si cuocerà.

A far'il Siroppo d'Epittimo.

Piglia Epittimo Cretico dram. venti, Mirobolani citrini indi, di ciascheduno dram. quindeci, Cuscuta, Fumoterra, di ciascheduno dram. dieci, Timo, Calamento, Buglossa, Mirobolani bellerici, Emblici, Liquiritia, Polipodio, Agarico, Sticados, di ciascheduno dram. sei, Rose, seme di Finocchio, & Anisi, di ciascheduno dram. 2. e mezza, Prune num. venti, Passule onc. quattro, Tamarindi onc. 2. e mezza, si faccia cuocere in conueniente quantità d'Acqua; dopoi si coli, & alla colatura s'aggionga Zuccaro lib. tre, Mosto cotto lib. due, si faccia Siroppo.

Il Polipodio fresco, netto, e pesto, pongasi a bollire in lib. dodeci d'Acqua di cisterna, dopoi le Prune tagliate minutamente, & Vua passa di Leuante, appresso la Liquiritia incisa, seguitando li semi rotti, e bolliti per vn poco di spatio di tempo aggiongerui il Calamento, il Timo, la Cuscuta, & il Fumoterra, e quasi ridotto a cottura metterui l'Agarico grattato, dopoi bollito vn poco, aggiongerui le Rose, & l'Epittimo, poi li Mirobolani soppesti già leniti con Olio di Mandole dolci, & li Tamarindi disfatti in parti minime, datogli buona mistione con spatola, leuarlo dal fuoco si lascierà in infusione in vaso vetriato, e ben stufato, & in capo di hore ventiquattro, si rimetta a scaldare di nuouo, maneggiatolo con la spatola colarlo con forte espressione, farne Siroppo al modo solito.

A far l'Vnguento di Minio.

Piglia Olio Rosato lib. due, seuo di Castrato onc. due, Cera bianca onc. sei, Minio onc. noue, mescola, e fà Vnguento secondo l'arte.

Liquefatta la Cera con il Seuo, & Olio aggiongerui il Minio poluerizzato sottilmente.

A far l'Vnguento di Piombo.

Piglia Olio rosato onc. sei, Cera bianca onc. due, Termentina onc. vna, Piombo adusto, Litargirio, di ciascheduno dram. diei, Cerussa, Antimonio di ciascheduno onc. mezza, facciasi Vnguento secondo l'arte.

La Cera liquefatta con l'Olio, e Termentina, dopoi aggiongerui il rimanente in poluere sottilissima, & incorporato pongasi in mortar di piombo, con maneggiarlo per buon spatio di tempo.

A far l'Vnguento di Mucilaggine magistrale.

Piglia Olio di Gigli bianchi, Olio di Cheiri, Olio di Camomilla, Olio violato, grasso di Gallina, medolla di Vaccina, di ciascheduno onc. sei, Cera bianca onc. dieci, Mucilaggine di seme di Lino, di Fien Greco, di radiche d'Altea,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0316-0 DFG

tea, di ciascheduno onc. quattro, mescoli, & si faccia Vnguento secondo l'arte.

In far la Mucilaggine si pigli onc. vna di radiche d'Altea nette, & tagliata in parti minute con onc. vna di seme di Lino, & onc. vna di Fien Greco, sani, porli infusi in lib. due d'Acqua, & in capo d'vn giorno estratta la Mucilaggine, nella quale aggiongerui l'Ogli grassi, Midolla, pongasi sul fuoco a consumar l'humidità con maneggiarle continuamente, poi colata aggiontoui la Cera, & formatone l'Vnguento.

A far l'Vnguento pettorale magistrale.

PIglia Olio di Amandole dolci, di Camomilla violato, di ciascheduno oncia vna, & mezza, Butiro grasso di Gallina, di Anetra, di ciascheduno onc. vna, Cera bianca dram. dieci, Zaffarano grani diciotto, & si faccia l'Vnguento secondo l'arte.

A far'il Ceroto capitale del Montagnano.

PIglia Laudano, Gomma, Elemi, Sandaracca, Incenso, Storace liquida, Storace calamita, e Mirra, di ciascheduno il peso vguale, mescola, e fanne Ceroto.

La Storace calamita si disfarà con Acqua di Bettonica, poi vnirla con la Storace liquida, poi la Gomma, Elemi, & in fine il resto in poluere.

A far'il Ceroto di Bettonica magistrale.

PIglia fronde di Bettonica fresca, di Pimpinella, di Agrimonia, di Saluia, di Puleggio, di mille foglie, di Consolida minore, di Centaura minore, di Matre selua, di ciascheduna onc. sei, Gomma, Elemi, oncie quattro, Cera bianca oncie due, Olio d'Abezzo onc. dieci, radiche d'Ireos, di Aristologia rotonda di ciascheduno dram. sei, le sopradette herbe, si pestino molto bene in mortar di pietra, & ponerle infuse in lib. cinque di Vino biãco buono, & colarlo con forte espressione; nella qual colatura vi si aggiungerà la Gomma, Elemi, Cera, & Olio d'Abezzo, facendo bollire per vn poco di spatio di tempo, poi leuarlo dal fuoco, e per molte hore maneggiarlo, & rifreddo colarlo, nel qual Ceroto si aggiongerà l'Ireos, & Aristologia in poluere sottilissima.

A far l'Olio di scorze di Cedro composto.

PIglia Olio di Giante vnguentaria, cioè di Ben lib. vna, e mezza, scorze di Cedri fresche lib. vna, Vino bianco odorato, Acqua rosa stillata, di ciascheduno onc. 3. Sandali citrini onc. vna, Tormentilla, Dittamo bianco, di ciascheduno dram. sei, Pbu, Cinamomo, di ciascheduno dram. due, si pesti ogni cosa, che s'hà da pestar grossamente, & si metti in vaso di vetro ben turato, & si metti al Sole per giorni sette, poi fallo cuocere in bagno Maria per hore quattro, & quando sarà freddo si spremi ben con le mani, & s'aggiongano al detto Olio altre tante scorze, & si pongano di nuouo al Sole, & se gli

faccia l'istessa cuocitura, & l'istessa spremitura come prima, & se gli faccia l'istesso la terza volta con metterci nuoue scorze, poi colato si serbi.

Li Sandali, radiche di Tormentilla, di Dittamo bianco, del Phu, cioè Valeriana minore, & Cannella fina, si pestaranno grossamente, & bagnarle con onc. tre d'Acqua rosa, & riporle in vaso di vetro di bocca stretta ben turato. Le scorze di Cedro fresche, e mature, cioè la parte estrema di fuora tagliarle in pezzi minuti, bagnarle con onc. tre di Vino, e riporle in vn'altro vaso come di sopra, & in capo dell'ottauo giorno vnir le dette scorze con gli altri ingredienti, & Olio, e porlo a bollire, si come già si è detto, spremerlo, & colarlo, e renouare le scorze di Cedro due altre volte.

A far altr'Olio di scorze di Cedro.

SI farà anco semplicemente solo con scorze, con Olio di Ben, ò d'Amandole dolci, o Rosato completo, secondo il consiglio de' Signori Medici, & si terrà il seguente modo: Pigliate le scorze di Cedri maturi, & freschi senza la parte interior biãca, che hanno in esse, & tagliate in parti minute porle dentro vn vaso di vetro di bocca stretta, e ben chiuso, che non possa respirar per spatio di quindici giorni, poi metter di sopra tanta quantità d'Olio, che le scorze siano state coperte, porlo al Sole per giorni quindici, poi metterlo a bollire in bagno Maria per hore quattro, e rifreddo, spremuto, & colato, nella qual colatura aggiongerui due altre volte nuoue scorze, & in fine colarlo, & separarlo diligentemente dall'humidità, & riporlo, quale sarà d'odor flagrante, e di buona operatione.

A fare il Clistiero commune.

PIglia Mele spumato oncie 2. Zuccaro rosso oncia vna, Olio commune oncie tre, decotto commune lib. vna, e mezza, & Sal commune dram. due.

A fare il Clistiero lauatiuo.

PIglia Zuccaro rosso oncie due, rossi di Voui numero due, Acqua d'Orzo libra vna, e mezza, & alcune volte si metterà il brodo di Pollo, o di Castrato senza Sale in vece dell'Acqua d'Orzo.

A fare il Clistiero carminatiuo.

PIglia Mele spumato, Zuccaro rosso, Olio di Camomilla, & di Aneto, di ciascheduno oncie due, Decotto carminatiuo libra vna, & mezza, e si farà Clistiero.

A far la Diapenta.

PIglia bacche di Lauro, Aristologia tonda, Mirra, rasura d'Auorio, Gentiana, di ciascheduno parte eguale, & fanne poluere sottilissima, & serbala in vaso vetriato, e ben chiuso.

OL-

OLTRE LE GIA' DETTE RICETTE, mi è parso anco di aggiongerui per beneficio degli studiosi, il seguente Trattato della Teriaca Egittia, scritta in forma di Dialogo, da Prospero Alpino.

Guiland.

E' Vero, che li Medici d'Egitto vsano alcuni medicamenti composti? ti prego, che mi narri, quali siano.

Alpin. Hò osseruato cùe nel medicare vsano pochi composti.

Guiland. Et questi quali siano di gratia non ti rincresca narrarli.

Alpin. Sono questi, cioè la Teriaca, Bernaui, Bersphenoniè, Philosepha, & Diamesch; E questi sono li più degni che io viddi da loro frequentarsi, e sopra tutto la Teriaca d'Andromaco Seniore, che per ordine del Gran Turco essi con somma diligenza compongono. Ma ne gli altri medicamenti detti di sopra non vsano l'istessa diligenza, essendo che ciascuno può farli da per se priuatamente in casa, & a sua posta li può comporre. Circa però la Teriaca non accade l'istesso, perche non è lecito ad alcuno di comporla priuatamente, ma in publico alla presenza di tutti i Medici, in luogo publico, componendosi per il Rè loro, per ordine del quale vsano gran diligenza, perche venga perfettissima. E di qui è che gli Egittij, appresso li quali adesso la Medicina è quasi persa, compongono la Teriaca accuratamente più d'ogni altro medicamento, & alla sua compositione stanno molto auuertiti, perche sanno, che con questa attione fanno cosa grata al Rè, al quale questo medicamento fanno esser gratissimo. Di più questo medicamento è frequentatissimo appresso gli Egittij, perche questa gente vsa la Teriaca a tutte l'infirmità. Il luoco, nel quale la compongono, è il tempio della Città del Cairo, chiamato Morestan, nel quale tutti li Medici per ordine del Prefetto, insieme col protomedico, che essi chiamano Achim Bassa, conuengono quasi sempre del mese di Maggio, per fare questa eccellentissima compositione. All'hora quello, che è eletto a far'a, quale è Speciale pratichissimo, e compone solamente la Teriaca, prima alla presenza di tutti li Trochisci. E costui, che nel tempo che io medicauo nel Cairo, hebbe cura di far questa compositione fù Mehemet Ebne Haly, huomo certamente benche Mehemettano, nondimeno per l'integrità de' suoi costumi da non biasmarsi. Il quale però fingeua di far conto de forastieri per il gran guadagno della molta Teriaca, che continuamente lor vende. Et io benche costui fosse molto mio domestico, e familiare, nondimeno non potei da lui mai imparare tal compositione, nè mai volse leggerla in mia presenza; perche hanno paura, che se noi impariamo questa loro compositione (che credono sia la più perfetta) essi verrebbero a perdere tutto quel guadagno, che fanno continuamente con li forastieri, e più con gl'Italiani, Tedeschi, Polacchi, Inglesi, Francesi, Fiammenghi, & altre nationi, che nauigano in Egitto, ouero perche lor'è vietato per la lor legge d'insegnarla a Christiani. E di qui è, che nessuno fuorastiero può da essi per prezzo alcuno intendere, ne sapere tal compositione.

Guiland. E' gran tempo, che io sapeuo questa cosa; ma tu che arte hai vsato con essi per saperla? m'imagino, che con danari hai superato il timore, di questo Speciale, & hai violato la legge.

Alpin. Questo è succeduto senza industria mia, & a caso hebbi vna descrittione della Teriaca da vn'altro Mehemet mio molto familiare, e dottissimo semplicista fra tutti gli Egittij, al quale continuamente si mandauano alcuni nuoui medicamenti da' suoi amici di Arabia, d'Ethiopia, e d'India. Pochi giorni auanti che io partisse dall'Egitto, volse Iddio, che io non partisse di là senza la cognitione di questa desiderata compositione, senza spesa alcuna di miei danari, ma per la molta humanità di quest'huomo verso di me. Appresso di lui viddi vn libro grande, e mirabile, mandato da vn'Egittio ad vn certo Sultan, che regnò iui, il quale haueua diligentemente osseruato tutte le piante dell'Egitto, dell'Arabia, e dell'Ethiopia; e conteneua tutte le piante di questi luoghi, che se li nostri l'hauessero tradotto in latino, sarebbero tolte via molte controuersie, che hora sono sopra alcuni medicamenti forastieri. A caso dunque pochi giorni auanti che io partisse di là, essendo andato a trouar detto Mehemet per occasione di certi medicamenti semplici, lo trouai nella sua bottega che capaua alcuni semplici per la Teriaca, che all'hora era stata ordinata da tutti li Medici, per mandarli poi al Morestan a Mehemet compositore di essa. Perche quel Mehemet, che da molti anni componeua la Teriaca, era solito pigliar da costui tutti li semplici con li quali si fà la Teriaca. Questo adunque da me interrogato, che negotio all'hora faceua, hauendomi risposto, che capaua herbe, succhi, Gomme, Radiche, Semi, & altri semplici per far la Teriaca, li quali doueua mandare al Morestan a Mehemet compositore di essa, mi concesse, che io per vn poco leggesse in presenza sua la recetta di essa Teriaca sottoscritta dal Protomedico Egittio, e sigillata col suo sigillo; e dopoi anco si contentò, che io per tutto quel giorno la potesse leggere, e considerare più commodamente. Laonde io con l'Egittio Medico Hebreo, che sapeua la lingua Italiana, & Arabica, hauendo letto il principio di essa scrittura, conobbe esser la compositione della Teriaca, che per quell'anno gli Egittij haueuano deliberato di fare per il Gran Turco. Et in essa, come hò detto, vi era la sottoscrittione di Achim Bassà. Subito dunque con il detto Medico Hebreo in presenza ancora del Signor Ottauio Rouereto Trentino Medico eccellente, che col clarissimo Signor Francesco Delfino console per la Serenissima Republica di Venetia era venuto in Egitto. Io translatata da lingua Arabica in Latina detta Ricetta, la quale intenderai quì appresso. Et in essa hò voluto notare li nomi prima Arabici, e poi Latini per maggior chiarezza.

Compositione della Teriaca, che ogn'anno gli Egittij fanno per il Gran Turco, che essi chiamano Tharachsaruc.

Alpin. Per far dunque la Teriaca, pigliano
Acras Hausel, cioè Trochisci di Scilla, dram. 864.
Acras Affa, cioè Trochisci di carne di Serpi chiamati Thair, dram. 432.
Arcas Alindaracoron, cioè Trochisci di Hedicroi, dram. 432.
Darfelfel, cioè Pepe longo, dram 432.
Affium Rumi, cioè Opio Tebaico, dram. 432.
Zarauerd, cioè fiori di Rose, dram. 216.
Hasselesussan, cioè radiche d'Iride, dram. 216.
Scordium, cioè Scordio, dram. 216.
Garicum, cioè Agarico, dram. 216.
Dehenbalassan, cioè Opobalsamo, dram. 216.
Darsini, cioè Cinamomo, dram. 216.
Rohobsus, cioè succo di Liquiritia, dram. 216.
Bezer saglian, cioè semi di Bunio, dr. 219

Mur

Mur amar, cioè Mirra co'orata, dr. 108.
Zaffaran, cioè Zaffarano, dram. 108.
Chest mur, cioè Costo amaro, dra. 108.
Atcher, cioè fiori di Squinanto, dr. 108.
Selica seuda, cioè Cassia nera, dram. 108.
Sombulendi, cioè Nardo d'India, dram. 108.
Condor abiat, cioè Incenso bianco, dram. 108.
Felfel abiat, cioè Pepe bianco, dra. 108.
Felfel assuet, cioè Pepe nero, dram. 108.
Zenzibil, cioè Gengeuo, dram. 108.
Stecadus, cioè Stecado, dram 108.
Elchelimbat, cioè Terebinto, dram. 108.
Fauden g, cioè Calamento montano, dram 108.
Rhauend seni, cioè Rabarbaro, dram. 108.
Maschatramasie, cioè Dittamo, dram. 108.
Frasium, cioè Prasio, dram. 108.
Pentaphilum, cioè Cinquefoglio, dram. 108.
Petroselio, cioè Petroselino, dram. 108.
Camephitos, cioè Camepytheos, dra. 72.
Chiahade, cioè Polio, dram. 72.
Phu, cioè Valeriana, dram. 72.
Amama, cioè Amomo, dram 72.
Tinmactum, cioè Terra sigillata, dram. 72.
Sombul rumi, cioè Spica Greca, dra 72.
Colochtar, cioè Vitriolo, dram 72.
Mea Seile, cioè Stirace liquida, dram. 72.
Abbalassan, cioè Carpobalsamo, dram. 72.
Hehud, cioè Acoro, dram. 72.
Rasianeg Samar, cioè semi di Finocchio, dram. 72.
Gentiana, cioè Gentiana, dram. 72.
Sang arabi, cioè Gomma Arabica, dram. 72.
Gardemami, cioè Cardamomo, dram. 72.
Rohob Chachia, cioè succo d'Acacia, dram. 72.
Nanachue Endi, cioè Amcos d'India, dram 72.
Bezer carass, cioè semi d'Apio, dram. 72
Anisum helb, cioè Anisi dolci, dram. 72.
Chemadrios, cioè Chamedrios, dram. 72.
Seselios, cioè Seselios, dram. 72.
Mu, cioè Meo, dram 72.
Horf, cioè Nasturtio dram. 72.
Hasart leget, cioè succo d'Hipocistide, dram. 72.
Secbines, cioè Serapino, dram. 72.
Hyufaricum, cioè Hiperico, dram. 72.
Gindubalestar, cioè Castoreo, dram. 72.
Zarauend tauil, cioè Aristolochia longa, dram. 72.
Daucum, cioè Dauci, dram. 72.
Vino di Granati, ouero Vino vecchio quanto basti: tre parti di Mele buono.

Guiland. A questa Teriaca deui primieramente aggiungere la compositione delli Trochisci di Scilla, e poi de gl'altri.

Alpin. Per fare li Trochisci di Scilla, pigliano la Scilla bianca di mediocre grandezza, e coperta di pasta di farina di grano, e rinchiusa la mettono al fuoco, fin'a tanto, che la pasta attorno si vegga esser perfettamente cotta, e che habbia fatto la crosta, dopoi subito la cauano fuori, e la mescolano con farina d'Orobi, talmente, che sia vna parte di farina e vna di Scilla, & ancora mettono più farina, se la Scilla hauerà molto dell'agro, & in mescolarla supplisсono all'agrezza della Scilla con la quantità della farina, cioè alle Scille, che sono molto agre, danno più farina, & alle meno agre manco farina. Et rompendo con le mani la Scilla cotta, mescolata con detta farina, pestano poi ogni cosa nel mortaio, e ne fanno massa, della quale ne formano Rotelle picciole, vngendosi prima le mani con Olio di Rose, e poi le lasciano seccare per molti giorni all'ombra. Li Trochisci Viperini li fanno nel medesimo modo, che insegna Galeno nel primo libro de gli Antidoti, da vna cosa in fuori, che in cambio della carne di Vipere con la quale noi facemo li Trochisci, essi pigliano la carne di certe Serpi di colore, di grãdezza, o di figura simili alle

Vipe

Vipere, eccetto che la testa, la quale nelle nostre Vipere è più schiacciata, & non hà corna, ma le teste di quelle loro hanno vno, ouero due corna, cioè le femmine ne hanno due, & li maschi vno: quali corna sono acute, come punte d'Ago, che si cusce. Et in questo le nostre Vipere sono differenti da quelle dell'Egitto. Ma di queste ne parlaremo più copiosamente a basso.

Li Trochisci d'Aliandaraco, che li nostri chiamano d'Hedicroi, li fanno in questo modo, pigliano

Darfilahan, cioè scorza di radiche d'Aspalato dram. 108.

Cassabelderira, cioè Calamo Aromatico dram. 108.

Idam balassan, cioè Xilobalsamo dram. 108.

Chest mur, cioè Costo amaro drã. 108.

Assarum cioè Asaro dram. 108.

Mu vel Meù, cioè Meo dram. 108.

Achaouan cioè Maro dram. 108.

Mastiche, cioè Mastice dram. 108.

Fechahather, cioè fiori di Squinanto dram 360.

Rauend, cioè Rabarbaro dram. 360.

Selica, cioè Cassia dram. 360.

Darfini, cioè Cinamomo dram. 360.

Sambulendi, cioè spica d'India dram. 288.

Sadegendi, cioè fogli d'India dram. 288.

Mur, cioè Mirra dram. 432.

Zaffaran, cioè Zaffarano dram. 216.

Pestano tutte queste cose sottilmente, & mescolatele col Vino de' Granati, vngendosi però le mani con Opobalsamo, ne fanno massa, della quale ne formano Rotelle, & le seccano all'ombra.

In che cosa la Teriaca de gli Egittij sia differente dalla Teriaca di Andromaco Seniore.

Cuilan.

SI vede chiara, che questa Teriaca che fanno gli Egittij, è molto differente da quella, che ne insegnò Andromaco Seniore. Primieramente il numero degl'ingredienti di questa è differente da quella, essendo g'ingredienti di questa cinquantanoue, & di quella d'Andromaco sessantadoi. Manca à questa de gli Egittij l'Asphalto, ouero Bitume Giudaico, la Centaurea, il Galbano, il Malabatro, l'Opoponace, & non si osserua in essa perfettamente il numero delli simplici ingredienti. Nella Teriaca d'Andromaco il numero degli ingredienti è diuiso in sei parti; La prima delle quali comprende quarant'otto dramme. La seconda ventiquattro. La terza dodici. La quarta sei. La quinta quattro. La sesta, & vltima due. Alla descrittione della Teriaca degli Egittij, manca il sesto numero, ma poi circa a gli altri i numeri è simile a quella, & hà li suoi pesi corrispondenti alli pesi della descrittione d'Andromaco, quantunque quelli la compongono *in maggior quantità, facendo il primo ordine degl'ingredienti di ottocento sessanta quattro dramme*, quale gran numero d'ingredienti comprende il primo numero della descrittione d'Andromaco, con diciotto di più; componendola gli Egittij di diciotto di più che non è la descrittione d'Andromaco. Adunque il primo ordine de gli ingredienti de gli Egittij, il secondo, terzo, & quarto corrisponde benissimo al primo, secondo, terzo, e quarto della descrittione d'Andromaco. Nel quinto ordine, parte conuiene, *e parte è differente. Conuiene, che di ventiquattro semplici ingredienti li hà tutti*, eccetto due, *mancandoli* il Malabatro, & il Tlaspi; è differente perche hà certe cose, che non si leggono nella descrittione d'Andromaco, come sono l'Acoro, & l'Apio, il Nasturzo, & hà alcune cose, che nella descrittione d'Andromaco sono poste nel sesto ordine, come sono il Castoreo, l'Aristolochia longa, & il Dauco: & alcune cose le mancano, perche gli Egittij non pongono nella loro compositione l'Asfalto, l'Opoponace, la Centaurea, & di qui è, che

noi

noi crediamo esser molti errori nella loro compositione. Ma desidero, che vn' altra volta più commodamente parliamo, & consideriamo più sottilmente li detti ingredienti cominciando dalli Trochisci.

Alpin. Non habbiamo noi di già sentito la compositione di tutti li Trochisci che entrano nella Teriaca?

Guiland. E' vero, ma douemo ancora conoscere alcune cose, che entrano nella compositione delli Trochisci, & primieramente, perche tu hai detto, che li Trochisci, che quì si fanno di carne di Vipera, si facciano iui di carne di Serpi chiamati Thair, vorrei che tu diligentemente mi descriuessi quel Serpente, la cui carne essi adoprano, acciò io chiaramente possi conoscerlo.

Alpin. Il Thair è vn Serpe di lunghezza al più di due cubiti, nel resto quanto alla grossezza del corpo, al colore, & alla figura, come si è detto di sopra, è simile alle nostre Vipere, eccetto che hà la testa più larga, e meno schiacciata, & sopra di essa vi sono le corna bianche, il maschio ne hà vno, e la femina due acutissime, simili a vna punta d'Ago, perilche molti hanno giudicato questo Serpe esser veramente la Cerasta. Ma se si deue credere alla descrittione, che gli Arabi fanno della Cerasta, senza dubbio questo Serpe non si deue reputar Cerasta: Essendo, che in questo animale non si trouano Cartilagini in luogo di spine; ma hà l'istessa spina, che hanno le Vipere; nè meno hà (come dicono) più di due corna in testa, che sono dritte, & non arcate. Nè meno si conosce in questo animale quel, che riferisce Aetio nel 3. libro con queste parole. La Cerasta è di grandezza di vn cubito, e la più lunga di due cubiti, hà il corpo arenoso, & vicino alla coda scaglioso, & in testa hà due cose eminenti, simili alle corne. Hò inteso, che dalli morsicati da questi Serpi chiamati Thair si osseruano li medesimi accidenti, che fanno li morsicati nelle nostre Vipere. Et io certamente sò questo, che il morso di questo Serpe non è tanto mortale, quanto si dice essere mortale il morso della Cerasta. Testimonio me ne sarà il Molto Reu. Prete Antonio Palmerio, che per molti anni hà somministrato i Sacramenti alli Consoli Veneriani nel Cairo, & è stato anco Cancelliero. Questo in mia compagnia vidde Mehemet compositore della Teriaca, che men re voleua mostrarci detti Serpi chiamati Tair, esso volendoli toccare con le mani, fù morsicato da vno di essi, & si sanò con la sola Teriaca applicata di dentro, e di fuori, & essendo appatsi tutti gli accidenti del morso delle Vipere senza dubbio potremo affermare, che il Serpe Tair sia vna Vipera cornuta, & nelle corna solamente sia differente dalle nostre Vipere. Con la carne di questi animali fanno quei Trochisci, come hò detto di sopra non dissimili dalli nostri. Ma compongono l'Hedicroi che essi chiamano Alindaracoron diuersissimamente di quel, che ci insegua Galeno nel libro della Teriaca, & da quelli d'Andromaco, descritti dal medesimo Galeno, nel libro de gli Antidoti; qual cosa credo, che dalla descrittione fatta da loro si sia manifesta.

Guiland. Certo è molto dissimile questa descrittione degli Hedicroi, da quella vsata da Galeno per autorità d'Andromaco; nondimeno credo io, che essi vsino li più veri, e legitimi ingredienti. Perche in quei paesi nen è cosa difficile hauer molti semplici rari, essendo l'Egitto alli confini dell'Arabia, Etiopia, India, Grecia, nelli quali luoghi spontaneamente nascono molti semplici, che da noi sono desiderati, & facilmente iui sono portati.

Alpin. Di queste cose dirò liberamente quel che da loro habbia imparato, & qual sia la mia opinione. Et cominciando dal Darfisahan, che è l'Aspalato di Dioscoride, essi dicono, che in questa compositione d'Hedicroi vi mettono la vera radice dell'Aspalato, la quale dicono hauerla dall'Isola di Candia, ò da Rodi, & è molto crassa, lunga, du

ra

ra, di colore biondo rosseggiante, & molto odorifera. Questa Domenico del Rè, che era Speciale nel Cairo per il Signor Giorgio Emo Console, la trouò in Candia in vn luogo vicino al porto chiamato Fraschia, & à mia requisitione ne prese alcune piante, e le portò seco nel Cairo. L'Aspalato è vn arbusto di ramoscelli densi, con spine bianche, e dure, con le foglie simili alla Ruta, con li fiori di color d'oro, rari simili alli fiori dello sparthio, & di grande odore. Et io sendo in Candia, e cercando per quei luoghi, hò conosciuto questa pianta dalla suauità dell'odore, & dalle sue foglie. Sono alcuni, che non hauendo questa pianta, mettono in suo luogo vna certa herba, che essi falsamente chiamano Darfisaan. Et io giudico, che sia vna specie d'Hiperico dalla sua figura, & dal seme nero rosseggiante, & dalle picciole foglie, che hanno odore di pece. Del Casabelderirà, meglio che non facciamo noi, essi secondo la mia opinione vsano il vero, e legitimo Calamo aromatico, & non le radiche dell'Acoro, che hora da alcuni Medici ignoranti della medicina sono tenute, & adoprate per Calamo aromatico: che quanto ciò sia ben fatto, tu che sei più pratico in materia dell'herbe, potrai meglio esplicarlo.

Guiland. Che cosa dici? Non è a tutti manifesto, che il Calamo aromatico non è radica, ma vna Canna, ò Calamo, che chiaramente apparisce esser vero dalle parole di Dioscoride, doue dice. Il Calamo odorato nasce nell'India, il meglio è di color verde densamente geniculato, & in più pezzi si frange la Canna è piena di ragni, albicante, lenta in masticarla, astringe, & è amara con vn poco di Acrimonia. *Plinio* ancora afferma il Calamo aromatico essere vna Canna, doue dice. E' nella Canna il Ragno, che chiamano fiore. Et Serapione. La sua Canna è piena d'vna certa cosa simile alla tela di ragno, il cui colore è bianco, & è vischiosa. Perilche apertamente si conosce esser falsa l'opinione di coloro, che affermano le radiche dell'Acoro esser'il Calamo aromatico: essendo, che la radica dell'Acoro non è Calamo, nè hà concauità piena di midolle, che essi chiamano fiori, nè meno si frange in diuersi pezzi. Et tu spesse volte mi hai mostrato il vero, & legitimo Calamo, che portasti teco dall'Egitto, che certamente è il vero Calamo aromatico de gli Antichi. E primieramente Canna di color verde, fistolosa, concaua, odorifera, amara con vn poco d'Acrimonia, si frange in pezzetti, cioè in frustue diuerse, & inequali, & dentro al fustio hà il fiore, che chiamano Ragno. Et se gli Egittij vsano questo in comporre la Teriaca, & in altri loro medicamenti fanno certamente meglio, che non facciamo noi. Adunque senza dubio il Casabelderirà de gli Arabi è il vero Calamo aromatico. Però io vorrei pregare tutti li Medici, e Speciali, che non voglino tralasciarlo, ponendolo nelli medicamenti composti, poiche ne possono hauere abondanza, quando vorranno vsarlo, che dall'Egitto, e Soria non ne mancarà.

Alpin. Mi rallegro, che tu habbi conosciuta questa verità. Ma adesso ragiona vn poco del Xiloballsamo, del quale molti nostri dubitano, quantunque habbiano nelle loro botteghe molti ramoscelli sottili, dritti, rosseggianti, di odore, e sapore simili al vero Opobalsamo, li quali sono veramente ramoscelli di Balsamo pianta, che io hò conosciuto, e toccato con mani esser così; perche non solamente hò visto nel Cairo cerre verghe fresche portateui dall'Arabica; ma ancora in Venetia hò hauuto vn'Arboscello di vero Balsamo, che molti in casa mia l'hanno visto, & quel, che a molti pare marauiglia, mentre che da questo Arbuscello se ne distaccaua vn ramo, viddero molti stillare il vero Opobalsamo, che dal gusto, e dall'odore dell'Opobalsamo venuto dall'Egitto, confessorno tutti questo ancora esser vero Opobalsamo. Viddero questa marauiglia il Clarissimo Giacomo Contareni Senatore dottissimo, & pratico in materia

teria di piante, il Sig. Gio: Vcho gentil'huomo Inglese col S.Ferrerio Gallo, e diuersi altri Inglesi, e Tedeschi, & ancora Marco Fenario speciale pratico nella cognitione de Semplici, e molti altri, che tralascio per non ti tediare. Questa verità del Balsamo, Carpobalsamo, & Xilobalsamo la manifestai più diffusamente nel Dialogo del Balsamo che io già composi nel Cairo. Hò visto ancora certe verghe fresche di Balsamo venute di Arabia nel Cairo, che dauano odore di Opobalsamo, ma poi presto si prendeua, & fra pochi giorni difficilmente si sentiua.

Guiland. Et di qui è, che tali verghe, che sono portate in questi nostri paesi per il lungo viaggio perdono l'odore, & hanno poco sapore, & odore insieme; perilche io laudarei, che fra questo mentre se pigliasse in suo cambio il Carpobalsamo odorato. Ma dimmi, che cosa intendono per l'Alchaoua.

Alpin. Per l'Alchaoua alcuni pigliano l'herba molto simile alla Camomilla, che essi chiamano Achaoen, ouero Vchouen, ouero Alachuan. Cresce questa herba copiosamente in Egitto, & in particolare nel Cairo, nel loco chiamato Sbecchie, di altezza poco meno della Camomilla, con li fiori simili a quella; ma le frondi sono simili alla Matricaria, ò al Parthesiio. Et io l'hò più volte colta verde, che haueua vn sapore, & vn'odore oscuritsimo, & ingrato. Alcuni altri seguitando forsi Auicenna, che dice l'Achaoua esser di odore, & sapore acuto, intendono vn' altra herba bianca odorata con sapore acre simile all'Oregano, del che si vede non molto hauer errato Auicenna, che disse l'Achaoua hauer li fiori di odore, & sapore simili al Maro, intendendo di detta herba di sapore, & odore acuto. Ma se detta herba sia il vero Maro, io non lo sò. Per il Darsini intendono la Cannella, ouero Cinamomo, che in cosa veruna è differente dalla Cannella saluo che nella sottigliezza, & nell'eccellenza dell'odore, & sapore. Hò visto molti fasci del vero (come credo) Cinamomo, che erano scorze di Cannella auuolte insieme, più sottili, e più fragili, e più breui della Cannella ordinaria, & haueuano la grossezza del vero Calamo odorato. Et quelli, che erano vecchi non haueuano nè odore, nè sapore. Et se ad alcuno era stato qualche poco di odore, & sapore, era assai oscuro, & si sentiua esser simile alla Cannella, quale spetie di Cannella sottile, breue, & auuolta gli Arabi chiamano Darsini, che con gran difficultà si troua in Egitto. Quella, che li nostri chiamano communemente Cannella, gli Arabi la chiamano Cherfe, & Cassia lignea, Selica, nella quale molti ancor nel Cairo s'ingannano, e però non la mettono nella compositione della Teriaca, quando hanno la vera Cassia, & credono la Selica non esser la Cassia lignea, ma vna scorza portata da luoghi forastieri, crassa, e rosseggiante, la quale scorza a mio giuditio è il vero, & legitimo Macer di Dioscoride, questa scorza Selica chiamano Senda. Vanno iui in volta molte Selice, ma vna di esse hà la scorza di colore d'Oro, amara con vn poco di astringente, il cui decotto, & infuso in Acqua semplice essi frequentano a modo di fomento per l'infiammagione de gli occhi, alla quale gioua mirabilmente, quale scorza chiamano Selica mura. Vn'altra scorza è biódiccia, o vero rosiccia, & negreggia, di sapore dolce, & astringente, & senza odore alcuno, che alcuni ignoranti pensano, che sia la vera Cassia. Et di qui è, che alcuni, perche la Cassia è negra, chiamano questa scorza Selica senda, che vuol dire scorza negra. Questa scorza io senza dubio affermarei, esser il vero Macer di Dioscoride dalli contrasegni da lui assegnati. Vi è la terza scorza, che essi per eccellenza chiamano Selica, cioè scorza, che è la più eccellente di tutte le altre, che certo è la vera Cassia, che li nostri per far differenza dalla Cassia fistula solutiua, la chiamano ancora Cassia, ma Cassia lignea. Per il Rhauend seui pigliano il Rabarbaro, & per il Sadegendi pigliano le fogli del Cinamomo

momo simili alle foglie del Lauro, ma molto maggiori, che li nostri se ne seruono per il vero foglio. Per il Chest adoprano vna certa radica bianca odorata di sapore vn poco amaro, & che pizzica la lingua con molta acrimonia, & la portano da Soria, qual radica se hauesse quell'acutissimo odore che percuote il capo, senza dubio sarebbe il vero Costo Arabico.

Guiland. Et io ancora credo, che questa sia il vero Costo Arabico, & che li Medici Egittij facciano bene di vsarlo. Nè importa, se con l'odore non percuota la testa, hauendo lasciato scritto Dioscoride, che quello di Soria solamente ferisce la testa, & non l'Arabico, & questo essere di più soaue, & giocondo odore. In esso hò osseruato essere vna cosa particolare, cioè il sapore molto mordente con vn poco di amarore. Ma di gratia dimmi, che cosa essi intendono per l'Amomo, del quale frà li nostri è stata gran controuersia, & che cosa essi vsano in luogo di quello, & se credono, che sia Seme, ò vero Legno.

Alpin. Si seruono per l'Amomo non de Semi, ma di vn certo Legno odorifero, che chiamano Amama. Questo Amama è vn ramoscello picciolo, sottile, con molti ramoscelli contorti, & inuolti insieme, densi, e sforti simili al racemo dell'Vua. Nondimeno è ligno so, duro, frangibile, con la scorza di color nero rosseggiante, ma il Legno biancheggia in color biondo, & hà l'odore molto giocondo, & aromatico, ma non hà sapore alcuno. Questo Legno meritamente vsano per l'Amomo, essendo che Dioscoride che hà scritto più verdadieramente dell'Amomo, hà inteso più tosto esser Legno, che Seme. Et non senza causa disse l'Amomo esser racemoso, quasi dicesse vn Legno simile al racemo dell'Vua.

Guiland. Molti dicono questo Legno, del quale gli Egittij si seruono per Amomo, esser quella pianta, che si chiama Rosa de Ierico. La qual cosa è falsissima, & si conosce, perche il gambo di questa pianta, & i rami non sono lignosi, nè meno frangibili nè odorati, come sono quelli della pianta, che gli Egittij vsano per Amomo, che hà vna sostanza dura, e lignosa, e facilmente si frange con le dita, e butta fuori odore suauissimo. Et perche hà li fiori piccoli simili alle Viole, però essi l'vsano forsi per il vero Amomo, stante che Dioscoride dice, che l'Amomo è arbusto, & che dal suo gambo a modo di Racemi si rinuolge in se medesimo, fà il fiore picciolo, bianco, simile alla Viola, & le foglie simili alla Brionia. Il migliore viene da Armenia di color d'oro, il cui Legno rosseggia, & è odorifero. Per la qual cosa io approuarei più tosto l'opinione de gli Egittij, che la nostra, che per l'Amomo vsano il Legno, & non vsano come fanno li nostri il Seme, che non hà nè odore, nè sapore. E' cosa certamente difficile a chiarire questa verità per le scritture de gli Autori antichi, perche appresso di loro l'historia dell'Amomo è scritta in diuersi modi, talmente che non se ne può cauare niente di certo. Hora ragioniamo della Mirra, che essi chiamano Mur.

Alpin. Per il Mur, ogni vno intende la Mirra, ma però non hanno della Trogloditica, ch'è la migliore, in luogo della quale vsano quella chiamata da Dioscoride Ergasima, che ancora sò che è vsata dalli Speciali di Venetia. Questa è di colore, e di aspetto simile alla Gomma, di odor graue, & al gusto vn poco amara. Gli altri semplici, che adoprano per fare li Trochisci, sono gl'istessi che vsano li nostri. Adesso conuiene, che noi parliamo degli ingredienti della Teriaca, & in che cosa consistono, & in che sono differenti dalli nostri.

Guiland. Fà quel, che ti piace, e di gratia non di tutti, ma solamente delli più necessarij per breuità, & solamente di quelli, l'vso de quali non è noto a tutti, & che molti ne dubitano.

Consi-

Consideratione di alcuni semplici che entrano nella compositione della Teriaca.

Guiland.

VOrrei, che mi narrassi primieramente, che cosa essi intendono per il Dembilassan, & dopoi discorrerai de gli altri, l'vso de quali non è alli nostri molto noto.

Alpin. Per la Demsii'assan essi intendono il succo dell'arbore Balsamo, per l'Idambilassan il Legno, per l'Abbilassan il frutto, le quali cose essi l'hanno tutte vere, e freschissime, che se ne seruono in comporre la Teriaca, & altri medicamenti. Queste cose li nostri ad imitatione delli Greci l'hanno chiamate Opobalsamo, Xilobalsamo, & Carpobalsamo. Queste portate da me dall'Egitto tu l'hai viste, e confessasti esser *senza dubio legitime*, e vere. Et perche di esse più copiosamenre ragionaremo a basso*, doue parlaremo della pianta del Balsamo, però al presente non ne dirò altro. Nè conuiene che diciamo altro del Cinamomo, & della Cassia più di quel, che habbiamo detto di sopra.

Guiland. Et perche quando tu parlasti del Cinamomo, & della Cassia io non t'intesi troppo bene, però desidero intenderti meglio. Tu dicesti, che gli *Egittij per il Cinamomo*, & Cassia vsano queste tre cose cioè Darsini, Cherse, & Selica, con li quali nomi intendono il Cinamomo, *la Cannella*, & la Cassia, cioè per il Darsini la scorza simile alla Cannella, ma più tenue, più breue, e più sottile, & inuolta insieme. Per il Cherse intendono la nostra vsata Cannella, & per la Selica intendono la Cassia, che li nostri dicono Cassia in legno.

Alpin. Hò visto nel Cairo molti fasci del vero Cinamomo, che per la vecchiaia haueua perso l'odore; & questi erano appresso Gio: de Leonardis mercante Veneriano. Era quel Cinamomo di scorza sottilissima inuolta in se stessa a modo di Cannella, ma però non eccedeua la sua grossezza più di vna corda, che si adopera negli archi, cioè simile al Calamo Aromatico, & erano molto più breui della Cannella, che non erano più lunghi di vn palmo. Il suo odore, e sapore, ben che difficilmente si sentiua per la vecchiaia, nondimeno era simile a quello della nostra Cannella. La Cannella dunque che come si è detto essi chiamano Cherse, nè in odore, nè in sapore, nè in colore è differente dal vero Cinamomo, ma solamente è differente nella grossezza della scorza, & nella lunghezza. Il vero Cinamomo secondo hò inteso dire da molti, è di maggiore sapore, & odore della Cannella, perche l'odore del Cinamomo è maggiore, & è più soaue, & il sapor è più dolce, e mordente. Et di quì credo che Teofrasto habbia scritto cauarsi fuori le scorze più sottili dalli più sottili Surculi, o vero Sarmenti, & il Cinamomo, che si caua da questi più sottili è il più perfetto, & la Cassia, che si caua dalli più grossi è manco efficace; dalche si deue dire, che il Cinamomo non è altro, che scorze di Surculi, o di Ramoscelli sottilissimi, & la Cannella è di scorza maggiore, e più grossa. Et la Cassia di scorza più grossa secondo Teofrasto, il quale se habbia toccato il vero, fino adesso ne stò in dubbio, che tu potrai facilmente chiarirmi di questa verità.

Guiland. Che la Cassia sia differente dal Cinamomo, & Cannella in grossezza, in odore, & in sapore, questo è falso; perche sò queste differenze osseruarsi in varie Cannelle, e Cinamomi, che li Cinamomi, & Cannelle sono fra di loro differenti in grossezza delle scorze, & nella grauità dell'odore, & sapore. Perche alcuni Cinamomi sono di scorze più sottili, & di odore, & sapore più potente, & alcuni sono di scorza più grossa, & di odore, e sapore più oscuro; si come ancora le Cannelle alcune ne sono più grosse, & di maggiore, e più potente odore, e sapore, & alcun'altre ne sono di scorze minori,

ri, & di più basso sapore, & odore. Et da quì io raccoglio il Cinamomo, che gli Arabi chiamano Darsini, non esser altro, che la scorza di sottilissimi Surculi, ò Ramoscelli, che sono più odoriferi, & di sapore, & odore più potente, & la Cannella, che chiamano Cherse, non esser altro che vna scorza più grossa, & questa più grossa scorza che si caui dalli più grossi rami esser la Cannella, & non la Cassia, come volse Teofrasto, perche hà il medesimo odore, & medesimo sapore, che hà la Cannella, benche più oscuro. La Cassia poi che gli Egittij chiamano Selica, credo che sia scorza di vn'altro arbore, poiche si conosce chiaramente esser diuersissima dalla Cannella tanto nell'odore, quanto nel sapore. L'odore, e sapore della Cannella è differente in specie dall'odore, e sapore della Cassia, perche il sapore della Cannella è dolce con molta mordacità, & il sapore della Cassia è molto amato. Adunque dando la Cassia odore, e sapore differentissimo dal Cinamomo, & dalla Cannella, che sono scorze di vno istesso arbore, bisogna dire, che sia cosa diuersa dal Cinamomo, & dalla Cannella. Le Cassie ancora sono diuerse di scorze più gracili, e sottili, & di scorze più grosse, & da questa diuersità nascono varie differenze, qual sia la più eccellente. Hò visto nel Cairo molte scorze di Cassia grossissime, & inutili affatto all'vso, che a pena haueuano vn poco di odore, e di sapore. Adunque meritamente laudarei gli Egittij, che con quelli tre nomi comprendono il Cinamomo, Cannella, e Cassia. Ma che il Cinamomo non si ritruoui molti periti Medici non ne hãno dubio, & non esser niente differente dalla Cannella, se non che sia più eccellente di quella. Et se si hauessero le scorze sottilissime, & tenuissime di Cannella, colte di fresco dalli surculi, ò Ramoscelli, come hauemo le scorze più grossette, che confusamente chiamano Cannella, e Cinamomo, senza dubio alcuno sarebbero in vsarle più eccellenti, e sarebbero vero Cinamomo. Ma perche l'odore, e sapore di queste scorze sottilissime cauate da' ramoscelli facilmente nell'humido si perde, e facilmente prima che arriuino in Egitto, ò in Soria in così lungo viaggio suanisce, & sminuisce; per questa cagione succede, che li Mercanti sapendo, che in breue tempo li Cinamomi suanisconо, e diuentano inutili, però non ne conducono, sì perche difficilmente si cauano dalli ramoscelli, come ancora perche in tanto lungo viaggio perdono l'odore, e'l sapore; però li conuiene a venderli per vilissimo prezzo, non trouando chi li compra. E la Cannella, che è scorza più grossa, non così facilmente patisce nell'odore, e nel sapore, e però li Mercanti d'Arabia ne portano in quantità, perche conserua più l'odore e'l sapore, e più facilmente la vendono. E questo basti del Cinamomo, e della Cannella. Per l'Elchenlimbat adoprano, come si è detto la Resina, Terebentina, secca, dura, lucida, bianca di fuori, e bionda di dentro, odorifera come quella, che nasce da vn legno aspro, di sapore dolce, e messa in bocca, e masticata con denti, si mollifica come la Cera, & hà l'istesso sapore, & mollitie della Cera. Per il Tinmacto, adoprano il Bolo Orientale, cauato da vna certa terra dell'Isola di Scio, che si caua per ordine del Generale del Mare del Gran Turco in vn giorno determinato dell'anno. Per ordine di questo Generale chiamato per nome Batta, al quale il Gran Turco hà donato detta terra, ogni anno in vn giorno destinato si caua, & si sigilla, & si manda in Constantinopoli, doue poi si purga, & se ne fanno Rotelle di questi colori, cioè cineticio, rosso, e giallo; di sapore dolcetto, & astringente; di lenta viscosa, e grossa sostanza. Questa terra tengono, che sia la più eccellente per la compositione della Teriaca, che sigillata vien condotta da Costantinopoli nel Cairo. Per il Sang d'Arabia pigliano la Gomma, che noi chiamamo Gomma Arabica, colta dall'Arbore Acacia, che nasce nell'Arabia Pettosa. Et io tengo di detta Gomma.

ma. E tengo per certo, che tu sappi, che in Egitto questi Arbori producono gran copia di detta Gomma. Perilche si vede chiaro, che grandemente errano coloro che negano la Gomma, che communemente viene da Egitto esser la vera Gomma Arabica, e dicono quella esser la vera Gomma Arabica, secondo Dioscoride, che si vede esser vermicolare, & bianca; la qual cosa è falsissima. Perche tutte le Gomme, che vengono da Egitto, non solo sono bianche, lucide, e vermicolari, ma ancora sono simili alle nostre Gomme nel colore, e nella figura, e sono vere Gomme Arabiche che si cogliono dall'Arbore Acacia in Egitto. Nè in Egitto, nè in Arabia vi sono altri Arbori, dell'Acacia, che facciano Gomme, & però tutte le Gomme, che vengono da detti paesi, sono colte dall'Acacia, & non da altri Arbori. Et in detti paesi tutti gli Arbori di Ciregie, Brugne, Pomi, Pera, & simili, non fanno Gomma di sorte alcuna, & solamente l'Acacia produce la Gomma. Mà di questa Acacia ne parlaremo in altro luogo. Per il Rholo di Cachia intendono il succo cauato dalle Silique, colte non ancora mature dell'Arbore Siliqua, & di detto succo si seruono nella Teriaca. Mi marauiglio, che alcuni eccellenti Medici tengono, che per far la Teriaca si debba vsar la Lacrima colta dall'Arbore Acacia, & non questo succo, stante, che nell'Egitto nessuno hà visto stillare Lacrima dell'Acacia, nè meno hà visto mai vsarla, poiche l'Acacia non stilla Lacrime. Nè ci marauigllaremo di Galeno, nè di Aetio, che hanno detto, il succo liquido, che sempre è tale, quando non si cuoce molto, & ancora si arrostisce, perche resta liquido, se però (& questa negligenza tutti non sò perche la fanno) col troppo calore non venga arrostito, & secco assai. In quei paesi si truoua il succo dell'Acacia liquido, e molle, & secco, e duro. Ma il secco è più in vso appresso i Coriari per tingere cuoi. Il secco è migliore, il fresco di color nero rosseggiante, & di sapor dolce, & astringente. Per il Nanachue oprano l'Ameo portato sinceramente dall'Indie. Per il Gardemami pigliauo gl'istessi Semi aromatici, che dalli nostri sono tenuti per Cardamomo. Il Dauco l'hanno perfettissimo dall'Isola di Candia. Et per l'Edul pigliano il vero Acoro, cioè quelle radiche, che li nostri si seruono per Calamo aromatico, che veramente sono radiche d'Acoro. Nè gli altri ingredienti per comporre la Teriaca gli Egittij sono differenti dalli nostri.

Guiland. Hò visto, che gli Egittij in comporre la Teriaca commettono molti errori, e però non conuiene darli tante laudi, sendo, che la Teriaca a tutte l'infirmità, e veleni, à quali eccellentemente si è detto giouare, non è veramente presentaneo, & sicuro rimedio. Io ti dirò distintamente tutti gli errori, & poi intenderò la tua opinione.

Errori, che commettono gli Egittij in comporre la Teriaca, & dell'eccellenza della loro Teriaca.

Guiland.

NOn è dubbio alcuno, che gli Egittij in comporre la Teriaca, commettono molti errori; primieramente la loro compositione è molto differente da quella insegnataci da Andromaco Seniore, poiche dalla descrittione d'Andromaco apparisce, che gl'ingredienti della Teriaca siano di numero sessantadue, e gl'ingredienti della Teriaca de gli Egittij, sono cinquantanoue, & in essi mancano l'Asfalto, ò vero Bitume, la Centaurea, il Galbano, il Malabatro, l'Opoponace, & Tlapsi; quali cose tutte sono nella compositione d'Andromaco. Di più, la descrittione de gli Egittij, hà alcune cose, che non sono in quella d'Andromaco, cioè l'Acoro, l'Apio, e'l Nasturtio. In oltre la descrittione d'Andromaco contiene sei ordini d'ingredienti, il primo è di numero quarant'otto,

il secondo di ventiquattro, il terzo di dodici, il quarto di sei, il quinto di quattro, il sesto di due. Nella descrittione de gli Egittij, si leggono cinque ordini d'ingredienti solamente. Et in oltre aggiungono tre volte più quantità di Mele, del quale Andromaco non ne assegna quantità alcuna. Et ancora la descrittione delli Trochisci chiamati Alindara appresso a loro è diuersa da quella laudata da Galeno, & di più fanno li Trochisci di carne di Serpi con le corna, che li nostri Medici affatto li rifiutano, tanto più, che li pigliano in luoghi arenosi, che però sono grauemente rifiutati da Galeno nel libro della Teriaca a Pisone. Che cosa dunque diremo dell'eccellenza della Teriaca de gli Egittij da molti con tante laudi celebrata?

Alpin. Si deue credere, che sia certamente diuersa compositione da quella, che ne lasciò scritto Andromaco, & però, che habbia perso molto della sua antica bontà. Quale errore succede nondimeno *alle nostre Teriache che dalli nostri Speciali si compongono*, perche vi mancano molti ingredienti, e molti malamente ne sustituiscono non senza vergogna dell'arte, cioè il vero Acoro, il Calamo aromatico, l'Amomo, la terra lenita, l'Opobalsamo, Xilobalsamo, e Carpobalsamo, & altre cose, che non hà la nostra Teriaca, quantunque questi semplici facilmente si potrebbero hauere, se essi vi volessero vsare diligenza. Et perche la Teriaca de gli Egittij hà tutte le sudette cose perfettamente non ostante, che in comporla vi si commettino de gli errori, tuttauia douemo affermare, che sia vn'Antidoto *eccellente*, e di molta virtù. Ho visto *in Egitto molti* morsicati da Aspidi, & da Vipere, ò Serpi con le corna, & da Scorpioni, che in quei paesi sono mortiferi, come quelli di Dioscoride, & con operare la Teriaca si sono risanati. Affermano tutti, che quella Teriaca habbia forza efficacissima contra tutti li veleni, e morsicature d'animali velenosi. Et che ella gioui à molte infirmità, non conuiene con lungo ragionamento persuaderlo, perche facilmente si conosce dalle virtù delli semplici ingredienti. Io hò visto vna donna vedoua trauagliata di molti anni da dolori di ventre, & da vna continua crudità, haueua fatto lo stomaco debole, che li generaua gran copia di humori crudi, & ogni giorno vomitaua vna gran massa di di pituità acquosa. Questa donna con l'vso della Teriaca de gli Egittij si risanò affatto. Tralascio per breuità molte altre esperienze fatte in paralitici, vertiginosi, & altri mali affetti, che con l'vso della Teriaca si sono risanati. *Et questo meritamente* perche è composta col vero Calamo, Acoro, Amomo, Opobalsamo, Carpobalsamo, & Xilobalsamo, & con altri ingredienti salutiferi al corpo humano, che nella nostra Teriaca non vi sono. Sono alcuni, che dicono l'eccellenza della Teriaca de gli Egittij farsi maggiore per cagione delle carni delle Vipere con le corna, *perche dicono, che la carne di quelle Vipere, ò Ceraste, è più calida, & più* velenosa, che non è la carne delle nostre Vipere, & però dicono, che tale Antidoto habbia più efficacia, perche penetra più presto al cuore per la virtù della carne di Serpi la cui qualità per esser velenosa è di natura inimica all'huomo, & però dicono, che quella Teriaca vada più presto al cuore per difenderlo, mediante la virtù di detta carne. Quali animali sendo nati, e nutriti sotto caldo Cielo, & in luoghi arenosi, & *aspri, ogni* ragion vuole, che li Trochisci *fatti* con *la loro carne siano più calidi*, & però *il loro Antidoto gioui più*. Et per questo *le lodi*, che si danno alla Teriaca *de gli* Egittij, sono meritamente date.

Guiland. Questo Antidoto, quantunque non si possa chiamare Teriaca d'Andromaco, perche si compone in vn'altro modo diuerso, nondimeno sendo composto di molti nobilissimi veleni, e medicamenti, con li quali si medicano molti, e diuersi mali, non si può dire, che sia Antidoto indegno, & inutile.

Et

Et io ancora consento, & affermo, che esso sia vn presentaneo rimedio di molti mali. Nondimeno la sua gran virtù, che risulta dalla forma, tanto per l'esperienza inuentata da Andromaco, quanto per la natura de l'ingredienti, & approuata dal peso loro, viene à perdersi, stante che il peso di essi ingredienti è alterato, & vi mancano ancora molti ingredienti, & molti ve ne sustituiscono malamente. Ma acciò, che non perdiamo più tempo in questo Antidoto, hauendo dell'vso suo parlato altre volte, faremo fine.

Alpin. L'vso della Teriaca appresso gli Egittij è freqnentatissimo, e specialmente nelli veleni, & nelle morsicature d'animali velenosi, Serpi, e Scorpioni, che, come si è detto, in quei paesi sono mortiferi, come quelli de' quali parla Dioscoride, & sono più grandi delli Scorpioni nostri, di color verde chiaro, & non se ne trouano di color nero. Molti vsano la Teriaca tanto spesso, che la pigliano tutto l'anno intiero, altri per più tempo, perche credono con essa augumentare il calor naturale, & conseruare la giouentù, & prolungar la vita. La sua vtilità, e à tutti manifesta, esser buona à quei, che patiscono di debolezza di stomaco, che non possono concuocere il cibo per difetto del calore naturale. E dunque familiare questo Antidoto per augumentare, & conseruare il calor naturale dello stomaco, perche in quei paesi vi sono molti, che patiscono di debolezza di stomaco, perche vsano per lo più cibi rinfrescatiui, e buon'acqua, & vsano disordinatamente li bagni d'Acqua dolce, e sopra ogni cosa vsano molto il coito; perche ogni vno può pigliare molte mogli, come può anco tenere per suo diletto tanti schiaui, quanti ne può gouernare. Et per questa cagione paterdo molti di debolezza di stomaco, frequentano con gran giouamento l'vso della Teriaca. Et io hò visto molti quasi disperati della vita, che con continuare la Teriaca hanno ricuperata la sanità Quelli, che patiscono di sordità, di vertigini, & di altri mali cagionati da frigidità, vsano tutti la Teriaca, & ancora in tutte le febri maligne, & nella peste non hanno maggior rimedio, nel quale confidino più, che nella Teriaca. L'vsano ancora nelli putti, e bambini, & in somma per concluderla vsano la Teriaca à tutti li mali: e questo basti.

CONDITIONI, E REGOLE APPARTENENTI AL BVON SPETIALE.

ESSENDO mio pensiero di voler dir alcune conditioni appartenenti al diligente Spetiale. Però primieramente dico, che deue hauer'il timor d'Iddio, esser di buoni costumi, fedele, non cupido, & essercitato dalla pueritia nella cognitione delle medicine simplici, & composte, & finalmente sia vero innamorato della professione.

Della Triturationi.

LE spetie si deuono triturar in più modi, alcune grossamente, altre sottilmente, altre più sottilmente altre tenuissimamente, & è molto necessario dire queste differenze, & prima s'hanno a triturar grossamente tutte le spetie solutiue, eccetto la Coloquintida, che sottilmente vogliono gli Autori si trituri. La causa è, perche essendo essa spongosa, & atta a traher a se humore, essendo grossamente pesta si gonfia, & così gonfiata per l'acutezza, sua s'infiamma, dall'infiammatione vien'il dolore, e dal dolor l'Vlcera. Per euitar dunque questi inconuenienti ci'ammoniscono gli Autori, che sottilissimamente la debbiamo triturare, acciò più facilmente passi, nè si venga a fermar nello stomaco, e negli altri membri.

Nelle Stomatiche si deue il medesimo ordine, cioè di grossamente triturar, & ciò si fà, acciò stando qualche poco nel ventricolo giouino, e che le loro qualità non siano così facilmente ottuse dal cibo.

Tutte quelle cose, che hanno a risoluere la ventosità, seguit'il medesimo ordine, acciò più lungamente restino, & tanto più vengano a risoluere la ventosità, che se fossero sottili, starebbono meno nello stomaco, & così verrebbono ad operar manco contro essa ventosità.

Et in somma, quando vogliamo, che penitrino solo al ventricolo, & agl'intestini grossamente, & quando al profondo sottilmente.

Sottilmente si pestano tutte quelle cose, che prontamente vogliamo ridur'ad atto, e che con maggior celerità penetrino alle parti del corpo, & vogliamo confortar, ò incidere gli humori, ò assottigliar, ò astergere, ouero euacuare per orina, ò sudori, ò traspiratione insensibile, & così quando vogliamo confortar le parti interne, come il Cuore, il Fegato, ò leuar l'ostruttioni, e ciò si fà acciò per la loro tenuità facilissimamente possino penetrar per pori obstrutti, e con più celerità operino, & per questa cagione, le spetie d'Iera di Galeno, della Teriaca, & del Mitridato commandano gli Autori, che si pestino sottilmente, acciò più presto penitrino per li meati obstrutti, & latenti Agli effetti del Fegato, come s'è detto, sottilmente a gli effetti della Milza più sottilmente, agli effetti di reni, molto più sottilmente, a gli effetti degli occhi tenuissimamente, accioche le grosse per la loro inequalità non esasperino le tuniche de gli occhi, & causino dolori.

Le spetie degli oppiati medicamenti deuono esser sottilmente peste, acciò possino penetrare alle vene, e luoghi latenti, e possino stupefare, ch'altrimente non stupefarebbono, nè hauerebbono tanta forza d'ottundere il senso, & acciò facciano più facilmente penetrare la virtù dell'Oppio, tali composti deuono

esser

fermentati, & non adoprati, se non passati sei mesi, almeno dopo la fabricatione di essi.

Diuerse sono le sostanze, e qualità de' semplici ingredienti, che s'hanno da pestare, nè comportano d'esser pesti tutti insieme senza detrimento delle virtù di molti di essi, atteso, che molti hanno la virtù in superficie, altri nel centro, l'vno comporta d'esser pesto, l'altro nò; però si reciterà d'alcuni, all'esempio de' quali si potrà regolare.

Quei semplici, che hanno dell'ontuoso non si possono pestare senza gran forza nel mortaro, come sono li semi d'Anisi, di Finocchio, e simili, ancora li Garofani, se bene sono odorosi, non già hanno la virtù fondata in superficie.

Il Polipodio similmente tiene vna certa viscosità humida; non se ne può far polue, se non pestano gagliardamente.

Molti aromati sono di sostanza duri, nondimeno perche hanno la virtù in superficie, non si deuono pestar gagliardamente, perche si perderebbe la maggior parte della loro virtù, & però si limano, & si tagliano in minutissime parti, poi si pestano pian piano, macinando, & setacciando spesso, come sono il legno Aloè, li Sandali, la Cannella, la Galanga, il Schenanto, il Spico Nardo, Spico Celtico, e simili, e così si ridurranno in polue senza perdere, o risoluere parte alcuna delle virtù loro, il che non succederebbe, volendosi pestar'à tutta posta.

A questi s'aggiongono il Turbit, il Zenzero, & altri simili, come anche molte radichette, le quali prima secche di nuouo al Sole, ò altro luogo caldo si pesteranno facilmente, come sono le radiche d'Assaro, e d'Elleboro, de' Brusci, d'Aristologia, di Geutiana, & molte altre.

Altri sono, li quali col solo macinarli facilmente si riducono in polue, come sono la Scammonea fina, il Diagridio, l'Aloè, la Mastice, il Bolo Armeno, il sangue di Drago, la Gomma Arabica, & altri.

Altri s'ontano prima, che si pestino, ongendo ancora il mortaro, & il pestone perche gioua a reprimere la loro malignità, & à prepararli, come la Coloquintida, li Mirobolani, li quali bisogna prima ongere con Olio di Mandole dolci, ouero Olio violato.

Altri, perche s'attaccarebbono al Mortaro, come la Canfora.

Altri, acciò che le parti più sottili non essalino, come il Reobarbaro, l'Euforbio & quando è poca quantità, basta prima pestar due, ò tre Mandole solamente nel mortaro, le quali poi leuate dal mortaro così onto, si macinerà il Reobarbaro; ò altro.

L'Agarico non si può pestare, ma volendolo ridur'in polue, si disfarà con vna grattarola, & poi così grattato si passarà per setaccio sottile.

La Sena, la Bettonica, l'Assentio, il Stricados, & altre herbe simili, prima secche vn poco al Sole, ò altro luogo caldo, si pestino facilmente, come anco li fiori, & altre herbuccie, come Maiorana, Timo, Epitimo, Eufragia, Zaffarano, e simili.

Le Gomme, perche la maggior parte non si possono ridur'in polue, si scegliono le più nette, che si può, & si triturano, & dissoluono con qualche liquor'appropriato, con hauerle fatte star'infuse, facendole vn poco bollire, poi si colano, & di nuouo si fanno bollire, sin che sia consumata l'humidità, che hanno, & a questo modo s'osserua in tutte le compositioni, doue entrano Gomme, come Armoniaco, Galbano, Opoponaco, Serapino, e simili.

Quelle Gomme, che si possono ridurre in polue, si pestano, e macinano, e si passano per setaccio sottile, come la Mastice, Incenso, Gomma Arabica, e Draganti per le spetie di Diadraganti, ma hauendo a seruire per qualche medicamento in Elettuario, ò Pilole, si puon li detti Draganti infondere in qualche liquore, che facilmente si disfarà.

Osseruato diligentemente quanto con breuità s'è detto circa il pestar le spetie, quelle, che si sono peste da per se di nuouo ripesate, poi mescolate tutte insieme nel mortaro, macinandole, poi di nuouo ripassare per setaccio.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0333-4 DFG

Delle decottioni.

CIrca alle decottioni è d'auuertire, che non tutti li semplici, nè meno le sue parti sono d'vna natura, e forza medesima, si com'è noto ad ogni perito, e buona regola sarà a chi dispensa, se ne'decotti osseruerà il seguente modo, e però si metteranno in principio a cuocer li legni, poi le radiche, & sue scorze, appresso i sorcoli, poi le foglia seguitando li frutti, poi li semi, & finalmente i fiori. Et quest'è quanto al generale, che in particolare se n'è scritto in ciascheduno medicamento. Et perche alcune cose ricercano più, & meno bollitione fuori del sudetto ordine, ricercando in essa tre gradi, come nelle radiche, vi sono di quelle, che molta, altre che mediocre, & alcune, che poca decottione sostengono, & il simile nelle specie de gl'altri semplici, come la Cannella, dopoi le radiche, la Liquiritia, dopoi l'herbe, la Sena, dopoi li frutti, li Tamarindi, il Capeluenere, dopoi li semi, il Reobarbaro, *dopoi li fiori, e l'Orzo auanti le radiche, & simili, che per breuità si tralasciaranno*, auuertendo di dar spatio di tẽpo tra vn semplice, & l'altro nel ponerli a bollire, acciò, che finito il decotto, tutti li semplici habbiano lasciata la loro facoltà, e virtù nel liquore, che la virtù di niuno d'essi sia risoluta per il troppo bollire, percioche è difficile a dar'a intendere questo particolare con ponerlo in carta, douendosi regolare col giuditio naturale, & consiglio de' pratichi, & anco è d'auuertire, ch'il fuoco sia moderato con far bollire dal principio al fine in vn'istesso modo, douendosi li semplici esser posti a bollir *auanti triturarli*, & inciderli, chi più, e chi meno, *secondo la qualità* d'essi, & essendo li *semplici secchi*, maggior trituratione, ò incisione, e *bollitione* vorranno, che se fossero freschi, & per la quantità d'Acqua per ogni manipolo de' semplici, che comporta molta decottione, si metteranno lib. 6. per quelli, che la vorranno mediocre lib. 3. e per quelli, che ne richiedono poca lib. 1. auuertendo, che le cose glutinose vogliono le medesime lib. 6. d'Acqua, acciò la loro viscosita non impedischi il colar, & non dargli maggior cottura di quello, che conuiene al grado suo.

Della Torrefattione, & adustione.

QVel medicamento, che occorrerà torrefare, si ridurrà in parti minute, & si porrà sopra vn vaso di ferro, ò di terra infuocato maneggiandolo continuamente con vna Spatola, acciò il calore penetri per tutto egualmente, e non brugi con lasciarlo star fin tanto muti di colore, & non sarà necessario rompere li semi di forma piccola.

Quello, che hà da esser adusto, ò abrugiato, si metterà sopra il fuoco, ò cruciolo, coprendolo con carboni accesi, ò in fornace, come s'è detto dal nostro Antidotario nella preparatione del corno di Ceruo, la quale è vna consumatione dell'humore estrinseco, & intrinseco fatta dal fuoco nella cosa che s'abbrugia, *rimanendoui solo quel poco humore, che fa tener insieme le parti aduste.*

Delle cotture.

ALli Elettuarij si ricerca la purità del Zuccaro, ò di Mele, e la conueniente cottura, perche essendo poco cotto, farà che l'Elettuario si disgreghi, e si separino le polui da esso Mele, ò Zuccaro, ouero la farà subollire pigliando mala qualità, & se sarà troppo cotto, e priuo della sua humidità, causarà, che l'Elettuario diuenti duro, grumoloso, nè potranno le specie conglutinarsi insieme bene con detto *Mele, e Zuccaro*, regolandosi *tal cottura del Zuccaro a spessitudine di Mele*, ouero, che la goccia d'esso Zuccaro facci il filo, e più, e meno secondo la qualità dell'Elettuario.

Il Mele spumato, s'è formato senza darli humidità, e senza bollire, a fuoco lento.

Alli Siroppi la cottura deue esser tale, che messone vn poco sopra vn cocchiaro rattenghi la goccia, ouero pigliandone fra due deta, & applicandole, e spiccandole insieme faccia le fila, ouero buttatone

tatone alcune goccie sopra la carta, rifredde, che saranno, restino formate, e non scorrino.

Alli Giulebbi se gli darà alquanto minore di quella delli Siroppi.

Alli Robbi, sarà simile al liquor'e forma di Mele.

Alle Confettioni in rotoli, e manuschristi, cuocerle, e ridurle in modo, che pigliandone fra due deta, faccia le fila, e si congeli.

Alle Conserue, simile a quella de' Manuschristi.

Alla Cotognata, e simili, che si geli, e non scorri.

Delle Infusioni.

INfusioni sono quelle, quando li semplici sono messi ne i liquori, ouero Acque fatte feruenti, in tal modo, che le loro sostanze siano cauate da quella, dal cui traggere, & infondere n'acquista *ella il nome d'attrattione*, o d'infusione.

S'infondono altre cose ancora *ne* i liquori ad altri effetti, si come a riprimere la malitia, & nocumento loro, & ad accrescere la loro bontà, e virtù, come al Esula, al Mezereon, che s'infondono nell'Aceto, si rettificano, e si leuono le loro parti tanto nociue, & alli Mirobolani anco si togliono, & lasciano alcune parti diuerse, secondo che sono infuse in diuersi liquori. Si vigora, & magnifica l'operatione dell'Agarico, fondendolo nell'Ossimele, *ouero nell'infusione del Zenzeuero fatta in Vino, che* queste tali, & altre simili più presto si *possono* dir rettificati, che infusi, nè meno di quelli, che s'infondono per nutritione, ouero imbibitione, come li Dattoli nel Diafinicon, il Cimino nel Diacimino, e simili.

Il Reobarbaro tagliato in parti minutissime, cioè raso messo dentro vna Carafina bagnato con Vino bianco aromatico per rauuiuargli la sua virtù, & aromatizzarlo con vn poco di Spico Nardo, ò Cannella perfetta, ò Schinanto inciso minutissimamente, & poi messo di sopra Acqua d'Endiuia, ouero quel decotto, che vien'ordinato per dissoluer'il medicamento tanta quantità, ch'il Reobarbaro resti coperto dall'Acqua, ò decotto, & atturata la Caraffa, & posta in bagno Maria sopra la cenere calca per tutta la notte, poi colata con forte espressione per stamegna, che prima sia stata bagnata con Acqua commune, e spremuta, & questa è infusione solita per beuande.

L'Agarico disfatto con vna grattarola, aromatizzato con vn poco di Zenzero bagnato con Vino aromatico bianco, e messoui Acqua, o decotto, & osseruato quanto s'è detto nel Reobarbaro.

Del Manipolo, e Pugillo.

MAnipolo s'intende, quanto capisce dentro il pugno della mano.

Pugillo s'intende quanto se piglia con l'estremità de i deti della mano.

Delle Dose per formar medicamenti.

NElli Elettuarij ordinarij, per ogni lib. di Zuccaro, ò Mele, onc. tre di specie.

Nelli Elettuarij aromatici, per ogni lib. di Zuccaro, ò Mele, onc. 2. di specie.

Nelle Confettioni aromatiche in rotole, per ogni onc. di Zuccaro scropoli due di specie.

Nelli Manuschristi perlati, per onc. vna di Zuccaro, scropolo vno di Perle.

Nell'Acqua mulsa, cioè melata, per ogni lib. di Mele eletto, lib. otto d'Acqua di Cisterna, bollito in vaso di terra vitreato, con andarlo spumando tanto, che resti a libre sette.

Nell'Enomellite, ò Vino mulso per per ogni libra di Mele eletto, onc. sedici di Vino bianco vecchio, aromatico, cioè Maluasia di Candia.

Nel Rodomel zuccarino, per ogni libra di Mele, lib. mezza di Zuccaro.

Nell'Ossimel zuccarino, per ogni libra di Mele, lib. mezza di Zuccaro.

Nelli Vnguenti per dargli forma, e consistenza, per ogni lib. d'Olio, onc. quattro di Cera per l'Estate, & onc. tre per l'Inuerno.

Nelli Lenimenti per l'Estate onc. due,

& per l'Inuerno onc. vna, e mezza.

E tanto negli Vnguenti, come lenimenti preparati, tutti gl'ingredienti poluerizzarli, e ridotti in sottilissima poluere, la Cera rotta in pezzetti, messa à liquefare con Olio à fuoco lento, leuato dal fuoco, continuamente agitandolo col menatore sin, che sia alquanto rifreddo, poi vnite le polui poco a poco, non aspettando, che si quagli l'Vnguento, per metterui le polui, perche verrebbe grumoso, disuguale, e mal' vnito, poi si rimetta sul fuoco, quanto che pigli vn poco di calore, & leuato dal fuoco, messo à raffreddare con maneggiarlo continuamente.

Doue entrano Mucelaggini, si fanno bollire prima le Mucelaggini con Olio, sin che siano consumate con hauerle maneggiate continuamente, dopoi colate s'aggionge la Cera, e poi il rimanente.

Doue entrano le Gomme, come nell'Vnguento Apostolorum, & altri simili, le dette Gomme infuse nell'Aceto, colate, e ridotte à cottura, vnitaui la Fermentina, ò simile, & incorporate con l'Vnguento freddo.

Nelle *Mucelaggini*, *per ciaschedunna* lib. d'Acqua onc. vna, e mezza d'ingredienti, e per cauarla le radiche fresche, monde, e tagliate sottilmente con li semi sani, eccetto il seme di Cotogni, che si deue rompere, vnito con l'Acqua tepida, & lasciato star'infuso per vna notte, poi messo sopra il fuoco senza bollire, agitandola, & sbattendola continuamente con spatola, si ch'esca la Mucelaggine grossa a galla, dipoi si spreme in vn panno rado nel torchio, & quella del seme di Psillio sano, si mette similmente in infusione, & si caua *senza fuoco*.

Le pietre *auanti si mettino à* preparare in Porfido, si riducono in parti minuissime, e si lauano diligentemente più volte, fin tanto, che rendino l'Acqua chiara, & il medesimo si fà nelle Carabe, & simili.

Per li fiori cordiali assolutamente pronunciandosi s'intende per l'ordinario tre, cioè di Borragine, Buglossa, & di Viole.

Per li fiori caldi communi similmente tre, cioè Aneto, Camomilla, e Meliloto.

Per li frutti cordiali similmente tre Prune Damascine, Sebesten, e Tamarindi.

Per li semi communi frigidi maggiori quattro, cioè Cetroli, Cocomeri, Cocozze, & Meloni, li quali vogliono poca cottione.

Per li semi communi frigidi minori, quattro, cioè Endiuia, Lattuca, Porcacchia, e Scariola.

Per li semi communi calidi maggiori, quattro cioè Anisi, Cimino, Carui, Finocchio.

Per li semi communi calidi minori, quattro, cioè Ammi, Appio, Dauco, & Petrosello.

Per l'Acque cordiale *stillate*, quattro, cioè Buglossa, Endiuia, Melissa, & Rose.

Le cose medicinali, che assolutamente sono pronunciate, sempre s'intendono le più elette, e più in vso, come per la Spica, quella di Nardo Indico, per la Rosa, la rossa, per il Corallo, il rosso, per il Pepe, il nero, per gli Anisi, il Seme, per la Cera, la gialla, & simili.

Le cose acerbe, *acetose, & agre, & austere, hauendosi da cuocere*, si facciano bollir'in vasi di pietra, ò di terra vetriati, nè sieno maneggiati con alcuna sorte d'istromenti di Metallo, se però non fosse d'Argento, & questo osseruar nel cuocere, maneggiare, & riporre.

Li Coralli, Dentali, Conchiglie, Minerali, e mezzi Minerali, e simili, s'abbrugiano, come s'è detto nel nostro Antidotario al corno di Ceruo, & si preparano.

Per li Minerali s'intendono, Oro, Argento, Argento viuo, Piombo, Stagno, Ferro, & Rame.

Per li *mezzi Minerali s'intende* Antimonio, *Marchesita*, Alumi, Vetriolo, Solfo, & ogni altra spetie cauata da Miniere.

Li sughi di qualsiuoglia spetie, non si deuono metter'in opera, fin tanto, che non siano stati purgati, diuentati chiari, & separati dalla sua posa.

Nelli medicamenti composti, le spetie non si mesticano, sin che siano detti medicamenti quasi rifreddi, e per voler conseruar, e mantener la virtù loro, è di necessità fermentarli, chi più, chi meno, secondo

condo la qualità loro, cioè gli oppiati, almeno per mesi sei, & per detto tempo non vsarli, l'altri si possono adoprar subito fatti, ma almeno per vn mese maneggiarli spesso. Et il modo della fermentatione s'è detto nella Teriaca.

Li semplici siano colti in luoghi atti, cioè doue sono di maggior virtù in tempo idoneo, e congruo, e nel comporre medicamenti, s'auuertisca, che non siano vecchi, ò mal conseruati, ò muffati, ò viriati, ò ammessa la loro virtù conseruarli diligentemente, & porli in luogo asciutto, con tenerli stretti conseruati nelle carte, e riposti in Scatole per mantener la loro virtù. Et nelle compositioni sè sono pesati, dopo che sono diligentemente mondati, purgati, disossati, raschiati, tagliati, spezzati, tritati, ò in altra maniera, come si ricerca, ottimamente.

E volendo comporre medicamenti, è necessario hauer cognitione de' semplici, acciò non si faccia errore d'vno per vn'altro, & per tal'effetto s'è posto appresso il sommario d'essi, douendosi osseruare la sostantia, colore, odore, e sapore.

SOMMARIO DELL'ELETTIONE DE' SEMPLICI,

E del modo da tenersi in hauergli à metter in opera.

ABETE nasce ne i Monti, e trapiantasi ne i giardini, & è vn'Albero grande di frondi lunghette, breui, dure, e folte, del quale tutti li ramuscelli nascono in croce, si come n'è dotato vn boschetto in quel nobilissimo Giardino di casa Medici, in questa Alma Città di Roma nel monte Pincio, cosa veramente vaga à vedere. Il qual'albero fà quel liquor'eccellente, volgarmente chiamato Olio d'Abezzo. Il qual liquor, ò lagrima, che dir vogliamo è liquida, e spira di buonissimo odore, alquanto amaretto, & in capo a l'anno gialleggia di colore, e piglia più corpo. L'eccellente vien portato da terra Todesca.

Abrotono è vn' herba conosciuta, sì nelle campagne in luochi ameni, come anco ne' Giardini, la quale è di due spetie, cioè maschio, e femina. Il maschio è sarmentoso, con rami sottili, simili à quelli dell'Assentio, la femina è biancheggiante, con le frondi dentate minutamente, altramente chiamata Formichella, si eleggerà il maschio.

Acatia nasce in Egitto, & è vn'Arbuscello spinoso, hà vna veste simile alli Scafi, li suoi frutti sono simili alli Lupini, de i quali si spreme il sugo, quando sono acerbi, e condensasi, qual resta di color rossigno, e perche si dubita di non hauer tal semplice perfetto in suo luoco s'vsa il sugo delle Prune saluatiche, acerbe, condensato diligentemente, & anco il sugo del Sumacco similmente condensato secondo all'Antidotario.

Acantho, ò branca Vrsina, nasce in luoghi humidi, e sassosi, e si troua negli Orti, & è vn'herba, la quale hà le foglie più longhe, & larghe della Lattuca, & intagliate

gliate, come quelle della Ruchetta, nigregianti, liscie, e grosse, col fusto longo due gombiti, liscio, vestito per interualli sin' alle cime di piccole frondette, longhette, concaue, e spinose. Il fior bianco, il seme longhetto, e rosso, le radiche molli, viscose, rosseggiante, e longhe.

Aceto a tutti noto, eletto di Vino bianco puro, e quando è fatto di più eccellente Vino, tanto più l'Aceto è perfetto, chiaro, di buon'odore, & forte.

Acoro vero, chiamato volgarmente Calamo aromatico vsuale, nasce nel Leuante appresso ad vn Lago in Macedonia, & è vna pianta, la quale hà le foglie più strette, & longhe dell'Iride, alquanto amarette, & odorate, si come sono anco le sue radiche, si eleggerà le sue radiche non tarlate, nodose, longhe, biancheggianti, dense, piene, alquanto acute, di grato odore, & purgate dalla sua scorza, e tagliate minutamente innanzi si metti a poluerizzare.

Acqua commune l'ottima, è la dolce, sincera, e che non partecipi di niuna qualità, si eleggerà quella di Cisterna, perche cuocendosi s'assottiglia la parte grossa, e resta perfetta, che l'opposito seguirebbe à quella di fontana.

Acqua marina, ò salsa, che dir vogliamo, si eleggerà quella colta nel Mare lontano dalla foce del fiume, acciò sia più perfetta, e per mancamento di essa in suo luogo, si vsarà l'Acqua commune, & per ogni libra di essa Acqua si metterà oncie due di sale.

Adianto, ò Capeluenere è vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi, & palludosi nelle mura doue respira l'Acqua, produce le frondi simili a quelle del Coriandro intagliate per intorno. Hà li sui fusti negri, lucidi, e sottili, e di due spetie, vno verde negreggiante dal volgo chiamato Capeluenere, l'altro verde biancheggiante, con le foglie più piccole, chiamato Adianto, si eleggerà di fusti bene habituati, & morbidi con le sue foglie verde, e non citrine.

Agallocco, cioè legno Aloè, nasce nell'Isola Taprobana, & altri paesi circonuicini, l'eccellente è quello, che vien portato da i Portoghesi da Calechut Città famosissima d'India; e perche l'habitatori delli luoghi ne i quali nasce l'Agallocco, subito, che l'anno tagliato dall'Albero, lo sepelliscono in terra per spatio di vn'anno, acciò si consumi, & infracidischi la sua scorza, e resti solo il puro legno per far'acquistare odore. Dicono ancora, che li rami, e tronchi dell'Agalocco cascando da loro stessi dall'Albero, sono rapiti dall'inondatione di fiumi, e portati da quelli paesi circostanti, & escono nel fiume Gange, & perciò si vede alle volte tal legno lacerato, roso, e guasto per esser lungamente stato straportato dall'Acque, & quando si dice legno Aloè crudo, s'intende che non sia stato putrefatto dalle sudette attioni, cioè che non sia stato sotterrato, inondato, e che non sia stato cotto, nè bollito nell'Acqua per vso di quelli Rè di detti paesi, come ancor'vsano infondere il Reobarbaro, e cauarne fuora la sua virtù prima, che lo vendino. L'eletto è quello nero, vario di colore, pieno, graue, duro, grosso, e nò bianco, & che acceso non brugi presto, e rendi odor soaue con grassezza si tagliarà, ò limarà in parte minutissime auanti si poluerizza.

Agarico nasce nella regione di Samaria, che si chiama Agaria, ne tronchi de gl'Alberi grandi, e vecchi nel modo, che si generano li Fonghi. L'ottimo è quello, che nasce su l'Albero chiamato Larice, il qual'è di due spetie, cioè maschio, e femina, il maschio è cattiuo, e lungo, nero, duro, denso, e graue, e che mostra ne' suoi fragmenti come fila di nerui. L'eletto è la femina qual'è tondo, bianco, porroso, molto rado, facile a rompersi, e leggiero, & dentro di se le vene dritte, dolci al primo gusto, e poi amaro, e stitico, & propriamente nella parte superficiale, e per ridurlo in polue, si disfarà con vna grattarola, e poi passarlo per seta separatamente dall'altri ingredienti.

Albero di Quercia assai noto per esserne dotato le selue, è di statura grande con foglie intagliate, & incauate da ciascheduna parte, di sopra verde, & di sotto roginosa, e grossette, producendo due sorte di frutti, vno chiamato Ghianda di forma lunghetta, lustra, di color, che tira al citrino, da vna testa vestita d'vn cappelletto

pelletto penticchiato, l'altro chiamato Galla di forma tonda, crespa, con pedicozzo di color rossigno.

Alabastro, è pietra assai conosciuta, nasce in diuersi luoghi, ma il più perfetto è quello d'Egitto, e quello ch'è più candido, e che tira al color del Mese, si soppesterà, e poi si prepara in Porfido.

Aloè è vn sugo condensato d'vna pianta, che hà le foglie a modo di piramide incauate dalla parte di dentro, tonde di fuora, & spinose nelli tagli, & è di tre spetie, cioè succotrino, epatico, e cauallino. L'ottimo vien dall'India, il succotrino è così nominato da Succotri Prouincia doue si fà l'Epatico, così detto per esser di color simile al Fegato. Il cauallino è la feccia d'ambidue, fra tutti il più nobile è il succotrino si eleggerà di color citrino, che inchini al rosso a modo di Fegato, che sia chiaro splendente di buon'odore, e proprio è frangibile, nel primo dolce, alquanto amaretto, e poi gagliardamente amaro, di sostanza tenero l'epatico rosseggiante, rassomigliandosi al Fegato è puro, e che si dissolue facilmente, e nelli composti si poluerizzarà separatamente con macinarlo.

Altea, ò Ibisco chiamato volgarmente Maluauischio nasce nei campi, è vn'herba di spetie di Malua saluatica, hà le foglie tonde simili alla Madre di Viole, ma lanuginose, il fior simile alle Rose col fusto longo, la radice viscosa, & di dentro bianca. La radica si eleggerà liscia, piena, & si purgarà esteriormente.

Alchachengi, ò Aliacacabi da alcuni chiamato Vissicaria, nasce nelli Canneti, nelle Siepe, & in luoghi ombrosi, e produce foglie maggiori di quel del Basilico. Il suo frutto è tondo, rosso, liscio, simile al vago dell'Vua serrati in visciga rossa, si eleggerà il frutto.

Alumi sono di più spetie, ma per il bisogno nostro si dirà solo di tre, cioè scissile, tondo, e liquido. L'ottimo è il scissile, che sia fresco, candido, al gusto costrettiuo, all'odorato greue, non sassoso, non serrato insieme, ma che si diuide in file, e nato in Egitto. Il tondo quello, che di sua natura tiene di vescighe vicino al color bianco, costrettiuo, con vna grassezza senza rena, e frangibile. Il liquido, ch'è limpido, di color di latte vguale sugoso, senza sassi, tutti nati in Egitto. Ma perche tali Alumi di cotesti paesi così conditionati a' tempi nostri se ne vedono pochi, si vsarà per il Scissile quello di piuma, per il tondo il zuccarino, e per il liquido quello di rocca fabricato alle Lumiere della Tolfa. Si eleggerà di color bianco, che tira al rosso, e quando sarà nominato semplicemente Alume, si farà elettione di quello di rocca, e nelle compositioni si poluerizzaranno separatamente da gl'altri ingredienti con macinarli.

Amaraco, ò Sansugo volgarmente chiamoto Maiorana, è vn'herba. L'ottima è quella, che nasce in Cizico, & Cipro, e poi quella, che nasce in Egitto. La qual' herba è ramosa, e và serpendo per terra, con le foglie tonde, pelose, sottile, & odorate, e per mancamento di esse, si eleggerà la nostrale colta fiorita.

Amido, ò Amilo, che dir vogliamo per esser molto noto se ne dirà breuemente, si eleggerà quello fatto di Grano eletto, che sia leggiero, bianco, liscio, fresco, e senz'odor dispiaceuole, e si poluerizzi separatamente con solo macinarlo, e quando occorrerà abbrusciarlo, si porrà sopra vn tegame perforato, con lasciarlo stare fin, che cominci a mutare di proprio colore.

Ammi, ò Ameos vsuale è vn'herba non molto grande di foglia, & è piantata simile al Cimino saluatico. Il seme piccolo, si eleggerà quello di Leuante, d'odore simile all'Origano puro, e non semoloso di sapor'acuto.

Ammoniaco, ò Armoniaco è vn liquore gommoso di vna ferola, che nasce in Libia appresso a Cinere, della quale ne viene in massa, & in grani, si eleggerà in lacrima, colorito, di granella, come d'Incenso, denso, sincero, di odor vguale al Castoreo, & al gusto amaro.

Amomo è vn piccolo Arbuscello, hà il fior piccolo, simile a quello delle Viole bianche, le foglie simili alla Brionia, il seme in caselle, racemoso, di vago quasi simile al Cardamomo. L'eletto è quello di Armenia, ma perche non ne vengono nelle nostre parti, in suo luoco si metterà

il

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0339-1 DFG

il Calamo aromatico vſuale, ſi come ci vien comandato dal noſtro Antidotario, il qual Calamo auanti ſi metta à poluerizzare ſi purghi dalla ſua ſcorza, e riduca in parti minute col coltello.

Anacardi, è vn frutto prodotto d'vn Albero nell'Iſola di Sicilia, il qual frutto è ſimile ad vn cuore d'Vccello di color roſſigno, quando è freſco, di fuora roſſo, come il color del cuore di dentro, hà vn liquor roſſo, e ſimil'al Mele, e nel mezzo vn'animetta bianca, ſimile à vna piccola Mandola, ſi eleggerà li pieni, habili, freſchi, con molta raſina nella ſcorza, negra, & al guſto agra.

Aneto ne gli Orti herba volgariſſima tanto ſimile al Finocchio, che ſpeſſe volte s'il guſto non foſſe giudice, s'ingannarebbe l'occhio. Si eleggerà il ſuo ſeme pieno maturo, e ponderoſo.

Anemone è vn'herba di due ſperie, vna naſce in luoghi ſaluatichi, e l'altra in luoghi coltiuati con le foglie ſimili al Coriandro, ma intagliate più minutamente, doue s'inchinano a terra con li fuſti lanuginoſi, e ſottili, con li fiori ſimili a quelli del Papauero con la radica come vn'Oliua, ma vn poco maggiore cinta di radichette. Il ſaluatico è in tutte le parti maggiore con le foglie più larghe, e più dure, il capo più longo, il fior roſſo, la radica ſimile al Raponzolo, e capilloſo, ſi eleggerà l'herba del ſaluatico.

Angelica, ò Mirris, è vn'herba, la qual creſce all'altezza più di vn gombito, col fuſto concauo, e voto, le foglie lunghette, & intaccate per intorno, di color, che nel verde negreggia con le ſue ombrelle, col ſeme ſchiacciato, e ſottile, hà molte radiche. L'eletta è la ſaluatica della campagna della Prouincia di Saſſonia d'acutiſſimo ſapore, d'odor eccellente, e ſoaue, e però vien chiamata Angelica, la quale ſi taglia minutamente innanzi poluerizzarla.

Anguria dal volgo chiamata Cocomero è vn frutto d'herba, che fà le foglie intagliate, & incauate, grande, & ruuide, con li ſarmenti lunghi, & diſteſi per terra, come li Melloni, li fiori gialli, il frutto molto più groſſo. Si eleggerà tal frutto, maturo, grande, liſcio, & manco greue degli altri ſimili, e li ſemi perfettamente maturi, e mondi.

Anima, & Copal, vengono dalla nuoua Spagna, & ſono due ſpetie di Gomme, che s'aſſomigliano aſſai. L'anima è lagrima, ò Gomma d'vn'Albero grande, che è bianca, e tira al color dell'Incenſo, hà più ontuoſità, ch'il Copal. Li grani ſimilmente, come quelli dell'Incenſo, ma alquanto più grandi, di color giallo, come Ragia, di molto gratioſo, e grato odore, poſto nella bragia ſi conſuma facilmente, è diuerſo da quello, che viene di Leuante. Il Copal è vna Gomma molto bianca, lucida, e traſparente, & ſi porta in pezzi grandi, che paiono pezzi di Cedro conditi, & tiene mezzano odore, non però così buono come l'anima.

Aniſi herba volgariſſima, è parimente molto volgare il ſuo ſeme. La qual creſce con foglie minori dell'Appio, ma manco intagliate. Eleggaſi tal ſeme il domeſtico, colto nella Prouincia di Puglia del nuouo, color verdigno pieno, groſſo, vniforme, odorifero, non ſemmoloſo, il guſto acuto, e dolce.

Antimonio, ò Stimmi, ò Stibbio, che dir vogliamo, è vn mezzo minerale, il qual viene d'Alemagna fuſo in pani eleggaſi lo ſplendido, lampeggiante, lucido nel rompersi, croſtoſo, e che non habbia in ſe terra, nè bruttura alcuna.

Appio paluſtre, ò Eleoſellino è vn'herba noſtrale di foglia, quaſi ſimili al Petroſello, naſce in luoghi humidi paludoſi, ſi eleggerà la ſua radica freſca, groſſa, ſincera, mondata, e purgata dal midollo, & il ſuo ſeme di nuouo colto perfettamente maturo, e di buon'odore.

Appio hortenſe, ò Petroſellino vulgare è vn'herba aſſai nota, e commune a tutti, hà le foglie piccole, intagliate, e gentili, con radica ſteſa, e midolloſa, di ſapor grato, il ſeme minuto, di color, che tiri al bigio, ſi eleggerà la radica freſca, mondata, e purgata dal midollo, & il ſeme colto perfettamente maturo, e di nuouo con buon'odore.

Argento minerale notiſsimo, del quale n'è dotata gran parte del Mondo; che coſa ſia Argento, è aſſai noto, per eſſere maneggiato da tutti, ſolo ſi dirà quello, che

che occorre per il bisogno della medicina, si eleggerà di copella in fogli puro di color bianco, e di mirabil splendore.

Argento viuo, è vn minerale di due sorte, cioè artificiale, e naturale, l'artificiale si fà d'vna miniera delle montagne d'Istria, ò Idria, vicino à Goritia, la qual miniera è di color, che nel nero rosseggia, si lasciarà di dir il modo di farlo per esser breue. Il naturale si ritruoua in dette miniere frà la detta materia, che si caua per far detto Argento viuo, ma in poca quantità. Eleggasi il bianco, limpido, che nel maneggiarlo non renda bruttura nelle mani.

Argento solimato si fà d'Argento viuo, mettendosi con Sale Armoniaco in vasi per tali effetti fatti sopra li fornelli, sublimando, si eleggerà il bianco frangibile, e senza scorza.

Aristolochia è vn'herba, che nasce ne i Prati, e tra Canneti, è di tre sperie, cioè ritonda, longa, e tenue, ouero scarmentosa. La rotonda chiamata femina hà le foglie simili all'Edera, di buon'odore, ma acuto, e tenere, li fiori bianchi, la radica simile alli Tartuffoli. La longa chiamata maschio hà le foglie più longhe della rotonda. Il fior rosso di graue odore, e maturandosi diuenta tondo come vn Pero, la radica longa, e seguita. La tenue, ò sarmentosa, che dir vogliamo, altramente chiamata Glematite, produce li ramuscelli sottili carichi di foglia simili all'Edera, di fiori simili alla Ruta, le radiche longhe sottili, sarmentose, si eleggerà tali radiche colte di Primauera, tagliarle minutamente auanti poluerizzarle, ma la sarmentosa purgarla dal medollo.

Armoraccio, ò Rafano, ò Ramoraccio, che dir vogliamo, herba abbondante ne i caupi, si eleggerà la sua radica giouane, e sincera.

Arsenico citrino cristallino così chiamato, per essere trasparente come il Cristallo, si fà artificiosamente d'Orpimento, e Sale sublimato in vasi di terra coperchiati.

Artemisia maggiore vsuale è vn'herba ramosa come l'Assentio, nasce ne i Monti, nelle valli, & fra le Siepi, con le foglie più grandi d'esso Assentio di color di sotto biancheggiante, e di sopra verde oscuro, il fior bianco, piccolo, e minuto. Si eleggerà la colta nelle calende di Maggio.

Asaro, ò Assaro vsuale è vn'herba, che nasce ne i Monti ombrosi, e nelle Selue, con le foglie simili all'Edera, ma minori, e più tondi, produce li fiori frà le foglie appresso le radiche di color purpureo, li semi simili a quelli dell'Vua, le radiche nodose, sottili, e toste, & odorifere Si eleggerà la sua radica la più grossa, ferma, d'odor sottile aromatica, di sapore acuto alquanto stitico, & auanti sia messa a poluerizzar si tagli minutamente.

Asfalto è vn'Arbuscello sarmentoso, armato di molte spine, nasce in diuersi luoghi nell'Isola di Rodi. Eleggasi la sua radica graue, di color flauo rosseggiante, che inchini al nero, dentro odoroso, & che al gusto amareggi, & sottilmente raspata, auanti si metta a poluerizzare.

Asparago, herba assai nota per vsarsi ne i cibi, i suoi germogli dal vulgo detti Sparagi, nasce in luoghi incolti. Le sue radiche si eleggerà le più naturali, sincere, e purgate dal midollo, & anco il suo seme perfettamente maturo.

Aspalato, ò Bitume, che dir si voglia, è vna certa grassezza, che nuota sopra l'acqua, la quale portata dall'onde, e dal vento alle ripe, si condensa & ammassa insieme. Nasce l'elettissimo in Giudea in vn Lago, ch'entra nal fiume Giordano poco lontano dalla Città di Gierico. Eleggasi quello, che risplende di color nero, purpureo, frangibile, graue, e valido d'odore, e nelli compositi bisogna macinarlo in Porfido con Vino rispetto alla sua grassezza.

Aspleno, ò Scolopendria, dal volgo detta Cetracca, herba nota, qual nasce in sassi viui, in luoghi freschi, con le foglie intagliate simili a quelle del Polipodio, ma più strette, si eleggerà la colta nelle calende di Giugno.

Assa odorata, ò fetida è vn liquor condensato, da chi chiamata la sua pianta Altich, ò da altri Laserpitio, la quale da tutti è scritta dubbiosamente, si porta da Corasone all'Indie di due sorti. Vna lucida, sincera, simile all'Ambra gialla, l'altra d'odor grauissimo, dispiaceuole, & fosca

fosca con miscugli Eletta, quando s'è possuto hauer la prima già detta.

Assentio è vn'herba commune, & assai nota, nasce per tutto da se stesso, si eleggerà il Romano con le sue foglie bianche tenere, piane, & non aspre, d'odor grato, e colto in tenero libro.

Assentio Santonico è vn'herba, la quale da vna radice germina il fusto copiosissimo di rami con foglie simile alli centonodia, porta il seme piccolo in Racemi dettoli seme santo, ò sementina, al gusto amaretta, di non ingrato odore, di color giallino, l'eccellente ci vien portato d'Alessandria, e d'altri luoghi meridionali eleggasi il suo seme.

Attiplice herba conosciuta nasce per se stessa negli orti, nelle vigne, in luoghi incolti presso le muraglie simile alli spinaci, ma le foglie più corte col seme simile à quello del Nasturtio, ma maggiore. Eletta la colta in luoghi incolti.

Auellane volgarmente dette nocchie frutto assai noto, di due spetie longhe, e tonde, saluatiche, & domestiche. Eleggansi le domestiche longhe, mature, & rosse di fuora.

Auorio altramente chiamato Eboro, è il dente dell'Elefante, animale, che nasce in Africa, in Mauritania, in Ethiopia, & in India, quale hà la pelle simile a quella del Bufalo, la testa grossa, il collo corto, l'orecchie lunghe, il naso lunghissimo, e concauo a modo di tromba, pendendoli fra due denti di longhezza grandissima. Eleggasi la parte più bianca, la quale adusta, e ridotta a bianchezza, preparata in Porfido con Acqua rosa perfetta s'vsa per Spodio.

Balsamo è vn'Arbuscello, che si troua nelli paesi della Giudea, & d'Egitto, hà le foglie simili alla Ruta, ma molto più bianche, quali verdeggiano sempre, e nelli giorni caniculari, intaccando il tronco di esso, ne distilla quel liquore Opobalsamo, che Balsamo vien nominato dal nome dell'istesso Arbuscello, che lo produce, qual deue esser fresco, di grand'odore, liscio, costrettiuo, al gusto mordace, e non acetoso, che a buttarne sopra li panni di lana, dopo lauati, non vi resta macchia, e buttandone nel latte si quaglia, ilche non fà il Mesturato, ma per mancamento di esso si eleggerà quello dell'Indie Occidentali, che viene da Portogallo, che si chiama Balsamo ad imitatione del vero Balsamo d'Egitto, qual si fà d'vn Albero maggiore, che il Granato, il quale hà le foglie d'Ortica intagliate, e sottili, e si fà in due maniere. La prima per via di taglio. intaccando la scorza dell'Albero ch'è sottile, & facendosi dell'apriture, dalle quali esce vn liquor tenace, che tira al bianco, onde viene ad essere eccellentissimo, e molto perfetto, l'altro in pigliar li rami, e tronchi degli Alberi tagliati minutamente fatti bollir in Acqua in vn caldaro, dopo lasciati rifreddarsi cogli, e l'Oglio, che nuota sopra, quello è il Balsamo, che continuamente s'vsa. L'eletto è di color rosso, che tira al nero quasi simile al Mosto corto, viscoso, di sapor'amarigno, & agro, penetratiuo, d'odor soaue, assomigliandosi all'odor della Storace calamita, e gettato nell'Acqua vada al fondo.

Balausti sono fiori di Melo granato saluatico, la pianta è Orientale, & fà li suoi fiori senz'alcun frutto, molto maggiori di quelli del Melo granato, i quali ancor' essi sono chiamati Balausti, le foglie, e rami di questa pianta sono del tutto simili al Melo granato, ma i suoi fiori sono pieni di foglia, come le Rose d'India, d'vn rosso fiammeggiante, e di viuo colore, molto aggradeuole agli occhi.

Balla, ouero Palla marina, si troua in Mare, di forma tonda, come lana, composta insieme di color lionato, pallido, & auanti si metta a torrefare si disfaccia.

Balsamita è vn'herba assai commune, e di gratissimo odore dal volgo chiamata herba Santa Maria, amara. La quale hà le foglie longhe, per intorno intagliate di sopra liscie. lustre, e morbide, e al gusto amare.

Bdellio è vn liquor congelato da vn'Albero sàracinesco, eleggasi quello in grana, al gusto amaro, trasparente, simile alla Colla Taurina, di dentro grasso, trattabile, & abbruciandosi spira d'odore simile all'Unghia odorata.

Bedeguar, ò spina bianca è vna pianta la quale nasce ne i Monti, e luoghi seluosi

uosi, con foglie simile al bianco Chameleonte, ma più bianche, e spinose, il fusto biancheggiante, e di dentro concauo nella sommità, vna testicciola spinosa, simile al Riccio marino, ma più piccolo di fiori purpurei, il fiore simile à quello del Certamo, ma più tonde, e la radica piccola. La Suchaha, ò Spina Arabica è simile alla detta Spina bianca, e per mancamento di detta Arabica si farà elettione della Spina bianca.

Ben, ouero Ghianda merepsical, ò vnguentaria, è vn'Albero simile al Tamarisco, nasce in Ethiopia, in Arabia, & in Spagna, & è di due spetie, vno fà il frutto grande, come vna nocchia di forma triangolare, l'altro piccolo com'vn cece. L'eletto è il grande con la scorza bianca liscia, sottile, la sua medolla tenera, bianca, ontuosa, piena, fresca è quella, che viene d'Atabia.

Ben bianco, e rosso, che nelli medicamenti sono descritti, fà le sue radiche vguali di grandezza à quella della Pastinaca minore, odorate con vna certa viscosità, alcune delle quali sono ritorte quali vengono d'Armenia, per esserui difficoltà d'hauerle perfette nell'occasione s'è ricorso alli loro sostituiti, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario.

Bengiuino vien detto esser vna Gomma, che vien dall'Indie, la quale si raccoglie in Samatra, e si porta in massa. Si eleggerà quello, che hà figura di Mandole in granelle bianche simili all'Incenso, e che abbruciato renda odor di legno Aloè.

Bettonica è vn'herba assai nota, e abbondante nelle macchie in luoghi frigidi, la quale produce il fusto sottile, quadrato, alto vn gomito, le foglie longhe per intorno intagliate, & odorifere, si coglie nelle calende di Giugno.

Bietola, ò Bieta, che dir vogliamo, herba abbondante negli horti, e di tre spetie, cioè bianca, nera, e rossa. Eleggasi la bianca.

Bistorta è vn'herba, che nasce ne i monti, con foglie liscie, rossigne di sopra, e di sotto quasi celesti lunghette. La radica grossa è contratta à modo di Serpe, si pigliera tal radica colta di Primauera, & tagliata minutamente auanti si sia messa a poluerizzare.

Blatte bisantio, ouero vgna odorata è vna scoglia, ò coperchio, che dir vogliamo d'vna spetie d'Ostrica, quale si ritruoua in Mare, si eleggerà di color bianchiccio, grossa, odorifera nell'abbruciarsi, simile al Castoreo, & auanti sia messa a poluerizzar si limi sottilmente.

Bolo Armenio Orientale volgare è la terra lemnia, la quale nasce in vna spelonca d'vn luogo paludoso, nell'Isola di Lenno, e da detta Isola viene la Terra sigillata formata del detto Bolo, alla qual Terra sigillata per dubbio della sua perfettione, s'è ricorso al Bolo Armenio, si eleggerà di color rosso smorto, frangibile, non terroso, puro, grasso, e liquefabile, e poluerizzato separatamente macinandolo.

Bolo Sinopica, ouero Rubica Sinopica, è vna spetie di terra, la quale si caua in certe Spelonche di Cappadocia, dopoi purgata si porta in Sinope, e da quì deriua il nome Sinopica. Eleggasi graue densa, di color di Fegato, senza mistura di pietre, e mettendosi nell'Acqua si disfaccia, ma per non ne venire alle nostre parti della perfetta, in suo luogo si porrà il Bolo Armenio nostrale.

Borragine herba commune, è molto conosciuta di foglia, & fusti aspre à toccare, e per farne sugo si è eletta la fiorita con hauerne fatta espressione senza pestarla, ma si bene trita minutissima, e purificata al Sole senza fuoco, acciò non renda viscosità.

Brassica, dal volgo nominata Caulo, herba molto commune in cibo, & è di diuerse spetie, ma per il bisogno nostro, eleggasi quello chiamato Caulo verde di foglia griccie.

Brionia altrimente detta Vite bianca, è vna pianta, che nasce per le vie, appresso le siepi delle macchie, & è vna pianta simile alla Vite domestica, sì nelli rami, come nelli viticci, e frondi, ma più piccole, e pelose, inuiluppate sopra l'altre piante, appresso d'essa. Produce il fior bianco gialliccio a modo di Stella, la radica grande, e grossa, bianca di dentro, e

ber-

bertina di fuora, al gusto amara, & acuta, si eleggerà la radica monda diligentemente.

Bustalmo, è vn'herba, che nasce nelle campagne communemente, produce teneri, e sottili fusti, hà le foglie simili al Finocchio, li fiori gialli, maggiori di quelli della Camomilla.

Buglossa, è vna spetie di Borragine, ma con le foglie più piccole, più strette, e manco ruuide, i fiori, che nel pauonazzo porporeggiano, di forma tondetta, e piccoli, herba molto commune, & si coglie fiorita.

Butiro assai noto, quale si fà del grassissimo latte, di diuerse spetie di bestie, come di Vacche, Buffale, Pecore, e Capre, ma di ciascheduno, ch'è occorso il bisogno, s'è eletto il fresco, e non salato, e quando è stato ordinato Butiro assolutamente, si eleggerà quello di Vacca rossa.

Calaminto, ouero Calamento, nasce in luoghi inculti, longo le vie publice appresso le Siepi, e parimente ne i colli, e ne i Monti, è di tre spetie, vna di Monti, di foglia simile al Basilico, ma più sottili, di odor acuto, con li rami secchi, e fusti angulosi: l'altra simile al Poleggio, altrimente chiamato Nepita, ouero Mentuccia: la terza simile al Mentastro, con le foglie, fusti, & ramuscelli più lunghi. Si eleggeranno di coglierli fioriti.

Cadmia; è vna esalatione generata nella fornace del Rame, attaccata alle parieti, sopra certe verghe di ferro commesse nella sommità d'essa fornace, la qual'è la Ponfolige, ò Tutia, che hoggi s'vsa nelle spetierie, l'ottima è quella di Cipro, eleggasi la crostosa, incannellata, serrata, mediocremente greue, e propinqua alla leggierezza, di color cineritio, ruginosa, che tiri al gialliccio, e preparata, come ci vien detto dal nostro Antidotario.

Calcina è quella, che habbiamo in commune vso per le fabriche, la qual si fà di Trauertino, la sua preparatione è di smorzarla, e lauarla più volte con Acqua fresca & finalmente con Acqua rosa lambiccata, come comanda l'Antidotario.

Camomilla, che communemente s'vsa, è vn'herba, che nasce ne i campi, qual'è vna pianta piccola con molti rami, con foglie piccole, e sottili, capitelli tondi, col fior mezzo giallo, e per intorno le sue frondette bianche con odor non molto dispiaceuole, eleggasi il suo fiore.

Canfora è vn liquor gommoso d'vn Albero dell'India, generandosi nelli paesi di Burnio, di Batios, di Sammaria, e di Paceñ. in gran quantità. Si eleggerà la bianca, limpida, pura, e grassa, & di acuto odore nelli compositi, poueriz zarla separatamente con la preparatione dataci dal nostro Antidotario.

Cancamo, è vn liquor gommoso d'vn Albero d'Arabia, quasi simile assai alla Mirra d'assai graue odore, il quale non potendosi hauer, s'vsa in suo luogo la Lacca, che viene dal Perù, attaccata per intorno à certi pezzi di stecco d'vn'Albero grandissimo di frondi, come di Pruno, si eleggerà la dura senz'humor, di color rosso, e scuro, & masticata rende sputo sanguinoso, poluerizzandola separatamente macinandola.

Cantarelle sono volgarissimi animaletti, & abbondanti, nelle campagne, cogliendosi sopra gli Alberi dell'Oliue. L'elette sono di varij colori con linee rosse, & ritorte nelle ali, lunghe di corpo, ben piene, & grasse, e prepararle come ci viene commandato dal nostro Antidotario.

Cappari sono piante, che nascono in luoghi aspri, e ne i muri, di rotonda figura, le fronde simili a quelle delli Meli cotogni, ma piccole, il frutto simile all'Oliue. La radica grande, e legnosa, si eleggerà la scorza di detta radica colta nell'Autunno.

Cardo Santo, ò Cardo benedetto vsuale, altrimente detta herba turca, si semina, & si coltiua per tutto negli Orti, è vn'herba d'altezza d'vn gomito, con molti ramuscelli, con foglie lanuginose, e fiori, che nel giallo biancheggiano, e nel sfiorire lascia vna lanuggine nella sua estremità, eleggasi colta fiorita.

Cardamomo quale viene in Roma per vso di medicamenti, è di due spetie, maggiore, e minore, è seme, che si genera dentro le sue caselle, di forma differente, e vie-

e viene da diuersi luoghi, ma in particolare d'Armenia, d'India, e d'Arabia. Quello nominato maggiore per rispetto d'esser' creato in casella maggiore, la quale viene chiamata Maleghetta, ò grano Paradisi col seme di mordace sapore, di colore, che nel nero rosseggia, è da alcuni tenuto di minor forza, il minor'è quello di minore casella, il quale s'vsa per Cardamomo. La qual casella è di forma triangolare longhetta col seme di forma piccolo, non tondo, di color rossigno cineritio, d'odore, ch'offende il capo, hà il gusto acuto, & amaretto alquanto, si eleggerà quello, che difficilmente si rompe, denso, e pieno.

Carlina, ò Chamaleon bianco, è vn herba, che hà le foglia simile al cardo, ma più aspre, più acute, & più valide di quelle del Chameleon nero, non fà fusto, ma produce nel mezzo spine simili al Riccio marino, i fiori rossi, e lanuginosi, il seme simile al Cartamo, nelle colline amene fà le radice grossa, ne i monti sottile, bianca nella sua profondità, & alquanto aromatica, al gusto dolce, e graue d'odore, nasce ne i monti, & in luoghi inculti, & aridi, si eleggerà la sua radica.

Carta combusta è il residuo della nostra carta vsuale abbruciata, e per ridurla à tal termine, si porrà nel forno caldo, con lassarla star fin tanto, che sia ridotta ad atto di poterla poluerizzare.

Caruo, ò Carui, che dir si voglia, nasce ne i prati, nelle colline, negl'orti, è vn'herba simile alla Pastinaca saluatica, con più fusti d'vna sola radica, con ombrella in cima, producendo il seme più longo dell'Aniso, anguloso, e nerigno, si eleggerà il seme colto di fresco odorifero, & al gusto acuto.

Carpobalsamo è il seme di quel arbuscello chiamato balsamo, il qual seme, che ci vien portato, non essendo tenuto per vero, in suo luogo si porrà la Cubebe vsuale, si come commanda il nostro Antidotario.

Cassia in legno, ò aromatica, ò xilocassia, altrimente detta Cassia nera, e vna specie di cannella di scorza grossa, di fistula sottile, liscia, di canna doppia, di color rossignio cupo, d'odore, & sapore ottimo, con qualche viscosità, nel masticarla mordace, & astringente, & nel mancamento d'essa si porrà l'ottima Canella.

Cassia fistola, ò canna dolce, è medicamento lenitiuo, & vn frutto d'vn'albero grande, il qual viene dalle parti d'Alessandria, dal gran Cairo, si eleggerà di canna longa, e grossa, che sbattendosi non suoni, di scorza sottile, e liscia, di color rossignio ponderosa, dentro di polpa nera, lustra, e grassa.

Castagna, frutto notissimo d'vn'albero grande, di fronde simili al a noce, copiosa in diuerse selue. Si eleggerà tal frutto d'albero insitato, e colto, perfettamente maturo.

Castoreo vsuale è vesciga d'vn'animale quadrupede chiamato Castore, e di questi animali se ne troua gran quantità per l'Alemagna bassa, Austria, & Vngaria, & sono simili alla Londra, ma più grandi, il corpo quasi tondo, i denti, & gl'occhi, come i topi, con alcune scole come i gatti, dalli quali tanto maschi, come femine si genera il Castoreo, che s'vsa in doi vesciche, ò follicoli, che dir si voglia, nel sito de l'anguinaglia sotto la pelle grossa. Si eleggerà ceragginoso, circondato da più naturali tuniche d'odor graue fastidioso, & al gusto mordace.

Cedro è pianta nota, e molto commune ne i giardini, dalla quale vien generato quel frutto tanto nobile, e vago, e odoroso. Si eleggerà tal frutto di fuora seguito, di color citrino non verde, è colto perfettamente maturo.

Cedroli è vn frutto d'vn'herba coltiuata ne gl'orti, simile alla Zucca, con le foglia più piccole, il frutto piccolo di forma longa, di scorza verde, e non liscia, col seme maggiore di quello de' Meloni, si eleggerà il suo seme mondo, e perfettamente maturo.

Celtico nardo, ò Nardo celtico, ò spica celtica, è vn'herba, che se ne fà grande incetta nelle parti d'Indeburgo, nasce ne monti, & è vn'herba curta, piccola, con le foglia longhette, di co-

lor rosigno, il fior giallo, con radiche minute, & odorifere si eleggierà li fusti con le radiche dure, piene, difficili à rompere, & d'odore di Spico Nardo, & auanti sia messo à poluerizzare, si taglia minutamente.

Centaurea, è vn'herba di doi spetie, maggiore, e minore. La maggiore hà le foglia simili alla noce, longhe, dentate, e verdi con assai rami, alti tre gomiti, il fior di color ceruleo, il seme simile al Cartamo, la radica grossa longa, sugosa, rosigna, e costrettiua al gusto, la quale nasce in Puglia nel monte Gargano. La minor, copiosa nelle Campagne Romane col fusto quadrangolare, maggiore d'vn palmo, il fior rosso, porporeggiante cō le foglia simili alla Ruta, ma longhette, e piccoline. Si eleggerà la minore le cime fiorite, e secca diligentemente.

Cera, viene estratta doppo il Miele dalle fabriche create da vn'animaletto chiamato Ape. Si eleggerà per la Citrina la Romana, che mediocremente gialleggia, *non troppo grassa, pura, & odorifera*, per la *bianca la* Venetiana in piastrelle trasparenti, & senza mescuglio di grasso candida, e frangibile, e quando verrà ordinata cera assolutamēte, si eleggerà Citrina.

Cerussa, o biacca, sono certi pastelli fatti in forma di panetti Piramidali fatta della mina di piombo per vapor d'aceto sopra certi vasi di terra, l'ottima è quella, che si fà in Rodi in Corinto, & in Lacedomonia. Si eleggerà la bianca, lustra, serrata, e non poluerosa.

Chalcanto, dal volgo detto vitriolo, è vn mezzo Minerale di più spetie, tra le quali c'è il Romano, da Cipri è terra Todesca, e più, e meno valoroso secondo li luoghi, e minere; il Romano, con tutto che sia più smorto di colore, tra tutte le spetie è il più valoroso.

Chalciti, è vn minerale, che nasce naturalmente in mezzo del Misi, che trassembra al ramo frangibile, non pietroso, con alcune longhe, e risplendenti vene, il quale mancando in queste nostre parti s'vsa in luogo suo il Vetriolo eletto.

Chamedri nostrale è vn'herba di pianta piccola con le foglia simili à quella della Cerqua, ma piccoline. E però dal volgo vien chiamata Cerquignola, nasce in luoghi aspri, e sassosi con li fiori piccoli, purpurei. Si eleggerà colta fiorita, principiando à far'il seme.

Chamelea, o Mezereon, che dir vogliamo, è vna pianta simile di foglia all'Olmo, ma più sottili, e grandi. Il frutto quasi simile à quello del Mirto, il quale vien detto Coccognidio, cioè Grano Gnidio, nasce ne i monti, & nella Valle dell'inferno dietro il Vaticano. Si eleggerà le foglia colte nella Primauera, & il frutto perfettamente maturo.

Chamepito nostrale volgarmente nominato Iua arterica, è vn'herba, che nasce in terreni magri, arenosi, e campi non coltiuati, la quale và serpendo per terra con foglia simili all'Issopo, ma pelose con fiori gialli, ha odor di pino. Si eleggerà colta fiorita.

Charagna, & *Tacamiacca, vengono dalla nuoua Spagna. La Tacamiacca* è vna spetie di gomma, ouero ragia cauata per via di taglio da vn'Albero grande, come il Popolo, & è molto odorifero, fà il frutto come il seme di Peonia, & la sua ragia è di color di Galbano, d'odor graue, & tal'è anco il suo sapore. La Charagna è di color della detta Tacamiacca, ma alquanto più chiara, e liquida, più densa, e quasi d'odor della Tacamiacca, ben che più graue, e molto ontuosa, senza liquefarsi per la viscosità, ch'ella hà, ma opera con maggior prestezza. Si eleggerà la pura venuta di fresco.

Cicale, *sono animaletti* assai noti nelle Campagne, le quali assordano li viandanti col loro longo, & noioso canto. La sua forma è di ventre longo con due ale, & quattro piedi. Si eleggeranno le maggiori.

Cicoria, herba assai nota, d'ogni stagione abbondante, è di diuerse spetie, domestica, e saluatica. La domestica, coltiuata ne gli orti, di foglia liscia incauata da ciascheduna banda, e longa. La saluatica simile, ma con le foglia

più

più strette, più verdi, & alquanto rumidette.

Ciclamino è vn'herba, che nasce nelle Selue, e nelle Fratte in luoghi ombrosi, altramente chiamato Artanita, ò Pan porcino. L'vsuale ha le foglia simili all'Edera, li fiori rossi in forma di Rose purpuree varie, di sotto biancheggianti, la radica simile à vna Rapa, di fuori negra, di dentro bianca. Si eleggerà tal radica colta nell'Autunno.

Cimino, è vn'herba con le foglia quasi simili al Finocchio, & hà vno, ò al più doi gambi, da i quali nascono diuersi ramuscelli, fiorisce in ombrella, come il Finocchio, nella qual si matura poi copiosissimo seme, il qual seme è di grauissimo odore, ma à molti non dispiaceuole, nasce in luoghi molto caldi. Si eleggerà tal seme il domestico di Puglia maturo, e venuto di nuouo.

Cina, è vna Radica d'vna pianta, la qual si dice venire dalla regione della China, & anco dalla nuoua Spagna dall'Indie Occidentali. La qual Radica di fuori è di color rossigno, & di dentro più bianca, senz'odore, insipida, con vn non so che pochissimo di dolce, fungosa, e leggiera, di scorza, doue liscia, e doue nodosa, di figura longa, e tonda nell'andar delle radiche di Canna. Si eleggerà la più nuoua, più densa, e più graue, senza tarli, senza mussa, di color più acceso, & di dentro senza macchie.

Cinamomo nostro vsuale è l'ottima cannella, poiche non si troua il vero Cinamomo de gli Antichi. La qual cannella vien dall'Indie Orientali, & è la scorza d'vn'albero saluatico da gl'Indiani nominato il loro lingua Legno odorato; è legno dolce, e di grandezza simile all'Oliuo, di molti rami non torti, di foglia simili al Lauro di colore, ma di fattezza al Cedro, di fiore bianco, di frutto nero, e tondo, quasi d'oliua, il qual'albero hà due scorze simili al Suuaro, ma sottili, & ogni tre anni scorticando tal'alberi, buttano la prima scorza, e la seconda tagliata in pezzi quadrangolari, sparsa per terra inuolgendo'a insieme, la quale si viene incannellando, che pare tutta di pezzi sani, & da calor del Sole li vien dato quel color rosato cinerito vinoso, doue quella, che non è stata ben custodita, diuenta bianca, di color cineritio. Quella ch'è nera, è stata dal troppo calor del Sole alterata. Si eleggerà in canne sottili doppia, e di scorza grossa, liscia, di color cineritio, rossigno, di buon'odore, di sapor'acuto, mordente, & soaue.

Chinoglossa altrimente detta lingua di cane, è vn'herba, la quale nasce in luoghi arenosi, e communemente nelle strade, di foglia simile alla piantaggine, ma più strette, e più picciole, e languinose. Si eleggerà la sua radica purgata dal midollo.

Cipero vsuale vien da Venetia, e ve n'è anco intorno à Roma in luoghi paludosi, è vn'herba di foglia simili al Zaffarano, ma più lunghe, e sottile, il fusto alto triangolare con minute foglia in cima, le radiche simili all'oliue, tonde, nere, amarette, & odorose. Si eleggerà la sua radica ponderosa, densa, matura, difficile à rompere, è di Leuante.

Cipresso albero commune, è noto ne i giardini, di statura piramidale la femina, & il maschio dilata li suoi rami le fiōdi simili alla Sabina, generano certi frutti ouati con molte aperture dette noce di cipresso; si eleggerà tali noci colte di fresco, & nelle loro fessure ben piene di semi.

Citrini sono li fiori delle Melagranate domestiche, e malicorio è la scorza di detto melogranato copiosissimo ne i giardini, & in ogni parte, qua frutto vien prodotto da vn'albero non mosto grande con le foglia oliuarie simili ai mirto con rami spinosi, e fior purpureo, si eleggeranno colti maturi.

Cocomero saluatico, ò Asinino, che dir si voglia, è vn frutto d'vn'herba de Sarmenti, ha foglia più piccole del domestico. Il frutto longhetto di forma simile alla ghianda, ma alquanto più grande, e spinosa, la radice grande e bianca, la qual nasce in luoghi sabbionicci, il qual frutto s'eleggerà maturo, e sugoso, dal cui sugo resoluta l'humidità sopra le ceneri calde, viene à formarsi Elaterio, eleggasi tal'Elaterio liscio, leggiero, bianchiccio,

chiccio, alquanto humido amarissimo al gusto, & auuicinato al lume di lucerna facilmente s'accenda.

Coda di cauallo è vn'herba, che nasce in luoghi acquosi, e per li fossi sono i suoi fusti, vacui, nodosi, rosseggianti, e ruuidi, intorno à quali sono le foglia simili à i giunchi folti, e sottili, crescendo, e soprauanzando i vicini arbuscelli, doue pendono le sue nere chiome, come vna coda di cauallo, hà la sua radica legnosa, e dura.

Colofonia vsuale, che dal volgo vien detta Pece Greca, la qual viene da Marsilia è vna raggia cotta estratta dal Pino, si eleggerà di color citrino, che tiri al nero, pura, lustra, e frangibile.

Coloquintida, che vien da Venetia, è vn frutto d'vna pianta, che produce li sarmenti, e foglia simili al Cocomero saluatico, qual frutto è tondo simile à vna palla, si eleggerà la bianca, leggiera, grossa, liscia, & la sua medolla con l'istesse qualità.

Condisi, ò Strutio volgarmente detto herba lanaria, è vna pianta, la qual nasce in Asia, & in Soria, produce il fusto lanuginoso, come ferula, ma sottile, le foglia simili all'olino, ma spinose. Le radiche piccole, e capillose.

Consolida maggiore è vn herba, che nasce nelli prati con le foglia grandette, fusto quadrangolare, i fiori bianchi, con la radica piena d'humore, di fuori nere, e di dentro bianche. Si eleggerà la sua radica.

Conizza, ò Pulicaria nasce in luoghi humidi, è vn herba di due specie maggiore, e minore, di foglia simile à quelle dell'oliuo, hà il fior giallo, di graue odore, il qual si spiuma, inuolati li fiocchi hà il gusto amaretto, la minore è in tutte le note inferiore.

Contra herba, è così detta da gl'Indiani, per hauer ella facoltà di estinguere i veneni dell'herbe venenose, il suco della quale posta nella ferita attossicata, mortifica il tossico, & il veleno, e fà cessar subito gl'accidenti, che fà il veleno dell'herba, che vsano gl'Indiani nelle loro frezze, la quale viene dalla noua Spagna producendo le foglie larghe, potendosi assomigliare à quelle della piantagine, la radica simile à quella della tormentilla con certe radichette per intorno, di fuora di color cinerittio, tossigno, e crespa, di dentro di color bianco, d'odor soaue, e gustoso, si eleggerà tal radica densa, ponderosa, e non tarlata, nè poluerosa.

Corallo rosso, e bianco è vn arbuscello, che si genera in diuerse parti nel fondo del mare naturalmente tenero, e quando vien pescato, e tirato fuora, subito visto dall'aria, diuenta duro. L'ottimo è quello di Sicilia, si eleggerà il ramoso, liscio, non porroso, graue, e lustro, il rosso di color acceso, il bianco candido. Ambedue preparati in porfido.

Coriandro nasce spontaneamente ne i campi, & si semina negl'orti, è vn herba con il gambo sottile, longo vn gomito, circondato da rami, le foglia simili all'Adianto, nella sommità li suoi semi, altramente detta Picartima, si eleggerà tal seme colorito, maturo, e senz'odor cattiuo.

Corno di ceruo, qual ceruo è animal seluaggio. Essendo tanto noto, solo si dirà dell'elettione; quale si piglia dalle sue stremità, liscio, e sincero, di dentro bianco, adusto à candidezza, e preparato in porfido.

Corimbi, ò Cotzumbro è l'incenso di Giudea, nominato da Moderni Storace rossa, per laquale in luogo suo si vsarà la Storace calamita in lagrima.

Costo è vn albero, che nasce in Arabia, & è simile al Sambuco, produce il fiore odorifero, è tenuto per miglior quello, che di dentro è bianco, & hà la scorza cinerittia. Si eleggerà la radica in pezzi grandi, greue, d'odor violaceo, & auanti messa à poluerizare, tagliarla minutamente.

Cotogno è vn frutto d'vn albero molto copioso ne i giardini, & possessioni, qual fà le foglia non molto grandi, tonde, e lanuginose, si eleggerà tal frutto il meglio colto perfettamente maturo.

Crespino, ouero Berberi, nasce nelle siepi, e doue nascono l'altre spinose piante nell'Abbruzzo. E' vna pianta, laqual cresce da terra con molti sarmenti da al-

to

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0348-9 DFG

to à basso, armata d'acutissimi spini con le fronde simili a quelle del Melogranato, intorno cinti d'acutissimi spini, di fiori gialli in grapoletti quasi nome l'Vua, di soauissimo odore, da' quali si generano gli acini lõghetti, che nel maturarsi diuentano rossi, di sapor'acetoso, e stitico. Si eleggerà tali frutti maturi.

Chrisocolla, ouero Borace, si ritruoua nelle caue delle miniere, la quale risuda fuora per le vene dell'oro, condensandosi nel freddo dell'Inuerno, facendosi dura come la Pomice, ma vien più lodata quella delle miniere del Rame, la quale hà figura di pietra, di color verdigno, che tira al nero, e raffinandosi diuenta bianca; si poluerizzarà separatamente macinandola.

Christallo è spetie di gioia chiarissima, e sopra tutte le altre trasparente. Tiene il primo luogo l'Indiano, secondo gli altri quello di Scithia, bianco, e risplendente in modo d'acqua chiarissima senza nuuola, e senza macchia alcuna, ch'impedisca la sua chiarezza, se ne ritruoua anco dell'eccellente nell'Alpi d'Italia, si trita, s'assottiglia, e si prepara come i Coralli, e gemme.

Chritamo dal volgo nominato herba di S. Pietro, ouero Finocchio marino, nasce acanto la Marina in diuersi luoghi, & in particolare per tutta la costa, che da Roma gira verso Napoli, è vn'herba, che cresce d'altezza quasi d'vn gomito con assai foglia biancheggiante, & al gusto salsa, il fior bianco, il seme come quello del Rosmarino, tenero, odoroso, e tondo. La radica grossa d'vn dito, respirante d'vn giocondo, & aggradeuole odore.

Croco volgarmente chiamato Zaffarano, è di due spetie, la sua pianta è cipollina, la qual produce per suo fiore detto Zaffarano. Si eleggerà quello delle campagne di Cascia, fresco, di capelli longhi, intieri, e pieni, di sapor'acuto, d'odor gagliardo, colorito facile a tingere, e nelli compositi si poluerizzarà separatamente, macinandolo lungamente con hauerli prima dato vn calore, l'altro dal volgo detto Zaffarano saluatico, ouero Cartamo seminandosi nelle campagne della Romagna, il qual fiore è quasi simile al primo già detto, si eleggerà il suo seme bianco, grosso, piano, pieno di midolla grassa, e purgato dalla sua scorza

Cubebe vsuale è vn seme, ouero frutto aromatico, che nasce nell'Indie, d'vn'Albero simile al Melo ordinario, con le foglie di Pepe, e fior odorato, il frutto simile al Pepe, ma liscio con pedicozzo. Eleggasi odoroso alquanto, al gusto acuto, & alqnanto amaretto.

Cuscuta, ò Cassuta nasce sopra l'herbe, & massime sopra il Lino, come l'Epitimo sopra il Timo, è vn'herba, la quale senza hauere in terra alcuna ferma radica, nasce, & sale sopra l'altre piante, non produce foglia alcuna, ma si bene il fior bianco, & acinoso seme.

Curcuma vien detta esser vna seconda spetie di Cipero Indiano, qual'è vna radica tonda, non molto liscia, e longhetta, simile al Zenzero, densa, e di dentro di color giallo. Si eleggerà la nuoua, e la più colorita.

Dattilo è vn frutto di forma simile alla Ghianda, polputo, con vn osso piccolo lunghetto, bianco, & incauato da vna parte, il qual frutto vien prodotto da vn' Albero chiamato Palma, di statura grande, col tronco scaglioso, con rami solo in cima, con foglie longhe, e strette come vna spada. Si eleggerà tal frutto fresco, grosso, polputo, maturo, fuluo, cioè di color d'oro, e quello che viene da Giudea appresso Ierico.

Dauco è vn'herba con le foglie simili al Finocchio, ma minore, e più sottile con l'ombrella simile al Coriandro, il fior bianco, il seme acuto, e longhetto, piccolo, peloso, di soauissimo odore. Si eleggerà il suo seme di Creta, e venuto di fresco.

Dentale, cioè Buccino è vn'animale simile ad vna Lumaca, con molti speroni intorno, con vn becco longo a modo di canale, con alcuni speroncini. Entali, cioè Porpore, è vn'animal longo con vna bocca da capo à piedi d'essa, di forma di fuora liscia, penticchiata di diuersi colori, dal volgo chiamata Lumaca marina, Vmblici marini sono le Porcellette, di forma piccole, longhe liscie di fuora, figurate, con la bocca da capo a piedi d'esse dẽ-

tate, & tutte queste tre spetie di animali sono generate dal Mare, & si truouano ne i suoi scogli.

Dittamo di Candia è vn'herba con le foglie simili al Polegio coperte di lanugine, bianche con fiori paonazzi, che tirino al Purpureo, con rami sottili. Si eleggerà le foglie fiorite, e fresche, di buon'odore.

Dittamo bianco è vna pianta con le foglie simili à quelle del Fraffino con il gambo alto due gomiti, tondo, e nodoso, con fiori bianchi, porporeggianti, la radica bianca, ramosa, la quale nasce in diuerse parti d'Italia. Si eleggerà la radica purgata dalla midolla.

Doronici è vna pianta, della quale s'adopra la radica, la quale hà da esser bianca di fuori, tendente al color di cenere, di grandezza, com'è il nodo del dito grosso fin'all'estremità dell'vnghie, & anco minore; alquanto dura, e graue; ma per esser incerta, & dubbiosa, si eleggerà i garofani, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario.

Dragunculo, ò Dragontea altrimente chiamata Serpentaria vsuale è vn'herba, che nasce appresso le fratte, la qual produce il gambo dritto, alto, e grosso di diuersi colori, assomigliandosi al serpe, con le foglie vna inuolta nell'altra, la radica tonda, bianca, coperta di sottil velame. Si eleggerà la radica grossa di Primauera.

Ebulo è vna pianta grande, copiosa ne i campi, produce il fusto quadrangolare nodoso con foglie simili à quelle del Sambuco, dentate per intorno di dispiaceuol'odore, fà l'ombrella con i fiori, e frutto simile à quello del Sambuco, il seme di color flauo, e di forma ouata, si eleggerà tal seme perfettamente maturo e secco conditionatamente.

Echio da alcuni chiamato Alcibiaco, è vn'herba di fronde lunghe irsute alquanto sottili, & simili à quella dell'ancusa ma minori, rossette, grasse, spinosette, hà molti, e sottili ramuscelli, & da ogni parte di quelli sono alcune frondicelle aperte, pennate, & rosseggianti, le quali tanto più sono minute, quanto sono nel più alto del fusto, produce i fiori purpurei appresso alle fronde da i quali si genera, poscia il seme di forma al capo delle Vipere, & la sua radice nerigna, e men grossa d'vn dito; nasce in luoghi aridi lungo le vie, e nelle riue de' campi, si eleggerà il suo seme.

Edera è pianta nota, & abbondante sopra le muraglie antiche, dalla natura formate spalliere, la quale produce foglie maggiori, & minori, più tonde, e manco secondo la sua pianta per esser di diuerse spetie, & dalli suoi rami, e fusti vien creato vn liquor gommoso, congelato, & odoroso, detto Gomma edera, la qual Gomma si eleggerà pura, frangibile di color nerigno.

Elleboro bianco vsuale altramente detto Veratro nasce copioso ne i Monti, & in luoghi aspri, è vn'herba, la quale hà le radiche bianche, sottili, & hà vn capo piccolo, tutte attaccate le foglie simili alla Piantagine, il fusto voto, si eleggerà le sue radiche colte del mese di Maggio bianche, carnose, di medolla sottile, & al gusto mordente.

Eleboro nero vsuale nasce nelle colline, & in luoghi aspri, e secchi. E' vn' herba di foglia simile al Platano, ma più picciole, più intagliate, più grosse, più nere, & aspre, col fusto ruuido, e li fiori bianchi, tinti di rosso, simili a quelli del Cotogno col seme simile al Cartamo, le radiche nere sottili. Si eleggeranno ben nere, carnose, piene, con la medolla sottile, purgata da tal medollo, e preparate secondo, che comanda l'Antidotario.

Endiuia, è vn'herba di due spetie, domestica, e saluatica. La domestica è vna pianta, la quale viene seminata per tutti gli Orti, generando le foglie lunghe, strette, liscie, dentate alquanto. La saluatica è simile alla Cicoria, ma ruuida, altrimente chiamata Scariola.

Elenio, volgarmente chiamata Enula campana, è vn'herba nostrale con le foglie simili à quelle del Verbasco, ma più longhe, e più larghe, produce il gambo alto, grosso, e peloso nella cima, ramuscelli con fiori gialli, la radica grande, piena, storta, nera di fuori, e bianca di dentro, amara, & acu-

ta,

tà, la qual nasce in luoghi humidi. Si eleggerà la sua radica.

Epittimo vsuale si nutrisce sopra il Timo in luoghi ameni, & australi, è vn' herba capillosa di color rossigno. Si eleggerà quello, che hà li capelli fioriti, d'odor, e di sapor'acuto compito, maturo, e graue.

Eringio montano nasce in luoghi aspri, campestri, & arenosi, è vna pianta con le foglie longhe, d'intorno aspre, in cima con alcuni bottoncini armati di spine, in forma di stelle. La radica longhetta, grossa vn dito, nera di fuori, bianca di dentro, & odorosa. Si eleggerà la radica polputa, e purgata dal midollo.

Ermodattilo vsuale, vien da Venetia, è vna pianta, con le foglie simili à quelle delli Porri, ma più strette, con la radica quasi tonda, e piena. Si eleggerà tal radica la più grossa, bianca di dentro, non tarlata, e dura mediocremente.

Erucha dal volgo detta Ruchetta, herba assai nota negli horti, e nelle campagne, la quale hà le foglie longhe, intagliate, il fior bianco, il seme tondo, simile alla Senapa, & al gusto mordente. Si eleggerà il seme della saluatica.

Erugine è il nostro Verderame vsuale fatto di rugine di Ramo, e vapori d'Aceto. Il perfetto è di color'acceso, puro, & al gusto acuto, il quale s'vsa in luoco del fior di Rame per mancamento di detto fiore, e si poluerizzarà separatamente macinando con alcuna goccia d'Aceto.

Eruo, ò Orobo volgarmente detto Mocho, nasce ne i campi, è vn'herba di piante piccole sottili con strette foglie. Produce il seme nelle caselle strette, e longhe, il qual seme si eleggerà maturo, grosso, di fuora di color cineritio, di dentro di color flauo.

Esula minore nasce nelli monti, e nelle campagne, è vna spetie d'herba lattarola con la radica piccola. Si eleggerà tal radica sottile, leggiera, frangibile, di color rossigno, e purgato dalla sua medolla, e non vsata se non in fine delli sei mesi, dopoi colta.

Esipo, volgarmente chiamato Isopo humido, è vna grassezza, ò succidezza, che dir vogliamo, la quale si caua dalla lana pecorina da quella però tosata dal collo, e dalle coscie nella parte interiore. Si eleggerà puro, e di buon corpo.

Eupatorio, sono di due spetie, vno chiamato Agerato, ò Eupatorio di Mesue, nasce in luoghi incolti, & è herba alta vn gomito con foglie piccole, & ruuide il fiore à mappa di color giallo, e d'odor'aromatico, l'altro nominato Agrimonia, ò Eupatorio d'Auicenna, nasce in luoghi humidi, e negli argini de' fossi, di foglia simile alla Canapa, con fusto angolare di fior piccolo, di color giallo, ambedue colto fiorito.

Euforbio è vn liquor gommoso d'vn' Albero, che nasce in luoghi deserti, & aspri nella Libia, simile alla Ferula, il qual vien da Venetia. Si eleggerà i granelli, leggiero, fragile, chiaro di color pallido, d'odore, & sapore acutissimo, e nuouo, ma che habbia passato l'anno, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Eufragia è vn'herba, che nasce nelli Prati di Montagna con foglie piccole, crespe, sottili, dentate, con fusto piccolo sottile, rossigno, e con leggiadro fiore in cima, di color bianco, purpureo, & giallo. Si eleggerà la colta fiorita.

Faua frutto notissimo, & abbondante si semina nelli campi, e nelle vigne, la sua pianta hà il gambo quadro, le foglie grasse, i fiori di diuersi colori, dalli quali procede il frutto dentro, hà le teghe piccole, e grosse per esser di diuerse spetie, & diuersi colori. Per la sua farina si eleggerà la polpa di tal frutto, della spetie minore.

Feccia di Vino è quella parte grossa, e molle, che si troua ne i fondi delle botte, la qual abbruciata vien nominata Alume di feccia. L'ottima è quella fatta di Vino Romanesco.

Felce è vn'herba saluatica, & abbondante nelli sodi, la quale produce le foglie intagliate, come vn'ala spiegata, senza fiori, e senza seme, d'odor dispiaceuole, la radica longa, nera, & al gusto costrettiua, e detta radica per cauarne la sua Mucellagine, si porrà infusa nell'Aceto.

Fico notissimo Albero con le foglie grandi incauate, e ruuide, il frutto di

diuerse spetie. Si eleggerà il più grasso, e più dolce, e del più nuouo.

Fien Greco è vn'herba nostrale domestica, abbondante nelle campagne, la quale hà le foglie simili al Trifoglio, cō li fiori piccoli, e bianchi, il suo seme di color giallicio di forma inequale, piccolo; si eleggerà tal seme perfettamente maturo.

Fillico'a, ò Polipodio è vn'herba con foglie simili alla Felce, ma più piccole, con radica torta, pelosa con molti nodi, è di due spetie, vna terrestre, che nasce sopra li sassi, l'altra sopra tronchi degli Alberi. Si eleggerà la radica grossa nodosa, di dentro verde, & di sapor dolce, austero, e poi alquanto amaro, & aromatico, è quella, che nasce sopra l'Albero della Quercia colta nella Primauera.

Fillitide, cioè lingua ceruina è d'alcuni chiamata Scolopendria, benche la vera Scolopendria sia la Cerracca, è vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi, & humidi con le foglie maggiori, più longa, e più verde della Rombice, dritte del tutto, liscie dalla parte di sopra, e di sotto lineata di rossigno colore, al gusto acerbe senza fusto, nè fior, nè frutto.

Fior di Rame si genera nelle fornaci, doue si fonde il Rame, che per purgare detto Rame, quando è infuocato, gli gettano adosso acqua freddissima, dalla quale essendo egli spento, e condensato repentinamente ne vengono in quel subito fuora piccoli granelli rosseggianti, quel'è il fior del Rame, ma per mancamento di esso & in suo luogo si ricorre al Verderame vsuale poluerizzato come a luogo suo.

Fragaria è vn'herba, la quale hà origine da vn cespuglio di molte radichette, reducendo molti fusti con le foglie à tre ouate, dentate, rigate, il fior bianco, generando il suo frutto acquoso, & alquanto insipido dal volgo chiamato Fraula fumaria, ò Fumoterra, herba molto nota, & abbondante communemente nelle campagne, la sua pianta genera le foglie folte simili al Coriandro, & tenere col fior purpureo, & il seme piccolo, e tondo, si eleggerà colta fiorita, & il seme perfettamente maturo.

Galanga minore vsuale quale viene d'Asoria è vna radica piccola, nodosa, ritorta, si eleggera la rossa, odorifera, d'acutissimo sapore, e graue.

Galbano nasce in Soria, & è vn liquor gommoso d'vna ferula, del quale ne viene in massa, & in grana, si loda per il più perfetto il granelloso simile all'Incenso grasso, di graue odore, non troppo humido, nè troppo secco.

Galla è vn frutto generato da diuersi Alberi, è di due spetie, cioè di vago grande, e diccolo. Si eleggerà la piccola, crespa, dura non pertuggiata, di color rossigno, e colta dall'Albero della Quercia.

Garofano vsuale si nelli medicamenti, come ne i cibi, nasce nell'Indie nell'Isole Moluche, generato da vn'albero simile al Lauro, ma con fronde vn poco più strette, li suoi fiori in principio bianchi, poi verdi, & in fine leonati. Il qual frutto hà la testa à modo di stella con quattro punte, eleggasi il piccolo ontuoso, e asciutto, & la sua fronda mancando si ricorrerà al Macis suo sostituto nella Diasena.

Giengeuo, ò Zenzero viene d'India, e d'Arabia è vna radica, la quale và serpendo per terra, la sua pianta produce le foglie simili à quelle, che nascono in cima delle canne. Si eleggerà la radica bianca del beledi non tarlata, odorosa, e di sapor mordace, e auanti messa à poluerizzare, tagliarla minutamente rispetto alle fila, che hà in se, con hauerla prima diligentemente mondata.

Genriana vsuale nostrale, nasce nelle sommità d'altissimi Monti in luoghi acquosi, & ombrosi, è vn'herba con le foglie simili alla Piantaggine, di color rossigno, il fusto concauo, liscio, grosso, il seme largo, leggiero, e scaglioso, la radica gialla, longa, & amara. Si eleggerà tal radica densa, piena, e colta di Primauera, e tagliata in parti minutissime auanti metterla à poluerizzare.

Geranio moscato, ò herba moscata cioè Ago di Pastore, nasce ordinariamente nelli sodi; è vn'herba, che hà le foglie intagliate, come la Cicuta, ma minore, & il suo fusto tondo, e breue. Produce il seme simile alla testa di Grua, dal quale hà preso nome Gerani, cioè Gruaria, di soauissimo odore, con radiche non mol-

to

to grandi con alcune barbette.

Geranio secondo, ò piede colombino, nasce longo le vie, e in luoghi incolti, & sassosi, & ancora ne i Monti; è vn'herba di minuti, e pelosi fusti, d'altezza vn piede, e mezzo. le foglie simili à quelle della Malua, ma minori. Produce nella sua sommità fiori porporini, generando il suo seme à forma di piccola testa di Grue, la sua radica bianca quasi tonda, e di dolce sapore. Si eleggerà il suo seme.

Gesso assai noto, e molto in vso, appresso de i pittori, e abbondante nella Toscana, è vna pietra bianca, scagliosa, dalla quale abbruciata poi ne i forni se ne formano pani. Si eleggerà il crudo, & poluerizzarlo separatamente macinandolo longamente.

Giglio bianco è vn'herba cipollina assai commune, la qual genera la sua radica in vna cipolla di color bianco con le scaglie quasi simili alle foglie del Carciofolo. Le foglie longhette, e strette, vicino a terra, il fusto alto col fior bianco in cima, & in mezzo di esso alcuni fusticelli con vna lanugine citrina.

Cinepro nasce ne i colli, ne i monti, e massime in luoghi aridi, è vn'Arbuscello con le foglie simili à quelle del Rosmarino, ma più strette, e spinose, il suo frutto è chiamato bacche, ò grani di Ginepro, e quando è fresco, il suo colore è azzurro, al gusto acuto, di forma tonda, e piccola, la sua gomma simile al Mastice, ma di color rosso. Si eleggerà le bacche colte mature, e la Gomma pura.

Giugiule, ò Gensole, ò Giugiube si ritruouano negli Orti, è vn'Albero spinoso le frondi piccole, appuntate, e pallide col fusto piccolo, dentro il quale v'è l'osso simile à quello dell'Oliua, & in principio tal frutto è verde, poi bianco, & in fine giallo, rosseggiante. Si eleggerà maturo, crespo, e dolce.

Giunco odorato, ò Squinanto è vn'herba, che viene da Soria, e d'Alessandria, & è vna pianta con le foglie strette, longhe, folte, con li suoi fiori in cima, & hà li fusti di color di paglia, che tira al rossigno, è verde, odoroso, al gusto acuto, e mordente, hà radichette piccole, e si risolue facilmente la sua virtù dalli fiori. Si farà elettione delle cime sottili di esso giunco, di buonissimo odore, & sapore, & auanti si metta a poluerizzare, si tagli minutamente.

Glicirizza, ò Liquiritia è vn'herba copiosa in molte parti con li rami alti due gomiti con le foglie simili a quello del Lentisco, le radiche longhe di colore di Busso. Si eleggerà tal radica grossa mediocremente, piena, di sapor dolce, dentro di color giallo, colta nelli confini delle campagne d'Ascoli nell'Autunno, & auanti si metta à poluerizzare si mondi, e poi si tagli minutamente.

Gomma Arabica vsuale, è vna lagrima congelata nelli tronchi da diuersi Alberi. Si eleggerà la più bianca, netta, trasparente, e vermicularia; poluerizzarla separatamente macinandola.

Gomma Elemi volgare, che à prima vista pare raggia di Pino, la pianta della quale, d'onde vien prodotta, non ve n'è chiarezza, ci vien prouista da Venetia; ma si eleggerà la pura, d'odor grato, grassa, di color citrino.

Grassi, cioè Seuo, Midolla, & Songia, il nome di Seuo non vuol dir'altro, ch'il più duro, & più spesso. Midolla è cauata dall'ossa delle gambe, & dal filo della schiena. Songia è il più molle, & il più humido. Di tutto si eleggerà fresco non salato senza fetore, ò rancidezza, & spetialmente la Songia più bianca, è quella, che si ritruoua attaccata appresso li reni, & attorno al fegato d'animali giouani, & nella stagion dell'Autunno.

Gramigna vsuale volgarissima herba, & amica del buon terreno, contra la volontà de' lauoratori, la sua radica và serpendo per terra con i sarmenti tutti pieni di nodi, le foglie strette, longhe, e verdi; si eleggerà le sue radiche bianche.

Grana de tintori, ò Coccobaffice è il Chermes de gli Arabi. La perfetta nasce in Galitia, & in Armenia, & è vn frutticciolo rosso, liscio, vacuo di dentro, e tondo di fuora, prodotto da vn'Arbuscello folto di rami con frondi piccole intagliate. Si eleggerà la fresca accesa di colore, e non poluerosa.

Guaiaco, ò Guaiacano, Palosanto, cioè

cioè Legno santo vien dall'Indie, dall'Isole di San Domenico, & altri luoghi, è vn'Albero grande come vn'Elice con molti rami, hà le foglie piccole, dure, i fiori gialli, dalli quali si genera vn frutto col seme dentro, è grosso come vn Sorbo si eleggerà il tronco honestamente grosso venuto di fresco con la scorza, che difficilmente si stacchi con la parte esterior bianca, che tiri al giallo, e col medollo nero, e grasso. Il qual tronco sincero senza macule, ne fissure, ch'à mettere vn carbone acceso sopra la parte nera risuda grassezza odorosa, & il suo decotto alquanto amaro, e mordente.

Galegha, ò Ruta capraria, è vn'herba assai copiosa nelle Campagne, e per gli argini di fossi con gambo longo, e ramoso, con le foglie longhette, e grassette attaccate alli ramuscelli da ogni banda, come nella vecchia col fior bianco, che nel giallo porporeggia, dalli quali nascono alcuni Silique lunghe, doue si genera, e serra dentro il seme. Si eleggerà colta fiorita.

Imperatoria nasce ne gli alti monti, è vn'herba nostrale, che produce le foglie simili al Macerone, durette, ruuide, e pelose, il fusto alto due gomiti, che nel verde rosseggia, tondo, e peloso, fiorisce la sua ombrella di seme bianco simile al Seseli, al gusto acuto, & aromatico. Le radiche longhe quattro dita, e grosse vno, crespa, dura, e legnosa, di fuori nera, di dentro verdigno. Si eleggerà la radica al gusto mordace, amaretto, & aromatico, e auanti metterla à poluerizzare, tagliarla minutamente.

Incenso, ò Olibano, ò Turis, è vna lagrima d'vn'Albero grande con le foglie com'il Lentisco, e nell'Arabia ve ne sono selue di grandissimo territorio, il qual'Albero intaccando distilla l'Incenso, e quello delli monti si dice esser'il megliore. Si eleggerà granelli tondi, naturalmente bianchi, e di dentro grassi, & in abbruciarli facili ad ardere, quali granelli vengono ancora chiamati Manna d'Incenso per generarsi, e coglierfi nel modo, che si fà la Manna solutiua, separatamente macinandola leggiermente.

Iride, ò Ireos dal volgo chiamato Giglio paonazzo dal color del suo fiore la migliore è quella, che nasce nell'Illiria. Si eleggerà la radice grossa, corta, rossigna di fuori, bianca di dentro con molti nodicelli, dura, densa, d'odor di Viole, aromatico, di sapor'acuto, e mordace, e non tarlata.

Iosehiamo, ò Iusquiamo nasce spontaneamente sopra l'anticaglie, e seminasi ne gli horti, è vn'herba, la quale produce li fusti grossi, e le foglie larghe, longhette, intagliate, nere, e pelose. Li fiori simili a quelli del Melo granato, e pieni di seme come di Papauero. Si eleggerà di quella specie, che hà il fior rossigno giallo, & il seme bianco.

Iperico, ò Perforata, che dir'vogliamo è vn'herba ramuscu'osa, rosseggiante con foglia simile alla Ruta, il fior giallo, il seme nero, e piccolo d'odor di ragia di Pino. Nasce ne i campi abbondantemente. Si eleggerà colto fiorito, & il seme perfettamente colto, maturo, spogliato della sua casella.

Ipocisto nasce su la radica del Cisto, quale si rassimiglia al fior del Melo granato, & il Cisto nasce in luoghi aridi con frondi tonde, crespe, pelose. Del qual'Ipocisto si eleggerà il rosso, dal quale si caua il sugo per espressione, e si condensa con diligenza.

Ippofellino, ò Olusatro, è vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi appresso i paduli, è maggiore, e più bianco dell'Appio Ortense, produce il fusto alto, di dentro concauo, di fuori segnato d'alcune linee, le foglie più larghe, e rossigne, con vna chioma, il quale genera il seme nero, longo, sodo, acuto, aromatico. Le radiche sottili, bianche, odorose, & aggradeuole alla bocca. Si eleggerà il suo seme perfettamente maturo.

Isopo herba nota con le foglie strette longhette, quasi simili al Rosmarino, ma più morbido, il fior celeste in forma di Spica, d'odor grato. Si eleggerà quello di montagna, e colto fiorito.

Lambrusco, ò Ciambrone, che dir vogliamo, è il fior, ò frutto d'vna pianta dettali Vita saluatica, che nasce nelle macchie, la qual pianta produce frondi, fiori, e frutti simili all'Vua commune, ma

la fron-

la fronda più piccola, & anco il vaco piccolo, e di color negro. Si eleggerà il fiore colto maturo, quotidianamente, e ben custodito, per esser la sua virtù facile à risoluersi.

Lattuca notissima pianta, è ne gli orti abbondante d'ogni stagione, la più commune è la cappuccina.

Laudano vien prodotto da vn'Arbuscello chiamato ledano simile al Cisto, ma con le fronde più longhe, e più nere, quale hà sopra di sè nella stagione della Primauera, vna certa grossezza, dalla quale fà il Laudano, & essendo tali fronde pasciute dalle Capre, se gli attacca quella tenace grassezza alle loro barbe, la quale da i Pastori vien pettinata, e poi liquefatta, e colata, & formati pastelli, e però da alcuni vien detto Laudano di barba, si raccoglie tal liquore in altro modo, ma per breuità si tacerà. L'odoroso è verdeggiante, è lodato per il meglior essendo però grasso, e puro, nasce il più perfetto in Cipri.

Laureola pianta notissima, nasce in luoghi montuosi, cresce con assai rami vincidi, & arrendeuoli, e frondosi, hà la scorza viscosa, le foglie laurine, ma più sottili, più tenere, difficili à rompere, & al gusto incendendo la bocca, fa i fiori bianchi, & le sue bacche nere.

Lapatio, ò Rombice, ò Lapatio acuto, è vn'herba, che nasce in luoghi non coltiuati con foglie simili alla Bieta, nere, ma più piccole, come di Piantagine colche per terra col fusto alto vn gomito, i fiori rossi con seme minuto, lucido, e non negreggiante. La radica gialla, carnosa, & amara.

Ladis Lincis, ò vero Pietra Lincis, par che da gli Scrittori sia la sua nascenza diuersamente descritta, ma per mancamento d'essa si ricorre al sostituto dal nostro Antidotario, qual'è la Pietra Giudaica preparata in Porfido.

Lapis Armeno, è vna Pietra di color verde azzurro, la qual nasce non solamente in Armenia, ma ancora in molti luoghi d'Inghilterra, & Alemagna nelle miniere detto Argento. Si eleggerà la liscia di color verde, e quasi azzurro, vguale, non sassossa, e frangibile, ma per mancamento di essa, & in luogo suo si vsarà il Lapis Lazuli per esser di simil natura, & operatione, preparato si come vien comandato dal nostro Antidotario.

Lapis Lazuli chiamato Stellato per hauer in se certe macchie d'oro, che hanno li suoi raggi à modo di stella, altramente chiamata pietra Cerulea dal suo color Ceruleo, simile al color del Cielo, quando è sereno, è specie di marmo, si suol ritrouar nelle Miniere dell'Oro, Argento, & Rame. Si eleggerà l'Orientale di color Celeste, con scintille d'Oro, difficil'a rompere, e che mettendosi sopra il fuoco non perda il suo colore viuace, & preparato conforme l'Antidotario.

Lapis Ematite, ò Sedenego è pietra Ematite communemente chiamato Lapis, è minerale, la quale rompendosi si vede d'vn color viuo, che par sangue. Nasce in Egitto, & in Alemagna. Si eleggerà la dura naturalmente, vguale, non mista d'alcune sporchitie, di color di sangue, che tiri al nero, e frangibile, & volendola preparare, metterla sù i carboni accesi, con lasciarla star, fin tanto, che mostrerà alcune bolle, & questo per la sua gran durezza, e poi porla à preparar'in Porfido.

Lapis Bezahar, ò Belzahar, è pietra di due specie, cioè Orientale, & Occidentale. Si ritrouano certi Caproni chiamati da Persiani Pazam, di color ruso di mediocre grandezza, nel cui stomaco si genera questa pietra, se ben d'altri vien detto generarsi in altri siti del detto animale, la quale và continuamente crescendo intorno ad vna sottilissima paglia, & si forma di molte tuniche simili, e di diuerse maniere, alcune sono longhe, come ossa di Dattoli, altre come castagne, altre come Pallotte ritonde, altre come Oua di Colombe. & così come sono varie nelle fattezze, così sono varie ne i colori, perche alcune hanno il color di castagne oscure, altre sono cittrine, communemente sono di color verde, & nero, come di color di Marignane, altre di color grigio, scuro, e tutte le composte sono perfette, essendo composte d'alcune scaglie vna sopra l'altra, come scorze di Cipolle, si come sì è detto di sopra, le quali scaglie sono esteriormẽte liscie di modo

tale:

tale, che risplendono, che par, che ciascheduno di loro sia stato brunito con gran artificio, leuata quella di sopra l'altra che segue è risplendente, e brunita come quella, che si leuò, & in questo si conoscono esser fine, e vere, le quali scorze sono più grosse, e più sottili secondo la grandezza della pietra nel mezzo d'essa, è concauo, & nella concauità si troua vna polue della medesima sostanza della pietra, la qual polue è la miglior parte, e di maggior'effetto, che sia in lei, le più eccellenti sono le Orientali, e quelle, che vengono da Corasone, e di Persia. Si eleggeranno le più leggiere, di color verde, nereggiante, lionate, e maggiori, che sia possibile.

Lauro Albero, è molto conosciuto, il quale produce le foglie longhe, & appuntate, grosse, salde, li fiori minuti, che nel giallo biancheggiano, dalli quali nascono li frutti piccoli in forma d'Oliue, ma non tanto ouate, prima verde, e poi nere, chiamate bacche, ò grane di Lauro, & nell'vso suo purgate dalla sua scorza.

Legno di Balsamo è il legno dell'istesso arbuscello d'Egitto nominato Xilobalsamo, qual deue esser fresco, di rami sottili, rosseggiante, runido, odorifero, che spiri d'odor d'Oppobalsamo, ma per mancamento d'esso si ricorre al legno Aloè suo sostituto, si come comanda il nostro Antidotario.

Legno per il mal de reni, e d'orina, altramente detto palo di rognone, viene dalla nuoua Spagna, è simile à vn tronco di Pero grosso, e per dolor di reni, & di fianco, & per infermità d'orina, & per orinar poco, e con dolore, & anco nell'oppilationi così della milza, come del fegato, & se ne fà acqua di questo legno in tal modo. Si taglia in parti minutissime, e si pone in acqua chiara di fontana pura con lasciarlo star tutto il tempo, che stà à beuer l'acqua, mettendoci dentro il legno, in termine di mezz'hora comincia l'acqua à diuenir d'vn color'azzurro molto chiaro, & quanto più và innanzi, tanto più azzurro diuiene, con tutto, ch'il legno sia di color bianco. La qual'acqua si beue di continuo, & se n'adacqua il Vino, dicendo far marauigliosi effetti senz'alcuna alteratione, e l'acqua non vien alterata di sapor'alcuno.

Lentisco è vn'albero noto, il sugo di esso da alcuni vien condensato, & vsato per Acatia, & nasce sù per l'anticaglie, hà le frondi simili à quelle del Mirto, grasse, e di color verde, scuro, e di continuo tiene le sue foglie verdi.

Leucoio, ò Cheiro volgarmente chiamato Viola gialla, nasce per l'anticaglie, e si semina ne i Giardini, è vn'herba con foglie strette longhette, producendo il fior ranciato con quattro frondette, copioso nella Primauera.

Lichene communemente chiamata Epatica, è vn'herba con le foglie cartilaginose, grassette, appresso le radiche strette, e verso la cima larghette, intagliate in tre, ò quattro parti, attaccate alle pietre, doue risuda l'acqua.

Liquidambro col suo oglio s'apporta dalla nuoua Spagna, cioè vna raggia, che chiamano Liquidambro, & vna come oglio, che chiamano oglio di Liquidambro, il che vuol dir cosa odoratissima, e pretiosa come Ambra. Ambedue le cose, di grande, soaue, e gratioso odore, e spetialmente l'oglio di Liquidambro, che hà odore più delicato, e più soaue. Il Liquidambro è raggia cauato per via di taglio d'albero di molta grandezza, molto belli, ingombrati di molte foglie, le quali sono come Edera, & hanno la scorza grossa, e cinerina, & in taccata questa scorza manda fuora il Liquidambro denso, dal qual Liquidambro si caua l'oglio, quando è colto fresco, ponendolo in parte, doue possi distillare da se il più sottile, e questo è il più perfetto. Altri lo spremono per cauarne più quantità.

Ligustico, ò Libistico è vn'herba, che nasce in Liguria, abbondantissima nelli monti altissimi, aspri, ombrosi, & appresso, doue sorge l'acqua, produce il suo fusto simile all'Aneto nodoso, con le foglie simili al Meliloto, nella sommità l'ombrella, dal quale vien generato vn seme nero, duro, longhetto, come quello del Finocchio, di sapor'acuto, & aromatico. Si eleggerà il seme perfettamente ma-

maturo, e venuto di fresco.

Lino, si semina per tutto ne i campi ben coltiuati, e grassi, è vn'herba d'vn sol fusto con le foglia strette lunghette, nella sommità si genera il seme piccolo di forma ouata, piano, lustro, e negrigno. Si eleggerà tal seme pieno.

Litargirio al presente nominato spuma d'argento viuale, si fà nelle fucine, doue si raffina l'argento in diuersi luoghi, & in particolare sul Trentino, in Alemagna, di puro piombo, così ridotto per molta cottura, e per il vapore de gl'altri metalli. Qual Litargirio viene di due sorti, vn colorito chiamato d'oro, & l'altro smorto chiamato d'argento, laqual differenza non nasce da altro, se non d'hauer hauuto più, ò meno fuoco. Si eleggerà quelo che più facilmente si trita, e che sia puro, e passato per pezza.

Litospermo, si chiama volgarmente milio Sole, ouero grano di Sole, è vn herba con le foglia simili à quelle dell'oliue, ma più lunghe, più larghe, e più molli, con rami dritti, sottili, fermi, e legnosi, quali generano vn seme ritondo di grandezza, come quello d'Orobo, ma minore, bianchiccio. il qual nasce in luoghi aspri. Si eleggerà il seme maturo.

Lupini domestichi è vn herba con vn solo gambo con foglia diuerse in sette parti, molli, pelose, biancheggianti, con fiori bianchi, i baccelli piatti col seme tondo, e piatto. Si eleggerà il seme maturo, e mondo.

Lupulo, è vn'herba saluatica, che nasce in luoghi freschi, la quale s'intreccia sopra le piante, fratte, macchie, ruuida di gambo, e foglia, le quali foglia sono amputate, & intagliate per intorno.

Lingua auis, ouero lingua passarina è vn seme generato da vn'albero seluaggio nominato Fraffino, il qual cresce in alto, venoso, neruoso, e senza nodi con le foglia simili à quelle di Lauro, ma più amputate, e per intorno minutamente dentate. Il qual seme fà vn follicolo à similitudine d'vna Mandola, alquanto amaretta.

Lioncorno, ouero Alicorno, che nella lingua Indiana è nominato Cartazoni questo è vn'animale di grandezza quanto vn cauallo d'intiera età, con i crini, e con i piedi, che tirano al rosso & è molto forte di gambe, & anco ageuolissimo di tutto il suo corpo, hà il piede simile all'Elefante, & la coda di Cignale, tra le ciglia tiene vn corno nero, e non polito, ma con certe rauuolte intorno naturale, il qual non è concauo, nè leggiero à guisa degli altri corni, nè pulito, ma più aspro d'vna lima di ferro, & più aguzzo d'vn dardo, del tutto ritto, e nero da alto à basso, eccetto in cima. Hà questo animale vna voce strauagantissima da tutti gli altri animali, & molto acuta; è piaceuole, e mansueto con tutte le bestie, che gli s'accostano, eccetto con li suoi stessi, con i quali combatte terribilmente fin'alla morte, per essere di forza smisurata, & armato di quel corno inespugnabile, e dicesi dall'Indiani ritrouarsi nella terra Benghala.

Malua, questa è vn'herba volgare per essere stata dalla natura dotata per tutti li luoghi aperti contigui all'habitatione, la quale và serpendo per terra, con foglia tonde, di fuora ruuide, di dentro liscie, li fiori purpurei paonazzi, il seme grosso, pungoso, il qual seme nell'occorrenze si eleggerà del nuouo, se perfettamente maturo.

Malabatro, ò folio malabatro, è vna foglia, la qoale vien detto nascere nelle paludi d'India, simile alla foglia dell'Arancio, ma vn poco più stretta in punta, di color verde, d'odor di garofani, e perche ci vien comandato, che in luogo suo si vsi il Nardo d'India, ò Nardo Celtico, come al luogo del sostituto nel nostro Antidotario in difetto d'esso Malabatro s'è ricorso à detto sostituto.

Mandole è vn albero coltiuato, assai grande con grosso tronco, torto, con ruuida scorza, le foglia simili al Persico, e li fiori bianchi. Il suo frutto è di due spetie, dolce, & amaro, in forma di cuore, vestito di doppia scorza, come le noci. La dolce si eleggerà di Puglia chiamata Ambrosina. L'amara di Spoleti, tutte colte perfettamente mature, & nelli

com-

compositi si mondino con coltello.

Mandragora vsuale è vn'herba, la quale nasce perfetta in Puglia nel monte Sant' Angelo, fà le foglia larghe, bianche, e liscie come è la bieta, li frutti simili alle sorbe, ma più grandi al doppio, di color che tira al zaffarano, d'odor graue, e grato. La radica grande, e bianca.

Manna solutiua, è vna rugiada, che casca dall'aria sopra gli alberi, herbe, sassi, e per terra condensata in minuti granelli di soaue sapore, quale si raccoglie in più luoghi, ma la più perfetta è quella di Calabria. Si coglie la mattina auanti senti il calor del Sole. Si eleggerà quella delle frondi d'alberi, minuta, trasparente, greue, e simile à piccoli granelli di mastice, bianca, al gusto dolce, e soaue. Ce n'è d'vn'altra sorte chiamata manna sforzata, la qual si fà in questo modo, intaccando gli alberi de gli Orni, & frassini in diuersi luoghi de i lor tronchi, e poi lasciati star così per spatio d'vn tempo, fin che risudi quella manna celeste, che nel mese di Maggio, e Giugno era stata beuuta dalla scorza, e tirata dentro da se, per esser'inaridita, e secca dal Sole, è parimente radefatta, per necessità di quelle intacche se ne torna fuori vinta, e tirata dall'ardentissimo Sole ne i giorni caniculari, e così si condensa à guisa di granellosa gomma, la quale si eleggerà incannellata bianca, grassa, e di sapor grato.

Maro è vn'herba, che nasce in Asia, la qual'è pianta ramosa, produce i fiori simili all'origano, e le foglia bianche, e molto odorato, assai amaro, e poco acuto, ma per mancamento d'esso, s'è ricorso al suo sostituto, come nell'Antidotario.

Maratro, ò vero finocchio, notissima pianta, si fà elettione del saluatico tanto nel suo seme, quanto nelle sue radiche. Il qual seme s'è colto maturo, pieno di tempo asciutto, e secco conditionatamente. Le sue radiche purgate dal suo medollo, e nette esteriormente.

Margarite, ò perle, che dir si voglia, le più perfette sono l'Orientali pescate nel Mar'Oceano, quali si generano dentro vna conchiglia, ò spetie d'Ostrica chiamata madre perle. Si eleggeranno le bianche, tonde, lustre, non sbuciate, e manco piccole, che sia stato possibile, preparate in porfido.

Marrubio, ò prasio vsuale, è vn'herba assai nota, coltiuata nelli giardini, di foglia verde, crespa, aspra, & per intorno intagliata, di sapor'amaro, col fusto quadrangolato negl interualli, il fior ruuido à modo di rota. Si eleggerà colta fiorita.

Mastice è vna lagrima racinosa prodotta dal Lentisco nell'Isola di Scio. Si eleggerà di grani bianchi, frangibili, e pura, poluerizzata separatamente macinandola con hauer prima bagnato il mortaro con acqua.

Mechioacan, ò Riobarbaro, dell'Indie, ò Reubarbaro di Mechioacan, viene dalla nuoua Spagna nell'Indie del Mare Oceano, è vna radica apportata d'vna Regione, ch'è di là dal Merico, la qual si chiama Mechioacan, è vn'herba, che và salendo per certe canne, & hà vn verde oscuro, porta certe foglie, che le maggiori sarebbono della grandezza d'vna buona scudella, le quali tirano al tondo con vna punta piccolina verso il pizzicolo, hà la foglie, & i suoi neruetti sottili quasi senz'humidità, li fusti sono di color lionato chiaro, facendo certi raspi, con alcune vuette della grandezza di coriandoli secchi, il quale si matura del mese di Settembre, ha molti rami, quali si stendono sopra la terra, e ponendogli cosa doue possi auuolgersi, và salendo per essa. La radica è grossa, insipida, e senza mordacità, & acrimonia alcuna, bianca alquanto greue, soda, senza midolla alcuna. Si eleggerà la fresca, non tarlata, ne nera, bianca, & in pezzi maggiori, che sia possibile, perche le parti minime si risoluono con facilità.

Mele, è vn liquor notissimo generato dall'Api; di Spagna ne viene del perfetto; ma per mancamento di quello si eleggerà il Romano nominato mel di Cola, di color che nel bianco gialleggia, liscio, puro, risplendente, viscoso, e non ceroso, di buonissimo odore, & sapor dolce, e soaue, che con queste conditioni si potrà vsare in qual si voglia medicamento.

Me-

Melilotto vsuale, che nasce nella campagna di Roma, è vn'herba di foglie piccole, e longhette, alquanto larghe in punta, accompagnate à tre à tre, alquanto grasse con fior giallo, e fusto tenero. Si eleggerà colto fiorito, e perfettamente maturo.

Melissa, che dal volgo vien chiamata Cetronella, nasce spontaneamente ne i colli, e longo le siepi, & si semina per tutti gli horti, è vna pianta di tre, ò quattro fusti con le foglie verdi d'intorno dentate minutamente, alquanto ruuidette, sottili, d'odor cetrato. Si eleggerà la coltiuata.

Melantio, ò Nigella, nasce longo le siepi, & in luoghi ombrosi, è vn'herba, che produce li fusti sottili, le foglie minute, sottili nella cima, vn capitello come di papauero, longhetto, compartito di dentro con cartilagine, tra le quali si genera il seme nero, acuto, & aromatico. Si eleggerà tal seme pieno, & vniforme.

Menta è vn' herba molto nota, e di doi specie, domestica, e saluatica: la domestica detta Menta Romana, coltiuata ne gli horti, con vn fusto quadrangolare le foglia verdi, non liscie, & odorose: la saluatica nominata mentastro, di foglie più piccole, manco verdi, e più piene, e d'odor più acuto. Si eleggerà la fiorita.

Meo chiamato attamantico, il perfetto, è quello di Macedonia, & è vn'herba col fusto, e foglie simili all'aneto, ma più grosse, le sue radiche longhe, sottili, odorose, & al gusto acuto. Si eleggerà tal radica noua, perche son facili à tarlarsi.

Mercorella herba assai nota nelle campagne, & in luoghi coltiuati, hà le foglie alquanto longhette, larghe mediocremente, e pizzute in punta, liscie, non molto verde, li fusti con molti nodi, con molte concauità d'ale.

Mirobolani sono frutti di cinque specie, cioè bellerico, chebulo, citrino, emblico, & indo, prodotti da diuersi alberi, quali nascono nell'India in diuerse parti, e simili alle prune. Si eleggerà il bellirico grosso di molta polpa, denso, greue, di color rossigno, che tiri al lionato, purgato dall'ossa; il chebulo di color'alquanto nero, che declini al rosso, grosso, d'assai polpa, greue, purgato dall'ossa: il citrino, di color molto citrino, che declini al verde, grosso, greue, di molta polpa, e densa, nello spezzarsi gommosa, purgato dall'ossa: l'emblico di color'alquanto nero, che declini al rosso, e greue: l'Indi, li più grossi, negri, greui, di polpa densa, e tutti auanti si mettino in opera, lenirli con oglio d'amandole dolci.

Mirra è vn liquor congelato d'vn'albero, che nasce in Arabia, simile alla spina d'Egitto. Si eleggerà in lagrima trasparente, fragile, leggiera, grassa, acuta, agra, feruente, odorosa.

Mirto nasce per le riuiere del mar Tirreno, è vn'albero assai noto con le foglie lunghette, il frutto maturo, e nero, di fuora bianchiccio, di dentro con molti semi, altrimente chiamato bacche di mortella.

Misi, è vn mezzo minerale, che si rassimiglia all'oro, è duro, & il più eccellente è quello, che nasce in Egitto.

Morocelso, albero assai commune con le frondi appuntate, e dentate per intorno alquanto ruuide, col frutto di forma ouatello, scagliuso, nerigno, di sapor dolce, garbo. Si eleggerà colto non molto maturo.

Mumia vera si genera dal corpo degli huomini morti balsamati, e da principio non è altro, se non quelli ingredienti, che si mettono dentro il corpo morto per imbalsamarlo, e con la lunghezza del tempo vien'à esser trasformata in Mumia, la qual veniua dalle parti Giudaiche, ma per mancamento di essa, si sono vsati li sostituti assignati dal nostro Antidotario.

Mosco odorifero ne viene da Leuante, e da Ponente, rinchiuso in certe piccole vesciche, il quale vien detto esser vn certo escremento d'vn'animal, che lo produce in certo tempo dell'anno intorno all'ombellico, come vna postema, generandosi, quando detto animale và in amore. Si eleggerà per il più perfetto quello di Leuante, e della Regione di Tambasco, per nodrirsi tal'animal di spico Nardo, & altre herbe odorifere, qual moscho è di color gialliccio, lionato, d'odor fragrante, a metterlo in bocca si disfà.

Napi

Napi, ò Nagoni si semina nelli campi, e negl'horti, & è vna specie di rapa, molto conosciuta, nelle radiche, e nelle foglia s'assomiglia assai al Rafano, ma nel fusto, nel fiore, nel seme, e nel sapore in tutto si rassomiglia alla Rapa. Si eleggerà il seme delle radiche bianche, e colto maturo, greue, di vaco grosso, e simile, lionato nerigno, alquanto agro & acuto.

Nardo vsuale, chiamato Nardo Indo, ò Spico nardo, vien dall'Indie, da vna sola radice produce assai folte spiche, di capelli vniti insieme, in forma d'vn sempre viuo. Si eleggerà la radica in forma di spica corta, di sapor amaro, e disecca la lingua nel masticarlo, e lascia longamente la soauità del suo odore, & auanti metterla à poluerizare, tagliarla in parti minutissime.

Nasturtio volgarmente detto Allegretto, se coltiua ne gl'horti, è vn herbetta di minute, & intagliate frondi, il gambo sottile, il fior bianco, il seme rosso, oscuro. Si eleggerà il seme compitamente maturo.

Nespolo si ritroua nelle vigne, e ne i giardini, è vn albero spinoso con le frondi intagliate, il frutto tondo con vna coroncina in testa, di color rossigno con più nocelletti dentro. Si eleggierà tal frutto acerbo.

Ninfea, ò Nenufaro, è vn herba la qual nasce nelle paludi, e nelli stagni con foglie tonde, la radica bianca, ruuida col fior di cinque foglia, attaccate per intorno ad vn bottoncino di color cittino, & altri bianchi. Eleggasi di tali fiori li citrini, e le sue foglie.

Nitro, ò Salnitro si porta d'Armenia e d'Africa, l'ottimo è quello, ch'è leggiero, di color di rose, ouero bianco, e spungoso, ma per mancamento di esso, nell'occasioni in suo luogo s'è ricorso al Sal gemme, ouero al sostituto assegnatoci dal nostro Antidotario, il qual'è il Sal commune purgato, & adusto, e secondo la qualità delli medicamenti, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Noce d'India volgarissima in tutte le Drogarie è frutto d'vn'albero di quel paese, simile alla palma grande; quando sono cinti di tutti l'inuogli loro sono come grossi Meloni: la prima scorza assai grossa, che nell'oscuro rosseggia, di fuora dura, tenace, e callosa, di dentro sottile con cappellosi scogli, sotto di questo è il guscio, che copre la medolla, legnoso, duro, del medesimo colore, dentro la qual'è la polpa assai dura, concaua in mezo, e vacua, della grossezza d'vn'ouo d'Oca, grosso di doga vn buon mezzo dito, tenace, viscoso, e duretto, dentro al concauo biancheggia, la sua sostanza ontuosa, al gusto dolce, quasi del sapor del Butiro. Si eleggerà la fresca, & che rompendosi si troui in mezzo di essa qualche poco d'humidità, di sapor dolce.

Noce miristica, ouero Noce moscata, nasce in India nell'Isola di Badan, generata da vn'albero assai simile al Persico, ma con le frondi vn poco più strette, e più corte, li quali frutti, mentre sono verdi, sono simili alle nostre Noci, cioè ricoperte d'vna grossa, e verde scorza, sotto la quale sta la Noce moscata, serrata dentro à vn duro guscio sottile, di color rossigno, il qual guscio è vestito d'vna mẽbrana, qual'è il Macis, le noci fresche sono le elette, non tarlate, greui, piene d'humor grasso. Il Macis si eleggerà di color rossigno, citrino, sottile, feruente, acuto, odorifero, & al gusto amaretto, e costrettiuo.

Noce commune vsuale, altramente chiamata Ghiande di Gioue, è vn'albero grande, il tronco longo, grosso, con molti grossi, e longi rami, vestita d'vna grossa scorza bianchiccia, si ferma sopra longhe, grosse, & robuste radiche, produce le foglie in modo di frassino, ma più grandi, e di spiaceuol'odor, generando i fiori longhetti: à modo d'vn cercello, di color che tira al bianco, sopra l'origine delli quali poi escono le noci ricopette di doppia scorza dentro, al quale è il nucleo crespo, e diuiso in quattro parti, tra le quali diuisioni si contiene vna callosa membrana. L'ottime sono le longhe, frangibili, con guscio bianco, e col nucleo separato dalla scorza, & al gusto ben dolce, nasce ne i campi, & ne i colli, e coltiuasi nelle vigne.

Ocimo, ò Basilico herba odorifera, e notissima, la qual'è di più specie, ma solo trat-

trattaremo di dua per il nostro bisogno: vna di foglie simili alla Melissa, chiamato Ocimo citrato: l'altra di foglie minute, e molto più odorose, nominata Gariofilato, ouero Basilico gentile: il seme di ciasched. s'eleggerà perfettamente maturo.

Oglio Onfacino è quello estratto dall' Oliue immature, si eleggerà il nuouo, odorifero, e non mordace.

Oglio commune ordinario, è quello estratto dall'Oliue mature. Si eleggerà il Tiburtino, di polpa, e di buon'odore, sapore, e chiaro.

Oglio Sambacino è l'oglio di Gesmino; oglio Mellino, e l'oglio di Cotogni; e l'oglio Sesamino veniua da Leuante, ma hoggi manca, e per lui si ricorre al sostituto posto dal nostro Antidotario.

Omblico vsuale di Venere, è vn'herba, qual nasce sopra li muri humidi, con foglie grasse, tonde, & concaue, producendo vn fusticello sottile, col fior, & seme simili al Iusquiamo, con la radica minuta, e tonda come Oliua.

Omfacio, cioè Agresta, è il sugo dell' Vua Thasia acerba, laqual si spreme auanti la Canicola, e si condensa, ma per mancamento d'essa, hoggi si caua dal frutto di quella Vite, che si chiama Agresta, che in vn medesimo tempo hà qualche volta il frutto maturo, & acerbo, & in fiore.

Oppio è vn latte condensato, ilqual distilla dalli capi de' Papaueri, quali nascono d'vna pianta non molto alta, laqual'è di più spetie; vna detto Papauero bianco, facendo il capo longo ouato, con seme biãco generato da vn fior bianco; e l'altro il capo tondo col seme nero, il fior pauonazzo, e d'altri colori; vi è la terza spetie, che nasce da se stessa in cãpi con fior rosso, seme nero, con capo piccolino, e tõdo chiamato Rosolaccio, ouero Papauero erratico, il qual Oppio si eleggerà non spremuto, nõ ruuido, nè granelloso, greue, dẽso, amaro, solubile, sonnifero, e lisgio, che si porta dal Cairo chiamato Thebaico.

Opoponaco è vn liquor congelato da vna pianta chiamata Panace Eracleo, che nasce in Cinere, in Libia, & in Macedonia, e d'Alessandria si porta à Venetia, cogliendosi il suo liquore, tagliando le radiche nello spontar fuora de fusti, il qual liquor'è bianco, mẽtre è fresco, ma secco diuenta di fuori, di color di Zaffarano, e di dentro bianco, si eleggerà amaro, fragile, di buon'odore, & in grana.

Oro pretiosissimo, Metallo tenuto dalli huomini più caro d'ogni altra cosa, è vn Metallo trattabile, lucido, di color quasi simile al Sole, si genera in diuerse parti, mà in particolare in Germania, & in Vngaria da diuerse caue delle vene vere, si genera la sua Miniera trà varie spetie di pietre in asprissimi monti sterili, la migliore è quella, che si caua trà il Lapis Lazuli, si eleggerà l'Oro di ducato in foglio, puro.

Origano, volgare herba nelle Cãpagne Romane, ha le foglie di forma simile alla Mẽta, ma più strette, li fiori in cima à mazzocchia, di color bianco, e purpureo, d'odor grato, si elegg. fiorito perfettamente.

Orpimento si genera nelle miniere in diuersi luoghi, ma l'ottimo è quello, che nasce in Misia d'Ellesponto, si eleggerà il crostoso, che risplẽde di color d'Oro, che non sia mischiato d'altra materia, & che si rompa volentieri in squame.

Orzo assai noto, di piãta simile à quella del Grano, di vago vestito, & appùtato, si eleg. tal seme grosso, e colto perfettamente maturo, di scorza liscia, e dentro biãco.

Osso di cuor di Ceruo, ò più tosto Cartillagine, il quale si dice generarsi nel cuore dell'istesso animale chiamato Ceruo, è di forma piccolo, piatto, longhetto, da vna banda appuntato, dall'altra larghetto, & alquanto torto, di color bianco, e secondo che tali animali sono ò più vecchi, ò più giouani, così tal Cartillagine è più sottile, è più tenera, è più grande, e dura, laquale auanti si metta à cõturare, si raderà in parti minutissime, ma per mancamento d'esso, si riccorrerà al Corno dell'istesso Ceruo adusto, e preparato, suo sostituto.

Ortica vsuale herba molto conosciuta, laquale produce il fior molto aspro, & il seme simile à quello del Lino, ma minore, si eleg. tal seme pieno, e secco con diligẽza.

Oxalida, ouero Acetosa, herba molto commune in luoghi incolti, e per le vigne di herba piccola, con foglie longhette, piena d'humor'al gusto acetosa, si elegg. la saluatica di foglia bene habituate.

Parietaria, herba abbondante sopra le

Mura, e fratte con foglie simili alla Mercorella, ma pelose, li fusti rossigni d'intorno certi buschetti, come semi ruuidi. Si eleggerà quella di foglie maggiori.

Pece Nauale dal volgo chiamata Pece nera, vien di Calabria in barili, & è vn liquore, ilquale si caua dal legno del Pino per via di fuoco bruciandosi tal legno, si eleggerà di color nero, pura, grassa, e non granellosa.

Peonia nasce nelle Montagne, & in luoghi sassosi, e di due spetie, maschio, e femina, è vn herba con vn fusto alto due spanne con molti rami, il maschio con fronde di noce, e la femina intagliate nell'vna, e nell'altra parte, nella sommità de' fusti si generano certi scafi, e dentro d'essi molte rosse granelle simili à gl'Acini di Melagranati, in mezzo d'essi altri Acini più grossi, che sul purpureo nereggia. La radica del maschio è grossa vn dito, longa vn forcolo, bianca di dentro, costrettiua al gusto. La femina hà la radica più corta. Eleggasi il seme di color più nero, & la radica colta nell'Autunno.

Pepe è vn frutto, che nasce in India da vn'arbuscello, ilquale in principio produce il frutto longhetto, e tondo, chiamandosi Pepelongo, e dentro c'è vna cosa simile al vaco del miglio, e poi diuenta Pepe perfetto, che col tempo aprendosi, escono fuori racemi carichi di granelli, quali grani colti è Pepe bianco, & il nero è più maturo; il longo si coglie immaturo, si eleggerà il bianco, greue, pieno, liscio, & vniforme. Il nero gauro vniforme, non troppo crespo, non semoloso, pieno, di scorza sottile. Il longo, non nero, non tarlato, intiero, grande, simile, di color cineritio, & à romperlo dentro sia denso, e serrato insieme, di buon'odore, e di sapor'acuto.

Peponi, ò Meloni, prendonsi di luoghi grassi, e di libera piazza, è vn frutto d'vn' herba, laquale hà le foglia simili alla Zucca, ma più piccole, il suo frutto à ciascuno è noto, per vso di medicamenti, serue il seme, si eleggerà maturo, bianco, mondo, non poluoroso, e fresco.

Persicaria nasce appresso l'acque, è vn' herba nostrale con le foglia longhe, maggiori di quelle della Menta, più tenere, e più bianche.

Personata, ò Barbana, ò Lappa maggiore, è vn'herba, che nasce ne i Campi, ne i Prati, negl'Argini, con le foglia simili à quelle delle Zucche, ma più aspre, più pelose, e più nere, e più grosse. La radica nera di fuora, e bianca di dentro.

Petrosellino Macedonico, nasce in Macedonia in luoghi aspri, è vn'herba, laquale produce le foglia simili al Petrosello volgare, ma più grandi, e più grosse, col seme simile à gl'Ammi, ma più odorifero. Si eleggerà di sapore amaro, acuto, & aromatico.

Peucedano nasce ne i Monti ombrosi, è vn'herba, che produce il fusto sottile, e debole simile al Finocchio. La chioma col fior giallo, frondoso appresso la terra. La radica nera, grossa, piena, sugosa, e di gran'odore. Si eleggerà tal radica sincera, e colta di fresco.

Pentafillo, ò cinque Folio nasce per il più appresso li riui, e fossi dell'acqua è vn'herba, che hà li rami sottili, come Festuchi lunghi vna spanna, ne' quali è'l seme, & le foglia simili à quella della Menta, & in ciascun picciolo ne sono cinque dentate per intorno, il fior nel pallido gialleggia, vna radice rosseggiante, longa, e più grossa di quella dell'Elleboro nero nõ acuta. Si eleggerà la sua radica colta di Primauera netta esteriormente, e purgata dal medollo.

Phu, ò Valeriana minore vsuale è vn' herba, che hà le foglia simili al Frasino, liscie, nerigne, e distese in terra, li fiori che nel bianco purpureggiano, e per intorno dentate, produce il fusto longo vn gomito, nodoso, e purpureggiante. Le sue radiche longhe, sottili, bianchiccie, intrecciate, come quelle dell'Eleboro biãco, d'odor muschiato, soaue, e piaceuole. Si eleggerà le radiche colte nelle Montagne vicino à Rieti, & auanti esser messe à poluerizzare, si taglino minutamente.

Piantagine maggiore vsuale, è vn'herba di foglia larghe, il fusto angoloso rossigno, alto vn gomito pieno dal mezzo alla cima di piccoli semi, nasce in luoghi humidi.

Pie-

Pietre pretiose sono di diuerse spetie, trà le quali per il bisogno nostro sono l'inseascritte, e prima il Diacinto deu'esser di color ranciato cupo quasi rosso, e trasparente, il Zaffiro di color'azzurro, allegro, & trasparente, lo Smeraldo di color' verde carico, di color'allegro, & trasparente. Il Topatio di color giallo in paglia, trasparente. Il Rubino di color rosso, che tiri all'incarnato, allegro trasparente. La Granata del proprio color trasparente. La Crognola altramente detta pietra Sarde, di color trà incarnato, e ranciato, allegro, e trasparente, eleggasi di tutte le sorti l'Orientale, e preparato in Porfido.

Pietra Giudaica, nasce in Giudea di figura simile ad vna Ghianda bianca, è figurata con certe linee distanti l'vna dall'altra vgualmente, si eleggerà la preparata in Porfido.

Pietra Pirite, ò Marchesita è vna spetie di Vena di rame, s'elegga quella, ch'è simile al Rame, & che facilmente scintilli fuoco, quando si percuote, & volendosi abbruciar s'infonde nel Mele, e posta sopra carboni accesi, soffiando con li Mantici, che diuenti rosso, e poi si prepari in Porfido.

Pietra Samia, è quella, che si ritroua nella terra Samia, il qual nome gli vien detto per generarsi nel paese di Samo, & è bianca, non molto greue, & accostandola alla lingua s'attacca, e nel romperla, si vedono in essa alcuni apparenti raggi, come Stelle, e la pietra di S. Paolo, che viene dall'Isola di Malta, è vna spetie di detta pietra Samia, poluerizzandola con macinarla.

Pimpinella nasce ne i campi incolti, e si semina negl'Orti, è vn'herba assai commune con le foglia piccole dentate per intorno, con i fusticelli sottili.

Pino albero assai conosciuto, di statura grande, con le foglia strette, longhe, e capillari. Il quale genera il frutto chiamato Finocchio, ò Pignoli, di forma piccolina, longhetta stretti, bianchi, & vntuosi in molta quantità dentro, hà vna figura simile al Carciofolo. Si eleggerà delle Pignete di Rauenna.

Piretro vero nasce ne i Monti nel Leuante, è vn'herba, la quale produce le foglia, & fusti simili al Finocchio saluatico. L'ombrella simile all'Aneto. La radica grossa, e longa vn police, e di mordace sapore. Eleggasi tal radica piena, e non tarlata.

Pissasphalto è vn'bitume, che si ritroua nel territorio d'Apollonia, il quale portato da corsi de i fiumi da i Monti Ceraunni si ritroua amassato in pezzi. Si eleggerà d'odor mischiato di Pece, e bitume, si poluerrizzarà separatamente macinandolo.

Pistacchi è albero, che nasce in Soria, con foglia simili à quelle delle Prune, ma minori, genera il frutto rinchiuso dentro in durissimo guscio bianco in forma non tonda, lunghetto, & appuntato, vestito d'vna scorza tenace simile al Corame, il qual frutto verdeggia, vestito d'vn sottilissimo inuolto di purpurato colore. Si eleggerà fresco, dr sapor simile al Pignolo con vn sò che più d'aromatico.

Polio Montano nostrale nasce in luoghi magri, è vn'herba biancheggiante con le foglia longhette, dentate intorno alli gamboncelli da capo à piedi, produce dalla radica copiosissimi fusticelli dritti, tondi, bianchi, e legnosi, con fiori nelle cime raccolti insieme, di color bianco, e d'odor'acuto. Si eleggerà li suoi capitelli fioriti.

Porro pianta d'Orti assai noto, simile alla Cipolletta di foglia, di fusto, e resta, ma assai più grande, e di forma ritorta, si eleggerà auanti vada in seme, & cauasi il sugo delle sue foglia.

Portulaca da alcuni chiamata Porcacchia, e da altri Porcellana si semina ne gl' Orti, e nasce nelle vigne, & altri luoghi inculti, è vn'herba col gambo tondo, le foglia grosse, di forma ouata, il seme nero, e minuto, eleggasi il seme saluatico, colto perfettamente maturo.

Precipitato è vna polue rossa simile al Minio, ma di color più oscuro, fatta per calcinatione d'argento viuo, & acqua forte da partir l'Oro, & Argento, si eleggerà quello, nel quale risplendono alcune scintille d'Argento viuo, e che non tinga le mani così facilmente, come il Minio.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0363-1 DFG

Popoli vsuali, sono li germogli d'vn' albero chiamato Albuccio, abbondante à canto li riui dell'acque. Eleggasi tal germoglio auanti, che s'apra, e che sia viscoso, e giallo il suo humore.

Propuli è vna Ragia, ò specie di Cera, che dir vogliamo, la qual si ritroua attaccata di dentro alli copelli dell'Api, appresso li buchi, doue entrano, & escono. Si eleggerà quello, che nel color'è più rosso, più odorato, e trattabile, nella siccità simile al Mastice.

Prune è vn frutto d'vn'albero assai noto, e molto commune, ilqual'è di più specie, ma solo si dirà di quello, che fà al caso nostro. Si eleggerà la pruna Damicina di forma longa, di color rosso, e maturo. & per formar la polpa, & conseruarla nell'occorrenze, si pigliarà la quantità, che si vuole delle Prune fresche, fatte bollir'in conueniente quantità d'acqua, fin che si voglino disfare, scolate, & passate per Setta. Della qual polpa passata, per ciascheduna libra d'essa s'aggionghino libre due di Zuccaro bianco, & col loro decotto scolato, cotte, e ridotte in forma di Conserua. Et quando è occorso di valersene, per l'onc. sei di polpa di prune messe onc. 18. di detta conserua, perche contiene onc. 12. di Zuccaro, & sei di polpa.

Pruno saluatico è vn frutto d'vn albero spinoso, ilqual frutto si genera simile al domestico, ma piccolo, è di forma tonda, e di sapor molto aspro. Si eleggerà tal frutto colto acerbo.

Psillio vsuale nasce ne i Campi, & in luoghi incolti, è vn'herba, laquale hà le foglia strette, bianche, e pelose con numerosi ramì, genera li fiori piccoli, lanuginosi, e sottili, il seme nero simile alle Pulci. Si eleggerà tal seme grosso, greue, che à metterlo nell'acqua vada nel fondo, e nell'estraer la sua Mucellagine non si rompa, e si metta infuso in acqua fredda.

Poleggio nasce in luoghi humidi, & acquastrini, è vn'herba, che si stende per terra, come il Serpollo, con li gambon-celli lunghi, le foglia simili alla Maiorana, ma maggiore, li fiori che nel purpureo biancheggiano. Si eleggerà di coglierlo fiorito.

Polipodio, nasce ne i luoghi medesimi, doue nasce l'Adianto, è vn'herba simile alla Felce, ma molto più piccola, le foglia similmente simili à detta Felce, ma molto più piccole, con li piccioli, vna à rincontro dell'altra, densa, e serrata insieme la parte inferiore, aspra, di color'verde negro.

Raggia di Pino, è vna specie di pece Greca, laqual vien da Prouēza, & è estratta dal legno del Pino. Si eleggerà di color citrino, pura, e grassa.

Reobarbaro è vna radica d'vn'herba, la qual nasce in India, in Barbaria, & in Turchia con foglia longhe, strette à canto il fusto, e larghe, e conde in cima, con vna radica inequale assai grossa, della qual radica il primo luogo tiene l'Indiana, il secondo quello di Barbaria, & il terzo quello di Turchia. Et perche alcuni di quelli paesani lo fanno star'in infusione per più giorni, & di quel liquor condensato formano Trochisci, per dare alli loro Signori, & poi mettono à seccar tal radica, e ce la mandano, si deue auuertir, che tal Reobarbaro infuso, e denso, e gagliardamente astrettino, non tinge di color del Croco, spezzandosi di dentro nereggia, hauendo persa la varietà de' colori per tal'infusione. Si eleggerà in pezzi piccoli, greui, freschi, di fuora, alquanto nero, che declini alla rossezza, e spezzato di dentro sia rosso, e giallo, vario di colori, & à masticarlo, ò dissoluerlo in qualche liquor tinga, come fà il Croco, poluerizzandolo separatamente macinandolo, con hauerlo prima tagliato minutamente, & datogli vn calore, & onto il fondo del Mortaro con vna sola lagrima d'oglio d'Amandole dolci.

Rane acquatiche volgarmente chiamate Ranocchie, animali assai noti, li quali per il più si generano nell'acque morte pantaniccie, di forma piccola con quattro piedi di color verdigno, e vario.

Rapontico è vna radica d'vn'herba, la qual nasce nella Regione di Ponto in Leuante, altrimente detto Reupontico, la qual radica vera è simile à quella della Centaurea maggiore, ma più rossa, & senz'odore, si eleggerà la fresca, sincera, greue, la radica longhetta, piccola, di color si-

lor simile al Reobarbaro, inodorato, di sapor astrettiuo, e mucillaginoso, e poluerizãdolo come s'è detto nel Reobarbaro.

Ribes, è vn'albero nostrale, del quale sono dotate le cãpagne Aquilane, il qual albero è di fusto rosseggiante, che tende al verde, cõ le fogliatõde, e larghe, il suo frutto di sapor dolce, cõ alquãto d'acerosità. Eleggasi li frutti colti perfettamẽte maturi.

Ricino, ò Cicini, ò Cherua maggiore, ò Granella di Re, è pianta, che cresce all'altezza d'vn picciolo albero di Fico, con le frondi simili à quelle del Platano, ma maggiori, più liscie, più nere, con i fusti, e rami concaui, come le canne, il seme in Grapoli à modo d'vua, ma aspri, e spogliandosi dalla scorza, è simile à quel'animale chiamato Ricino, volgarmente detto Zecca.

Riccio terrestre, è vn animale quadrupede assai conosciuto, di grugno simile al porco, se bene se ne ritroua alcuno simile al cane, di statura piccolo, armato tutto di pungentissime spine.

Rose rosse, fiori assai noti. Si eleggeranno quelle di poche foglia, liscie, in luoghi colti uati, per far il succo, & infusione, colte nõ perfettamẽte mature, & per le dispense, in bottoni, & monde, dalla parte bianca, con hauerli dato vn calor auanti esser' messe à poluerizzare, soppestãdole e macinãdole.

Rose incarnate. Si eleggeranno quelle di foglia numerose, crespe, coltiuate, e colte la mattina à buon'hora con la guazza, la cui virtù non sia resoluta dal calor del Sole, nè dissipata dalla pioggia.

Rusco, ò Brusco, ò Mirto saluatico, ò Mirta canta, è vna pianta, la qual hà le foglia simili al Mirto, ma più larghe, & appuntate, in cima spinose, genera il seme duro, come vn'osso, di forma tonda, le radiche piccole, bianche, e sottili. La radica si eleggerà purgata dal midollo.

Rosmarino nostrale nasce in luoghi aspri, e sassosi, e si trapianta ne i giardini, è pianta assai conosciuta, e molto copiosa, la qual hà le foglia strette, longhe, aride, il fior cineritio, di grato odore.

Rouo volgarissima pianta, & abondante nelle macchie, e fratte, hà le sue verghe quadrate, rossigne, arrendeuoli, piene d'acutissime spine, con le foglia ruuide, & appuntate; li fiori biancheggianti, da quali nascono quelli frutti chiamati more, ò moriche, che dir vogliamo; si eleggerà tal frutto colto non perfettamente maturo.

Rubia nostrale nasce nelle macchie, & nelle siepi, è vn'herba con più ramuscelli, con le foglia piccole, longhette, la radica minuta, longa, rossa di fuora, di dentro gialligna. Si eleggerà la sua radica piena, sincera, colta nell'Autunno.

Ruggine di ferro è la schiuma d'esso ferro, la qual vien chiamata Soppa, & anco Scoria di ferro, cosa assai nota, la quale è quella superfluità spungosa, che à modo di schiuma esce dalla fucina del ferro, si eleggerà la preparata in porfido.

Ruta herba notissima coltiuata nelli giardini, la qual sempre verdeggia d'odore dispiaceuole, con le foglia grossette, e carnose nascendo più insieme da vn solo ramuscello sottile, e nella loro origine larghetta in cima, di color del tutto verde, fà assai copiosi rami, il fior giallo, qual produce il seme piccolo, e nero, si eleggerà il seme vniforme, e le foglia auanti fiorischino.

Ruta saluatica nostrale si chiama ancora Harmel, nasce ne i colli, & in luoghi amenì, è vn'herba, la qual produce molti fusti con foglia più longhe, e più tenere della domestica, col fior bianco, il seme triangolare, di color rossigno, & al gusto amaro. Si eleggerà il seme colto compitamente fatto.

Sagapeno volgarmente detto Serapino, è vn liquor congelato d'vna ferula simile al Panace, qual si porta di Leuante per via d'Alessandria, si eleggerà di color trà l'biãchiccio, & il rossigno, d'odor di Porro, di sostanza grossa, in grana lustro, leggiero, di sapor acuto, & amaro, & in acqua facilmente si disfacci.

Sal commune viuale à ciascun noto, è di due spetie, vn'è il Minerale, si come se ne serue la Calabria: l'altro artificiale, quale si fà d'acqua salsa, eleggasi il puro, e bianco.

Sal gemme è minerale, quale è chiaro, trasparente, cristallino, e si rompe come il cristallo, viene da Venetia portato da Cappadocia, si eleggerà il limpido, e poluerizarlo separatamente macinandolo.

Sal Armoniaco così detto, pensandosi, che venga d'Armenia, & si ritroua nella

rena, simile all'alume, ma quello che vien portato à Venetia, per raffinar in forma di pani, viene d'Alemagna, fatto artificiosamente. Si eleggerà il puro, bianco, e poluerizzarlo separatamente macinãdolo.

Sal Indo à tempi uostri non comparisce, si dice, che viene dall'Isola di San Tomasso, il quale si genera naturalmente sù le canne, delle quali si fà il Zuccaro, ma in suo luogo in alcuni medicamenti s'vsa il Zuccaro candido, & in altri il Sal gemme, secondo la qualità d'essi medicamenti, e ciaschedun d'essi poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Salza Pariglia viene dall'Indie Occidentali dalla nuoua Spagna, è vna pianta, che fà molte radiche sotto terra, longhe come vn braccio, e più, vguali, & per intorno d'esse generate alcune radichette capillose inutili, di color lionato chiaro: ve n'è vn'altra assai migliore nel paese del Stundinas, laqual'è lionata, e più grossa di quella della nuoua Spagna, & ve n'è ancora della bianca, che tira al giallo, e più sottile; Quella, che tira più al nero è la migliore, per esser più fresca. Si eleggerà, che non sia tarlata, e rompendosi non faccia polue, auanti messa à poluerizare inciderla in parti minutissime.

Saluia nasce spontaneamente in luoghi aspri, & aridi, & si coltiua ne gli orti, è vn'herba ramosa con verghe quadrangolari, le foglia longhette, aspre, grosse biãcheggianti, di grato odore, il fior di color purpureo tendenti al paonazzo. Si eleggerà la coltiuata.

Sambuco è vn'albero molto commune, & abbondante nelle siepi, con i rami rotondi, concaui, biancheggianti, le fronde simili à quelle della noce, ma assai più piccole, di graue odore, nella sommità de rami genera l'ombrella rotonda, carica di fiori bianchi.

Sandalo è vn'albero, che nasce nell'Indie Orientali, de i quali ve ne sono foltissime selue, e di diuersi colori, il qual albero è di grandezza della noce con le frondi assai verdi, simili à quelle del Lentisco, il fiore che nel ceruleo nereggia, il frutto è della grandezza d'vna Cerasa, da principio verde, e poi nero, e insipido. Si eleggerà quello di color rosso, di color acceso cupo, quello di color biancho con l'anima di dentro alquanto nera, con qualche poco d'odor grato, e l'altro di color citrino, di soauissimo odore tutti pezzi sinceri, nodosi, e venuti di fresco, e ananti si metti à poluerizzare ridurlo in parti minute con la raspa.

Sandaraca volgarmente chiamata Vernice di Scrittori, vien da Leuante, qual vien detta generarsi dal Ginepro, di color rosseggiante, poluerizarla separatamente macinandola.

Sãdice altramẽte detto Minio, si fà in Venetia di piombo, ò di biacca per via di calcinatione. Si eleggerà quello di biacca, di color più acceso, & in polue sottilissima.

Sangue di Dargo, è vna gomma d'vn'albero d'Africa di color naturalissimo, di sangue vero, trasparente, & fragile, si eleggerà in lacrima, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Sapa, ò Mosto cotto si fà di mosto spremuto, cotto al fuocho, fin che si riduca à vna certa spessezza. Eleggasi di buon sapore, e ben dolce, non sia acetoso, nè sobbollito, e di nuouo ricotto fin ch'habbia consistentia di Siroppo, per formar pillole con darli calore.

Sansugo, ò Maiorana, che dir si voglia, è vn'herba assai vaga, e copiosa ne' giardini, di foglia piccole, ma alquanto più grandi della Persia. Si eleggerà colta fiorita.

Sarcocolla, è vn liquor congelato d'vn albero spinoso della Persia simile alla Mãna dell'Incenso. Si eleggerà quella, che hà in se dell'amaro, di color rossigno, & quanto più tira al bianco, è meglior, perche inuecchiandosi diuenta nera, & poluerizzarla sottilmente macinandola.

Satiri vsuali, nascon ne i colli, e ne i prati, & è vn'herba nostrale, la qual produce le foglia simil à quelle del Giglio bianco, ma minore con due testicoli generati trà le le sue radichette più sode di tutte l'altre spetie. L'Eletto è quello della quarta spetie, di ciaschedunna pianta vn solo testicolo, il quale è più vigoroso dell'altro, più fermo, e più polputo.

Saturegia, ò Timbra nasce ne i colli, & in arido terreno, è vn'herba simile al Thimo, ma più tenero, e minore, produce nella sommità di rami, vna spica piena di fiori

di

di verde colore. Si eleggerà li stipidi con le foglie, e fiori.

Sauina, ò Sabina nasce in luoghi ameni, è vna pianta, la qual produce le foglia simili al Cipresso, ma spinose, di graue odore, al gusto acuto, e feruente.

Sassifragia vsuale nasce trà i sassi in luoghi aspri, è vn'herba, la qual nasce con le frōde simili al Finocchio marino cō radica honestamente piccola, medollosa, d'odor quasi simile al Petrosello volgare. Si eleggerà tal radica purgata dal midollo.

Sassifrasso vsuale, è vna radicha d'vn'albero, che nasce nella Florida vicina al mare, & in luoghi tēperati nell'Indie occidētali, il qual'albero è di molta grandezza simile al Pino, hà la scorza grossa, di color iio nato, e di sopra via cineritia, e di dentro è bianco, che tira al lionato. Li suoi rami sono lisci cō le foglia simili à quelle del Fico, cō tre punte di color verd'oscuro, & odorifero, non facendo nè frutto, nè fiore. Le radiche grosse, & liscie. Si eleggerà tal radica sottile, fresca, odorifera, & nō tarlata.

Scamonea è l'humore della volubile Saggittale, la qual nasce in Antiochia, in Armenia, in Arabia, & altri luoghi, facendola in più modi: il primo scoprendo le radiche dalla terra, & intaccandole, e così di di in dì manda fuora vn certo humore gommoso, il quale si secca, & si salua: il secondo dopo questo stirpādo del tutto le radiche, & tagliandole, l'humor che casca da esse, colgono cocēdolo à fuoco lēto, & ne fāno forme, che paiono Pani, il color di questa è biāchiccio, e vario: il terzo è, che dopo questo pestano le radiche, & spremeno il sugo, & seccano come s'è detto, e questa è grossa, negra, e pōderosa: Il quarto è, che pestano le foglia, & fusticelli, e cauano il sugo, e seccano come s'è detto, la quale Scamonea è di color nero, che tira al verde, di graue odore, & è la peggior di tutte. L'ottima è l'Antiochena. Si eleggerà la chiara, lustra come gōma, ò colla taurina, alquanto biāchiccia, e varia, spongosa, frāgibile, leggiera, e che à toccarla con la lingua mandi fuori latte, è facile à poluerizare, & di buono odore, poluerizandola separatamente macinandola con oglio d'amandole dolci, con passarla per setaccio non molto sottile, & per li composti prepararla con sugo di Cotogni, nominata Diagridio.

Scabiosa nasce trà le biade, e ne i campi non coltiuati, è vn'herba di due spetie. La maggiore è più in vso, la quale hà le foglia incauate in dentro assai, alquanto ruuide, con fusto sottile, e legnoso, col fior ceruleo, qual esce d'vna mazzocchia piccola, eleggasi colta di Maggio.

Scilla, ò Squilla è vna cipolla, la qual nasce in diuersi luoghi, con le foglia simili al Giglio bianco. Si eleggerà la bianca, e quella cauata dalla terra accompagnata insieme, di sapor dolce, acuto, & amaro con le sue lamine lustre, e risplendenti, colte di paesi liberi appresso Piperno, e per cauarne il sugo si porrà à cuocere nel forno, auuolta nella pasta fatta di farina come, è subito cotta, pestarla in mortaio di pietra estraendone il sugo.

Scordeo è vn'herba nostrale, laquale nasce ne i monti paludosi con foglia piccole ouate, dentate, che spirano alquāto d'odor d'aglio, il fusto quadro, & fior rossigno, si eleggerà colto fiorito, & le sue cime.

Scoria d'argento dagli artefici delle fucine, chiamato Loppa, della quale ve n'è gran copia nelle fucine sù il Trentino, doue si colano le miniere d'argento, & è simile ad vn smalto artificiale fatto di vetro di diuersi colori secōdo la miniera dell'argento, ma per il più è negra con belle vene d'azzurro, e di verde.

Scorpioni terrestri sono conosciuti cōmunemente, e nell'anticaglia abbondanti, piccoli di corpo, e longo, con coda, con quattro zampe da ciascheduna parte, quasi simili à quelle del Gambaro, e di color nero, colti nella Canicola.

Scurzonera, così detta per hauer proprietà la sua radice, e la sua herba, di reprimere, il venenoso morso d'vn animale chiamato Scurzi, cioè vipere, copiosi sì di tal animali, come di tal herba in Catalogna, laqual herba nasce nelle selue, in terreno acquastrino, produce il gambo alto più d'vna spanna, tondo, & articolato, nel quale sono le foglia strette, e lunghe, con il fior giallo, che seccandosi si conuerte in lanuginoso capo, la radice lunga, e grossa, come il pollice della mano, bianca di dentro, vestita di negrigna corteccia, tenera, succosa, fragile, e piena di sugo latti-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-194158-p0367-4 DFG

cinoso, dolce, e piceuole al gusto.

Sumacco è vn'arbuscello, ilqual nasce in luoghi sassosi, d'altezza doi gomiti, con frõdi lõghette, rossigne, e dentate, col fior, e frutto racemoso abbõdãte nella Sabina. Si eleggerà il fior perfettamente maturo.

Sebesten è vn frutto, che nasce in Soria, & in Egitto, prodotto da vn'albero simile alle prune nostrali, ma alquanto più piccolo, come anco li frutti sono più piccoli delle prune, quali hanno dentro vn nocciolo triangolare. Si eleggerà li freschi polputi.

Sempreuiuo maggiore, nasce nelli monti, e nelli tetti, è vn'herba con le foglia verdi, grasse, carnose, longhe in cima à modo di lingua, e le più basse si distendono per terra, quelle di sopra si conformano insieme à modo di carciofano.

Sempreuiuo minore detto Vermicularia nasce sù le muraglie, è vn herba, che produce il fior giallo, le foglia piccole lõghette, sottili, grasse, folte, & li fusti sottili.

Seitarago, ò Lepidio, ò Iberide, ò Cardamantica nasce in luoghi non coltiuati, è vn'herba alta vn gomito, che hà le foglia, & radiche simili al Nasturtio, ma nella Primauera sono più verdi, generando il fior di color di latte.

Sena chiamata da Persiani Abahemer, è vn'herba, laquale produce le foglia quasi oliuari, grassette, il fusto alto vn gomito con molti ramoscelli, il fior giallo quasi simile à quello del Cauolo, col linee rossegiãti, li suoi follicoli piatti, nelli quali è il seme, che verdeggia, si eleggerà la nuoua, di color verde, di foglia intiere, purgate dalli suoi fusti, e di quella, che si porta d'Alessandria.

Senapa è vn'herba coltiuata, laquale hà le foglia simili à quelle delle Rape, il seme tondo, rosso di fuora, e verde di dentro, si eleggerà tal seme maturo, e nuouo.

Senecio, ò Erigero volgarmente chiamato Cardoncello, ò Spellciosa nasce per tutto, & in particolare sopra le muraglie antiche, ha li fusti rossigni, le foglia longhe, & intagliate, come quelle della Ruchetta, e più asprẽ, produce i fiori gialli, liquali diuentano poi canuti, e pelosi, e se ne volano via all'aria.

Serpollo herba di due spetie, Ortolano, e Saluatico. Il coltiuato è d'odore simile alla Maiorana, produce le foglia, e rami simili all'Origano, ma alquanto più biãche. Il saluatico nasce trà sassi, cresce alto, fà i rami sottili, legnosi, carichi di più longhe foglia, che non sono quelle della Ruta più strette, e più dure, i fiori di soaue odore, & al gusto acuti; si eleggerà il saluatico.

Sisembro di Dioscoride da alcuni detto Serpollo saluatico, nasce in luoghi incolti, è pianta simile alla Menta de gl'orti, ma con foglia più larghe, e più odorifere, si eleggerà il fiorito.

Seseli Massilienſi, volgarmente chiamati Siler Montano, è vn'herba, che hà le foglia simili al Finocchio, ma più grasse, l'ombrella simile all'Aneto, il seme quadrato, longo, aspro, di color nereggiante, & acuto al gusto. Si eleggerà tal seme colto perfettamẽte maturo, di vaco grosso, vguale, e venuto di fresco.

Serici, cioè Seta vergine, è quella chiamata dal volgo Bocci, quali si rassomigliano in forma d'oua di piccioni, generati artificiosamẽte da i suoi vermi, si eleggerà li perfetti sẽza macula, di color grasso, e nouui, mentre in essi viue il verme, & mõdi dal bõbagio, che hãno fuora à guisa di tela di ragno, ma non dalla seta, & che nõ habbino sentito acqua di sorte alcuna, e per ridurli in polue sfilati, ò tagliati in parti minute, messi nel forno lento in vna pignatta nuoua per poco spatio di tempo, e polueriz̃arli macinandoli.

Smiruio, ò Macerone, nasce ne i colli, & in magri terreni, & è vn'herba, laquale hà le foglia simili à quelle dell'Angelica, il fusto concauo, segnato di fuora, lineato con le sue ombrelle, dal quale si genera il seme longhetto, torto, con virgole incauate, nere. La radica grossetta, assai grata vsandosi in cibo, si eleggerà il suo seme.

Solatro vsuale, nasce in luoghi freschi, e grassi, è vn'herba non molto grande, cò foglia grandette, concaue, morbide, li fiori bianchi, il frutto piccolo, tondo, verde, e poi nero, con alcuni acinetti dentro.

Solfo è quello, che naturalmente vien cauato dalla sua miniera, creato in pezzi sẽnz'artificio di fuoco, di fuora di colore verdigno, e bertino oscuro, & grasso, & rõpẽdosi, risplẽde come vetro, à modo di lucciole, si eleggerà senza mistura di sassi, pol-

poluerizzarlo, e separatamente macinarlo.

Sonco, ò Cecerbita, ò Crespigno vsuale si ritroua ne gli horti, nelle vigne, & in luoghi incolti, è vn herba con le foglia simili alla Cicorea, ma ruuide, e rossiccie, e spinose, si eleggerà la saluatica.

Sorbo domestico coltiuato nelle possessioni, è vn albero di trouco dritto, longo, di rami alti, produce le foglia longhette, ouate, bianche dal reuerso, e dentate, i fiori bianchi, i frutti tondi, aspri, pallidi, che tirano al citrino, con parte di rossezza, si eleggerà tal frutto di coglierlo acerbo, & ridurlo in fette, e seccarlo.

Spargula, cioè *Aparine*, è vn'herba, che *nasce* appresso le fratte, cresce con piccoli rami, aspri, e quadrati, hà le sue foglia compartite per interualli intorno al fusto à modo di rota, produce il fior biãco, & seme tondo, duro, bianco, concauo, la qual'herba è sì ruuida, che s'attacca alli panni.

Spermaceti, ò Sperma di balena, ò Ambracane, ò Ambra odorifera, che cosa *sia varij sono li pareri de gli Scrittori*. Alcuni *dicono*, che *nasca nel mare*, nel modo che nascono i fonghi, e poi dalla agitatione dall'onde, si spicchi dal fondo, e si conduca alle riue. Altri essere lo sperma della Balena. Altri vn escremento d'vna bestia marina, ò vero schiuma di mare. Altri vna *specie di bitume*, che *scaturisce nelle* profonde parti dell'Oceano, e questa opinione è la più commune, qual dicono esser veneno di certi pesci grandissimi chiamati Ceto d'Ambra, ò Azel, che magnata da loro morono, & gettati al lito del mare, *è ritrouati* da Pescatori, apertogli il vẽtre, cauano l'Ambra, è dicono essere la megliore quella, che *si ritroua* nel filo della schiena. Ma il caso nostro è di far elettione della perfetta, la quale è di due specie. Vna è la nera, che val pochi denari, che serue per profumieri, l'altra è grisia, che serue nelli medicamenti. Si eleggerà tal Ambra grisia quella, ch'è senza alcuna vnione, di bruttura, di color cineritio, põteggiata, alquanto bianchiccia, leggiera, grassa, e di buonissimo odore, e quando si vorrà poluerizare, si ridurrà in parti minute, e posta à macinarla accompagnata cõ vna particella di quelle specie del medicamento ch'occorre, con hauer prima onto il mortarino con due Mandole.

Spodio si fà in Cipro nelle fornaci del rame, che ricocendo la Cadmia parte di essa si forma in Spodio, ma in luoco suo si ricorre al Sostituto dall'Antidotario.

Squama di rame, è quella parte trita, che casca mentre gli artefici martellano li vasi di rame, eleggasi la preparata in porfido.

Stafizagria abbondante in Puglia, & in Calabria, è vn'herba coltiuata con le foglie simili alla Lambrusca, ma intagliate, li suoi fusti dritti, teneri, e neri, li follicoli verdi, dentro i quali è il seme triangolare, ruuido, di color nero, e di dentro bianco. Eleggasi tal seme colto maturo.

Steccade, ò Sticados, è vn herba, che produce ramuscelli cò le foglie longhette, il fior hà forma d'vna spica ouata. Eleggasi quella di Venetia portata d'Arabia di sapor amaro, & acuto, di color cineritio.

Schinco, ò Stinco marino, è vn'animale, ilquale hà il corpo longhetto, alto alquanto nel dosso, il ventre ricoperto di minute squame, di color che nel bianco gialleggia con la coda longa, come quella della lucerta, ma più corta, con vna linea, come di color bigio, la quale tira dalla testa per il dosso fin'alla coda, con i piedi simili alle Lucerte, & sono maggiori d'esse Lucerte: l'ottimo è quello, che vien dal mare Rosso, dal Nilo d'Egitto, si eleggerà il fresco, grosso, & non poluroso.

Strathiote, ò Mille foglio nasce ne i cãpi aspri longo le vie, è vn'herba alta vn palmo, ma le foglie sono maggiori, & s'assimigliano alle pẽne dell'vccellini, breue molto, e nel nascimento intagliate, rassomigliandosi di più al Cimino saluatico massime nella ruuidezza, e breuità loro, sono però più breui, ma l'ombrella più densa, più piena, e nella sommità del fusto sottili fistuchi, da i quali si forma l'ombrella come d'Aneto, con i fiori piccoli, e bianchi.

Storace è vn liquor congelato chiamato Storace calamita, la qual congiuntione di nome, Calamita, deriua, perche già si soleua portar da Pamfilia dentro li cannelli di canne, acciò si conseruasse in essa la sua virtù. Il qual liquor viẽ generato in diuerse parti d'vn'albero simile al Melo cotogno,

ma

ma ha le foglie minori, li fiori bianchi simili all'Arancio. Si eleggerà quella, che vien da Venetia portata da Soria in lacrima, di color rossigno, flaua, grossa, raggiosa, riseruãdo in se la bõtà del suo odore, con render liquor come il mele. Liquefacendola à bagno maria, la qual si vsa ancora per Storace rossa, altrimente chiamata Cotzumbri.

Storace liquida la commune opinione dice esser lo Statte della Mirra, la quale asseriscono esser'vn liquore molto grato d'odore, ma perche vien fabricata da gente barbara, quella che si puote hauere, e che s'vsa, è vn liquor di dispiaceuole odore, e di color bertinaccio oscuro.

Stommomo volgarmente chiamato Acciaro, il quale viene da Brescia, non è altro, che la parte più perfetta cauata con arte dal ferro, il qual ferro si fabrica di vn minerale detto vena di ferro, abbondante nell'Isole dell'Elba, eleggasi l'acciaro di verghe pure, non crepato, non scaglioso, facile à rompersi, e nella sua spezzatura nõ mostri bruttura, & si prepara come si è detto nell'Antidotario, & anco si prepara con più facilità, infocando benissimo vna verga del detto acciaro, & poi si accostarà la sua estremità in vn pezzo di solfo in cannella; perche facendosi più volte in questa maniera, si dissoluerà il detto acciaro, con offertuanza di farlo cadere in vaso di aceto, & poi si macinarà nel porfido cõ vna portione di aceto.

Succino, ouero Charabe, altramẽte chiamata Ambra gialla, è vn bitume, che vien generato nel mare della Prusia, è di tre spetie, di color bianco, giallo, e l'altro scuro: Il bianco si dice esser il più perfetto, ma in queste parti non comparisce. Si eleggerà il giallo, trasparente, e prepararlo in porfido.

Tamarigio è vn'albero, che nasce appresso le paludi, & acque, che non corrono, hà le foglie quasi simili alla Sauina, ma non spinose, il fior moscoso.

Tamarindi sono detti da molti Dattoli acetosi, è frutto di Palma saluatica Indiano, di forma arcata dentro vn nocciolo simile al Lupino, di color flauo, si eleggeranno li neri, lucidi, teneri, meschiati con certi fili, come radichette, freschi, grassi, di sapor dolce, acetosi.

Tartaro è vna raggia generata dal vino dentro li vasi, doue si conserua esso vino, & attaccato alle doghe d'esso vaso, si eleggerà quella generata dal vino più perfetto che sia, greue, densa, lustra, bianca, & non ritenga in essa parte niuna di feccia, e poluerizzarla separatamente.

Therebinto è vn'albero, il quale fà le foglie simili al Frassino, ma non così longhe, ma più grosse, e più ramose, li fiori come l'Oliuo, ma rossigni, da i quali nascono i frutti in grappoli, li vachi d'esso sono maggiori di quelli di Ginepro, ma rosseggiãti, & raggiosi, il liquore distilla dal trõco, come da gl'alberi raseniferi, simile à quelli del Larice, ma di corpo più duro, e più odorifero, si eleggerà tal liquor bianco, di splẽdor cittrino, odorifero, liscio, qual vien di Cipro propriamente chiamato Therebinto.

Therebentina commune vsuale è vn liquore, che vien generato da vn'albero chiamato Larice nel paese di Trentino, il qual albero è di statura grande, simile al Cipresso, con foglia capillari, produce i suoi rami di grado in grado all'intorno del tronco, le fronde spesse intorno à i ramuscelli, longhe, tenere, molli, capillose, e più strette di quelle del Pino, di color verde, il frutto simile alle noci, che produce il Cipresso, e di odor non ingrato, ma molto più odoriferi sono li suoi fiori, e vaghissimi da veder, di color purpureo. Si eleggerà tal liquor chiaro, puro, e bianco.

Thimo nasce in terreni magri, e sassosi, è vn'herba sarmentosa, circondata da molte minute, strette, e sottili foglie, nelle cime piccoli bottoncini, pieni di purpurei fiori, la qual pianta è la madre dell'Epittimo, sopra la qual nasce, si eleggerà colto, e perfettamente fiorito.

Thlaspi è vn'herba, la qual nasce nelle vie, e nelle siepi, generando le foglie strette, e longhe vn dito, voltate à terra, grassette, & intagliate in cima, il fusto sottile, longo due spanne, il frutto simile à quello delle Lenticchie, con seme dentro simile al Nasturtio, si eleggerà tal seme rosseggiante, e di sapor acuto.

Thelefio, ò Faua grassa, nasce in luoghi coltiuati, massime tra le viti la Primauera, è vn'herba simile alla Portulaca, sì nelle foglie, come nè i fusti in ogni nodo, hà due concauità, donde procedono le foglie, e produ-

produce alle radiche hor sei, & hor sette fusti pieni di foglie, di color celestino, grasse, viscose, & carnose, col fior hor giallo, hor bianco.

Tormentilla è vna piccola herba, la qual produce le foglie più piccole del Pantafilo, ma con sette intagli per intorno, la radica corta, e serrata in se stessa con nodi, rossa, e constrettiua, i suoi gambon-celli sottili, rosigni, con i fiori gialli, si eleggerà tal radica colta nelle montagne vicino all'Arietine nella Primauera.

Tossillagine chiamata volgarmente Farfara, ò Farfarella, è vn herba, che nasce longo li riui dell'acque, & in luochi cretosi, generando le foglie simili all'Edera, verso la terra bianche, e di sopra verdeggianti in più cantoni per l'intorno, col fior giallo, con radiche sottili, e bianche, eleggasi le foglie colte nella Primauera, e le radiche nell'Autunno.

Tragacanta è vna pianta spinosa, con fermi, e bassi rami, con foglie simili al Rosmarino, dalla quale si raccoglie vn liquor congelato, chiamato Gomma draganti, laqual viene di Candia de' Greci, si eleggerà tal gomma bianca, pura, trasparente, liscia, minuta, & alquanto dolce, poluerizzata, separatamente pesta, & lungamente macinandola.

Tribolo acquatico marino, nasce ne i laghi, e nel mare, è vn herba con foglie rotondette, grosse, neruose, all'intorno dentate, con molti longhi, e grossi pedicozzi, il gambo grosso, e ramoso, il frutto nero, e grosso come castagne, ma triangolare cō tre punte, dal quale hà acquistato il nome, la scorza è cartilaginosa, e la polpa di dētro bianca, al gusto simile alle Castagne, ilqual frutto dal volgo vien chiamato Castagne acquatiche, eleggasi li freschi, polputi, e pieni d'humore.

Trifoglio acetoso, altrimente chiamato Alleluia, nasce per il più in luoghi ombrosi, e coperti dal Sole, è vn herba con più gamboncelli sottili, tondi, e piccoli, nella sommità de' quali sono in ciascuno tre foglie in forma di cuore, voltate verso il picciolo à modo di cappelletto, tenero, & acetoso al gusto, col fior bianco, diuiso à modo di stella in cinque parti.

Turbit è vna radica d'vna pianta cō foglia simili à quelle della Ferula, ma minore, se ne troua del bianco, del nero, e del cineritio, il qual Turbith vien da Leuante, & quei colori, che si vedono, non sono già naturali, ma acquistati accidentalmente per vecchiezza, ò per humidità presa dall'aria, che li corrompe, e li fa diuentar neri per portarsi così da lontano, ò per fortuna di mare per hauer'acquistato humidità dall'acqua marina; si eleggerà il bianco, voto, gommoso, facile à rompersi, che non faccia fili, greue, non molto grosso, con scorza piana, di colore arundinoso, cineritio, & auanti che sia messo à poluerizzare tagliarlo minutamente.

Verbasco, ò Tasso barbasso nasce nelle campagne, in terreni asciutti, è vn'herba molto nota, hà le foglie longhette, bianche, pelose, grosse, con vn fusto alto, con fiori gialli, pallidi, il seme nero, e la radica longa.

Vincetossico è vn herba, che dalle radice fuori produce assai gambi verdi, & arrendeuoli, intorno a i quali sono le foglie poste à due à due, distanti, di pari interualli, fa i fiori piccoli, e sottili, che nel pallido biancheggiano, da i quali nascono alcune Silique piccole, piramidali, & acute, piene di certe lanugini, frà le quali è il seme, hà copiosissime radiche biāche, & sottili, le quali si diffondono attorno alla pianta, ma non però odorate, sebene al gusto dolcette, nasce con fronde laurine, ma nella cima sono più appuntate, & ritrouansi ne i monti, e ne i colli, & in altri luochi aridi, e sassosi, si eleggerà la sua radica.

Vino maluatico, ò maluagia di Candia, viene da Venetia, si eleggerà la vecchia, immutabile, di color d'oro, di sapor soaue, amabile, & aromatico.

Viole mammole, nascono in luoghi aspri longo le siepi, è vn fiore assai noto, generato da vn'herba piccola, di foglia piccole, tonde, colche per terra, chiamata madre di viole, il qual fior è piccolino, di poche foglie, gentili, pendenti da vn longo fusticello, di soaue odore, di color paonazzo, si eleggerà tal fior colto, non strafatto, acciò la sua virtù non sia risoluta dal Sole, ne dall'acqua, e secche presto al Sole.

Vipere sono serpenti noti con la testa schiac-

schiacciata, larga, il collo longo, e sottile più de i maschi, il ventre più longo, e più largo, la coda distesa, & vanno quietamente, e nell'andar muouono più le parti di dietro, vicino alla coda, si eleggerà le femine di color rossigno, con gl'occhi rosseggianti, e quelle d'aspetto intrepido, e più fiere, prese di fresco del mese di Maggio, e lontano dal Mare.

Vischio, ò Pania si fà di certi Acini generati da vna pianta, che hà le foglie simili al Busso, quali Acini lauati che sono, si cuocono nell'acqua, & si riducono in forma di pasta viscosa. Liquali Acini sono generati da vna pianta, laquale stà inuolta, & stà attaccata negli alberi della Quercia, chiamato legno, visco quercino. Il vischio eleggasi nouo, fresco, di dentro di color di porro, e di fuora rossigno, & che non habbia dell'aspro, nè del sem noloso. il legno eleggasi fresco, i rami mediocri, non molto vecchi, nè molto giouani.

Vitice, Volgarmente chiamato Agno casto è vn'albero, che nasce in luoghi aspri, incolti appresso le riue de' fiumi renosi, hà li rami longhi, difficili à romperfi, le fronde simili à quelle dell'Oliuo, ma più tenere, è di due specie, maggiore, e minore. Il minor'è di fior bianco, purpureggiante, col seme simile al Pepe, di color bianco. Il maggiore, del tutto purpureo, col seme simile al Pepe di color nero, si eleggerà il seme del minore.

Vua passa vsuale, ò Passule sono di tre specie, vna chiamata Passarina di Leuante, la qual viene da Grecia, di color nero, di vaco piccolo, senz'acini; l'altra Passarina nostrale, la quale viene dalla Sabina, di color rosso, similmẽte senz'acini; l'altra chiamata Zibibo, laquale vien da Lipari, del Regno di Napoli in grappoli di vachi grandi, polputi, con acini, eleggasi di tutte le specie, venute di nuouo, grasse, sincere, di buon sapore, & secche conditionatamẽte.

Zedoaria, viene da Sini, populi vltimi dell'India. Sono radiche tonde, e lõghette di sapor simile al Zenzero, eleggasi le radiche ferme, piene, dense, e non tarlate.

Zucche, ò Cocozze, è vn frutto assai noto, d'vn'herba, che và serpendo per terra, con più, e longhi rami, con foglie grandi, & aspri, col gambo, e ramo voto, e ruuido, il qual frutto è di diuerse forme, ma per il bisogno nostro s'eleggerà la longa, e del suo seme, il molto ben maturo, e mondo.

Zuccaro si fà d'vn liquor, che si caua d'vna pianta chiamata cannamele, la quale nasce in diuerse parti, sì in Italia, come fuora, si eleggerà quello chiamato Zuccaro di Medera della prima sorte, & il più bianco.

Zuzumbet, qual sia il vero, è tenuto in qualche dubbio, ma da alcuni s'hà per vna specie di Zedoaria tonda, ò longa ancora, & simile al Cipero.

Bulbo eriofaro Orientale, è vn'herba di fusto alto vna spãna, di fronde simili a quelle della Scilla, ma assai più piccole, e la radice cipollina, ma per mancamento di essa si ricorrerà al Bulbo bottioride nostrale, quale abbondantemente nasce in Prati, vicino al Vaticano, facendo il fusto alto vna spanna, sottile, liscia, e verde di colore, con la chioma da mezzo il fusto insù piena di fiori di color celeste, il seme tondo rossetto, le frondi, e radice cipollina. Si eleggerà il suo seme perfettamente maturo.

Parthenio, ò Matricaria è vn herba, che nasce negl'horti, di fronde vguali simili al Coriandro, con fiori di dentro gialli, e di fuora bianchi, è pianta di dispiaceuole odore, e di amaro gusto. Si eleggerà colta fiorita.

Periclimeno, ò matreselua, la sua pianta cresce semplicemente, con fronde bianchiccie, di figura hederacea, produce i fior biãco tendẽte al cirino, d'odor grato, nasce nelle siepi auuiluppate alle piante, che gli sono propinque, eleggasi le frondi, e fiori.

Melo albero, abbondante nelle possessioni, è di diuerse specie, solo si dirà del frutto delle più necessarie, & è il Melo appio, di forma piccolo, di color giallo, d'odor soaue, e di sapor dolce, e soaue; l'altro nominato Melo ruzzo, di grandezza mediocre, alquanto longo, di scorza ruuida nerigna, di sapor agro, e grato. Si eleggeranno di ambedue colte perfettamente mature, e di possessioni montuose esposte al Sole.

Piombo nostro vsuale, è vn metallo, il quale si porta à noi da Inghilterra Eletto il puro, e auanti messo in opera, purgato con hauerlo fuso.

NVO-

NVOVA AGGIVNTA DI RICETTE.

Receptæ quorumdam Medicamentorum ab Excellentissimo Collegio Romano in nouo Antidotario additæ.

Confectio de Hyacintho ex Collegij Archiatrorum Romanorum descriptione.

RECIPE Hyacinthorum Orient. *drach.* I. *& semis*, Smaragdorum, Zaffirorum, Topatiorum, Margaritarum præpar. Rubinorum, *an. scrup. duos*, Granatorum, Cornu Cerui vsti, Ossis de Corde Cerui, Corall. rubr. Corall. alb. verorum Zedoariæ *drach. vnam*, Ligni Aloes, *drach. duas*, *& semis*, Lapid. Bezaar. Orien. *drach. vnam*, Boli Arm. Orient. Terræ sigill. *an drach. vnam*, Sand. citrini *drach. quinque*, Succi Rutæ, Capr. *drach. vnam, & semis*, Contrahyeruæ, Tormentillæ, Ros. rubr. Sem. Acetosæ, *an. drach. duas*, Sem. Portulacæ, Sem. Citri, Echion, Croci, *scrup.* I. Fol. Auri num. xxx. Ambræ gris. *an. gran.* v. Moschi.

M. & cum Syrup. de Acid. Citri, F. Electuarium s. a.

Ricette di alcuni medicamenti aggiunti al nuouo Antidotario dall'Eccellentiss. Collegio Romano.

A far la Confectione di Giacinto dalla descrittione del Collegio de' Medici Romani.

PIGLIA Giacinti Orientali dram. vna, e mezzo, Smeraldi, Zaffiri, Topatij, Margarite preparate, Rubini, Granate, Corno di Ceruo abbruciato, Ossa di cor di Ceruo, Corallo rosso, Corallo bianco vero, di ciascheduno scrup. due, Zedoaria dram. vna, Legno Aloè dram. due, e mezzo, Pietra di Belzuarro Orientale dram. vna, Bolo Armeno Orieniale, Terra sigillata di ciascheduno dram. vna, Sandalo Cedrino dram. cinque, Sugo di Ruta Caprara dram. vna, e mezzo, Contrabierua, Termentilla, Rose rosse, Semi d'Acetosa, di Porchacchia, di Cedro, d'Echion di ciascheduno dram. due, Zafferano scrup. vno, Fogl. d'oro num. trenta, Ambra grisa, Mosco di ciasched'vno grani cinque. meschia, e con siroppo di Agro di Cedro si faccia elettuario secondo l'arte.

Ele-

Electuarium Alexandrinum.

RECipe Polipodij quercini rec. & mundati, *vnc. quauor.* Fol. Sen. Orient. Rad. Altheæ recẽtis interiori medulla exẽpta diligenter, & extrà optimè rasę à tenuiori illa pellicula, *an. vnc. ij.* Coquantur s. a. in aq. com. in vase terreo vitriato, cùm cocta omnia fuerint, exprimantur, & in liquore, qui exprimitur, immitte vuarum maiorũ, quas vocant Zibibo cum maluatico vino lotarum, & à granulis purgatarum, & per setaceum transmiss. *lib.* 55. Sacchari fini, *vnc.* 11. Denuo omnia simul coquantur quousque Diacitonij consistentiam accipiant.

Elettuario Alessandrino.

PIglia Polipodio quercino fresco, e mondato onc. quattro, foglie di Sena Orientale, Radiche d'Altea fresca cauatane diligentemente la medolla di dentro, e di fuori ottimamente rasa da quella sottile pelliciuola, di ciascheduno onc. due. Si cuochino in acqua commune, in vn vaso di terra vetriato; quando ogni cosa sarà cotta, si sprema, e nel liquore, che si caua, metti del Zebibbo lauato con Maluagia, e purgato da gli Acini, e passato per setaccio, lib. 55. Di Zucchero fino onc. 11. di nuouo ogni cosa insieme si cuoca fin tanto, che prenda consistenza à modo di Cotognata.

Syruppus Domini Augustini, qui è multis descriptionibus, selectior censetur.

RECipe Polipodij non omninò sicci, *lib.* 1. Comæ fumariæ, Lupi salictarij, *an. vnc.* 1. *s.* Cortic. Mirobolanorum citrearum, Rhabarbari, Foliorum Senæ, Epithymi, *an. vnc.* 1. Florum Borraginis, Bugloffi, Violarum, Foliorũ Camæpitheos, *an. vnc. s.* Clycyrrhizæ, Passularum exacinatarum, *an. drach.* 3. Succorum Fumariæ, Lupi salictarij, *an. lib.* 2. Sacchari, *lib.* 4. Aquæ fontanæ, *lib. duodecim.*

Trita, seù fracta, aut etiam incisa, vt conuenit omnia infunduntur, & macerantur viginti quatuor horis in aqua optima semel feruenti: macerata coquũtur, donec colati validissimè expressi supersint ferè *lib. quinque*, quæ paulatim inspergantur syruppo, qui ex puris succis Saccharo albo conficitur, iam ad perfectam consistentiam tendente.

Sciroppo del Sig. Agostino, che frà molte descrittioni, è stimato migliore.

PIglia Polipodio non del tutto secco lib. vna, Cime di Fumosterra, & di Lupoli di ciascuno vn ontia, & mezza, Scorze di Mirabolani cedrini, Riobarbaro, Foglie di Sena, Epithimo di ciascheduno onc. vna, Fiori di Boraggine, di Bu-

Buglossa, di Viole, Foglie di Camepitheos, di ciascheduno onc. cinque, Regolitia, Passule senz'acini di ciascheduno dram. tre, Sughi di Fumaria, di Lupo Salittario di ciascheduno lib. due, Zucchero lib. quattro, Acqua di Fontana lib. 12.

Triti, ò vero franti, ò tagliati, come si richiede, tutti s'ammollano, e si macerano per venti quattr'hore in buona acqua, c'habbia bollito per vna volta, macerati si cuochino fin tanto, che colati, e fortamente spremuti ne auanzino quasi cinque libre, le quali à poco, à poco si asperghino di Siroppo, che de' puri sughi con Zucchero bianco si compone, mentre già stà per hauere consistenza.

Aqua Scordij composita Petri Salij.

RECipe Succi Galegæ, idest, Rutæ Capraríæ, Succi Acetosæ, Scordij, Citiri, *an. lib. vnam*, Theriacæ optimæ, *vnciam vnam*.

Misce omnia simul, & macerentur in aqua tepida, postea in duplici vase distillentur, & aqua ad vsum reponatur.

Acqua di Scordio composta da Pietro Salio.

PIglia sughi di Ruta Caprara, d'Acetosa, di Scordio, di Cedro di ciasched'vno lib. vna, Theriaca ottima onc. vna.

Mescola ogni cosa insieme, e si maceri in acqua tepida; poi in doppio vaso si distilli, e l'acqua per vso si riponga.

Vnguentum de Plumbo.

REcipe Plumbi vsti, Litharggyrij, *an. vncias quinque*, Cerusæ, Antimonij, *an. vnc. duas*, Olei rosati, *lib. duas*, Ceræ albæ *vnc. octo*. Liquefacienda liquefiant, & cum mineralibus in mortario plumbeo, pistillo plumbeo, conuenienti spatio agitantur, & fit vnguentum.

Vnguento di Piombo.

PIglia Piombo abbruciato, Litargirio di ciasched'vno onc. cinque, Cerusa, Antimonio di ciasched'vno onc. due, Olio rosato lib. due, Cera bianca vnc. otto. Tutte le cose da liquefarsi si liquefacciono, e co' minerali in mortaro di piombo, con pestello parimente di piombo per giusto, e proportionato spatio si rimenano, e se ne fà vnguento.

Vnguentum de Mucillaginibus.

REcipe Ol. Liliorum alborũ, Irini, Violati, Camæmellini, *an. vnc. sex*, Mucillag. sem. Lini, Citoniorum, Fœnugræci, Rad. Altheæ, *an. vnc. quatuor*, Pinguedinis Anatis, Gallinæ, *an. vncias quinque*, Ceræ albæ, *lib. vnam*. Misce, fiat vnguentum ex arte.

Vn-

Vnguento di Mucellaggini.

P*Rendi oglio di Giglio bianco, Irino, Violato, e di Camomilla di ciascheduno onc. sei, Mucillaggini di seme di Lino, di Cotogni, e di fien Greco, di Radica d'Altea di ciasched'vna onc. quattro, Grassi d'Anatra, di Gallina di ciasched'vno onc. cinque, Cera bianca lib. vna. Mescola, e si faccia vnguento secondo l'arte.*

Ceratum capitale Montagnanæ.

REcipe Laudani, Gummi elemi, Sãdarachæ, Olibani, Stiracis liquidæ, & siccę, idest Stiracis calamitæ, Resinæ, *an. part. æquales.*

Misce, & fiat ceratum, quod si fortius facere velis, adde Mirrhæ tantundem, hoc est partem æqualem.

Ceroto capitale del Montagnana.

P*Iglia Laudano, Gomma Elemi, Sandaraca, Olibano, Storace Calamita, Resina di ciasched'vno parti equali.*

Mescola, e si faccia ceroto, che se lo vuoi fare più gagliardo, aggiungi altrettanto di Mirrha, cioè parte eguale.

Ceratum sacrum, seu Diadictamum Galeni.

REcipe Olei veteris, *lib. duas, & semis*, Lithargyrij, *lib. vnam, & vnc. semis*, Aeruginis, *vnc. vnam*, Squamæ Aeris, *drach. sex*, Colophoniæ, *vnc. six & drach. duas*, Pollinis Thuris, *vnc. vnam, & semis*, Ammoniaci, *vnc. duas*, Aeris vsti, *vnc. vnam*, Diphrigis, Gentianę, *an. drach. sex*, Propoleos, Aloes, *an. vnc. vnam*, Galbani, *vnc. vnam, & semis*, Aristolochię rotundæ, Dictami Cretensis, *an. vnc. vnam, & drach. duas*, Ceræ, *drach. vigintiquinque.*

Confice in hunc modum. Lithargirium cum oleo mixtum coque tantisper, dum probè coierint, continenter agitando, & additis Aerugine, & squamma Aeris ferueant aliquantulum, exime ab igne, & dum adhuc bulliunt, immitte Resinã, & Ammoniacum, in aceto dissoluta, & eò vsque mouebis, donec deferbuerit; tùm Ceram, & Aes vstum immitte; Rursus coquãtur igne, & cum non inficient manus, exime, & adde reliqua tenuissimè trita, probè moueto, & confice Magdaleones.

Ceroto Sacro, ò vero Diadditamo di Galeno.

P*Iglia Olio vecchio lib. due, e mezzo, Litargirio lib. vna, & oncia mezza, Verderame onc. vna, Scaglia di rame dram. sei, Colofonia onc. sei, dram. due, Pollino d'Incenso onc. vna, e mezza, Ammoniaco onc. due, Rame abbruciato onc. vna, Difrige, Gentiana di ciasched'vno dram. sei, Propolios, Aloè di ciasched'vno*

one.

onc. vna, e mezzo, Aristolochia tonda, Dittamo di Creta di ciascheda'vno onc. vna, e dram. due, Cera dram. venticinque.

Fà in questo modo. Coci il Litargirio meschiato con l'olio tanto, che ben si vuischino: indi rimena; & aggiungi il Verderame, e la scaglia di Rame, bollino alquanto, leuali dal fuoco, e mẽtre ancor bollono, metteui dẽtro Rasina, & Ammoniaco disciolti in Aceto, e fin tãto li menerai, che si raffreddino. Poi mettiui dentro la Cera, e'l Rame abbruciato. Di nuouo si cuchino al fuoco, e quando non imbrattino le mani, cauali, & aggiũgi le altre cose minutamente trite, maneggiali bene, e fanne Maddaleoni.

Ceratum de Ranis cum Mercurio, Ioannis de Vigo.

RECipe Olei Chamæmelini, Anetini, De spica, De Lilio, *an. vnc. duas*, De Croco, *vnc. vnã*, Pinguedinis Porcinæ, *lib. vnam*, Pinguedinis Vituli, *lib. semis*, Euphorbij, *drach. quinque*, Thuris, *drach. decem*, Olei Laurini, *vnc. vnam, & semis*, Pinguedinis Viperæ, *vnc. duas, & semis*, Ranarũ viuentium, *num. sex*, Lumbricolotorum cum vino, *vnc. tres, & semis*, Succi radicum Ebuli, & Enul, *an. vncias duas*, Schœnanthi, Sthœchados, Matricariæ, *an. manip. vnum*, Vini odoriferi, *lib. duas*.

Bulliant omnia simul ad Vini consumptionem, deinde colentur, cui colaturæ addantur. Lithargirij aurei *lib. vna*, Therebintinæ clara *vnc. duæ*, & cum Cera alba sufficienti ad ignem fiat ceratum ad modum Sparadrappi, addendo in fin. cocturæ Styracis liquidę *vnc. vnam, & semis*. Deinde auferatur ab igne, baculo agitando, donec tepidum fuerit, post modum addantur Argẽti viui saliua extincti *vnc. quatuor*, iterum baculo agitando, donec Argentum viuum optimè incorporetur.

Ceroto di Rane con Mercurio di Giouan de Vigo.

PRendi Oglio di Camomilla, d'Aneto, di Spiga, di Giglio di ciascheda'vno once due, di Zafferano onc. vna, Grasso di Porco lib. vna, di Vitello mezza libra, Euforbio dram. cinque, Incenso dram. dieci, Olio Laurino onc. vna, & mezza, Grasso di Vipera onc. due, e mezzo, Rane viue num. sei, Lũbrichi lauati co'l vino onc. tre, e mezzo, Sughi di radiche d'Ebulo, e d'Enula di ciascheda'vno onc. due, Schenanto, Stecado, Madrigara di ciascheda'vno manip. vno. Vino odorifero lib. due.

Bollano tutte queste cose insieme, finche si consumi il vino: poi si colino, alla cui colatura si aggiunga Litargirio d'oro lib. vna, Terebinto chiaro onc. due, e con cera bianca sufficiente al fuoco si faccia ceroto al modo di Sparadrappo; aggiungendo in fine della cottura, Storace liquida onc. vna, e mezzo,

Da poi si leui dal fuoco co'l bastone rimenando, finche sia tepido. Indi aggiungerassi Argento viuo estinto nella Saluia onc. quattro, di nuouo co'l bastone rimenãdo, finche l'Argento viuo ottimamente s'incorpori.

Oleum de Scorpionibus contra venena Matthioli, mense Maij conficiendum.

RECipe Olei communis centum annorum, sin minus sui temporis vetustissimi, *lib. tres*, Fol. Hyperici virẽtis, *manip. tres*, Oleum in vuas vitreum duplæ à contẽto capacitatis imponatur, inde Hypericum aliquantulum antea cõtusum insundatur, deinde vas cera, & membrana obturetur, & *medium in tenuissimam* arenam condatur loco, vbi tota die insolari possit, atque ibi sinatur ad decimum, aut duodecimũ vsque diem, quo exacto tempore mergatur vas, in calentis aquæ balneo ad viginti quatuor horas; mox oleum ab herba exprimatur. Hoc facto sumatur Hyperici, Chamedrios, Calaminthæ, Cardui benedicti; singulorũ manipulus; quæ omnia prius diligenter contusa oleo admisceantur, ac subinde vas in prædictum mergatur balneum tribus continuis diebus, extrahatur deindè, & ab incoctis herbis exprimatur; post hæc accipiãtur florum Hyperici manip. tres, qui à caulibus probè repurgati, & contusi in prædictũ oleum infundantur, ac in idem balneum per triduũ reponatur. Post id tempus eximantur, & vt prius exprimantur; idẽ fiat ter, aut quater vsque, dum oleum sãguineum colorem referat. His peractis sumatur Hypericũ, quod iam defloruerit, & ab eius cacumine grana illa viridia excerpãtur, quæ hordaceis granis similia deprehenduntur, in quibus semen continetur. Ex ijs itaque tres confertim manipuli decerpantur, qui postea tusi, & vino meraco albo aliquantulum perfusi, in oleum prædictum infundantur, & cum eodem vitro in arena sepulto octo diebus continuis insolentur; quo tempore transacto, tridui spatio in balneũ immittantur, percolẽtur, & modo prædicto exprimantur. Tertio, aut quarto similiter dictum semen in oleo macerari debet, donec id obscuri sanguinis colorem repræsentet. Ad hæc sumatur, Scordij recentis, Calaminthæ, Centauri minoris, Cardui benedicti, Verbenę, Dictami Cretensis, *singul. manip. semis*. Tundãtur omnia, mergantur in oleũ prædictum, & vas in balneum, iterum imponatur per biduum continuum, *dehinc* colentur, & exprimantur vt supra. Postea sumantur Zedoariæ, Radicum Dictami albi, Gẽtianę, Tormentillæ, Aristolochiæ rotundæ, *singul. drach. tres*, Scordij, *manip.* Tundantur item omnia, infundãtur, & immittantur in balenum, ibique permaneãt tribus diebus continuis, colentur deindè, & ex-

exprimãtur. Infundantur denuò, Styracis calamitæ, Laseris cutusque, *drach. sex.* Baccarum Iuniperi, *drach. quatuor*, Melanthij, *drach. duæ*, Cassiæ odoratæ (Cinnamomũ officinę vocant,) *drach. nouem*, Iunci odorati, Cyperi, *an. drach. vnam*, & *semis*, Santalorum alborum, *vne semis*. Tundantur omnia, vt plures de alijs dictum est, & in idem oleum infundantur, & per triduum continuũ in balneo macerentur, demùm colentur, & exprimantur modo, quo ante dictum est. Postremò adsint oportet trecenti Scorpiones viui, diebus Canicularibus collecti. Ij in vase vitreo conclusi cineribus calidis superponãtur, & cũ eos præ calore sudare, atque irasci constet, omne iã dictum oleũ superinijciatur, sed aduertendum est, nè adeò feruẽs sit, vt vas disrumpat, obturato statim vasis ore in balneo tribus continuis concineatur, deinde coletur, & exprimatur. Proiectis interea Scorpionibus rursũ in oleum infundantur, Rhabarbari laudatissimi, Mirrhę vsualis, Aloes hepaticæ, *an. drach. tres*, Nardi Indici, *drach. duæ*, Croci, *drach. vna*, Theriacæ, & Mithridati optimi, *an. vne. semis*, Tundenda terantur mox vltimò, infundantur in oleum, quod per triduum in balneo contineatur, quo facto oleũ non amplius percoletur, sed deinceps recondantur, perindè ac Opobalsamum.

Olio di Scorpioni contro Veleni del Matthiolo, da farsi il Mese di Maggio.

PRendi olio commune di cento anni, ò il più vecchio, che si possa hauere tre libre. Foglie d'Hiperico fresche manipoli tre. Si ponga l'olio in vn vaso di vetro, di capacità doppia dell'olio, che vi si mette, & poi mettiui l'Hiperico pesto prima alquanto, & dopo si turi il vaso con cera, & carta pecora, & si pone fino al mezzo in arena sottilissima in luogo, doue possa esser battuto dal Sole tutto il giorno, & vi si lasci fino à dieci, ò dodici giorni, i quali finiti, s'immerga il vaso in bagno d'acqua calda per ventiquattro hore, & poi si prema l'olio dall'herba; fatto questo prẽdasi d'Hiperico, di Chamedrio, di Mentuccia, di Cardo benedetto, di ciascuno vn manipolo, le quali cose tutte prima peste diligentemente si meschiano con l'olio, e dopo il vaso s'immerga nel sudetto bagno per tre giorni continui, si leui poi, & si sprema l'olio dalle sudette herbe; dopo questo si prendano di fiori d'Hiperico tre manipoli, che sieno netti bene da i fusti, & poi pesti, & s'infondono nel predetto olio, ponendolo nello stesso bagno per tre giorni. Dopo questo tempo si leuino via, & come prima si spremino, & l'istesso si faccia tre, ò quattro volte sin che l'olio acquisti colore, come di sangue. Fatto questo si pigli Hiperico, che di già sia sfiorito, &

dalle sue cime si tolgano quei grani verdi, che apparisca no come grani d'orzo, ne' quali si contiene il seme; di questi dunque si prendano tre manipoli pieni, i qual pesti, & bagnati alquanto con vino bianco puro s'infondano nel predetto olio, & nello stesso vetro sepolto nell'arena, si lascino stare al Sole otto giorni continui, il qual tempo passato per tre altri giorni si pongano nel bagno, si colino, & si spremino al modo sudetto. Deui poi anche la terza, & la quarta volta similmente il detto seme macerare nello stesso olio, fin ch'egli diuẽga d'vn colore di sangue oscuro. In oltre prendasi Scordio fresco, Mentuccia, Centaurea minore, Cardo benedetto, Verbena, Dittamo Cretico di ciascuno mezzo manipolo, si pestino, ci s'infondano nel detto olio, & il vaso di nuouo si ripõga nel bagno per due giorni cõtinui, si colino, & si spremino come sopra, di poi si prenda Zedoaria, Radici di Dittamo bianco, Gentiana, Tormentilla, Aristologia rotõda di ciascuno tre drãme, di Scordio vn manipolo. Si pesti ogni cosa, s'infonda, & si metta nel bagno, & vi stia per tre giorni intieri, si coli appresso, & si spremi; & s'infondano di nuouo Storace Calamita dell'vno, & dell'altro Lasero per ciascuno sei dramme, di Bacche di Ginepro dramme, quattro, di Melanthio dramme due, di Cassia odorata, che le botteghe chiamano Cinnamomo, drãme noue, di Giunco odorato, di Cipero per ciascuno vna dramma, & mezza, di Sandali bianchi mezz'oncia, si pesti il tutto, come l'altre cose, & s'infonda nell'olio, & si maceri per tre giorni nel bagno, finalmente si coli, & si sprema, come altre volte si è detto, & al fine è necessario hauer preparati trecento Scorpioni viui raccolti ne' giorni Caniculari, i quali posti in vn vaso di vetro, si ponga sopra le cenere calde, & quando si vedranno sudare per il caldo, & adirarsi, vi si getti addosso tutto il sudetto olio; ma è da auuertire, che non sia si caldo, ch'il vaso crepi; turata subito la bocca del vaso, si tenga per tre giorni continui nel bagno, di poi si coli, & si sprema, & gettati via gli Scorpioni s'infochino di nuouo nell'olio Riobarbaro elettissimo, Mirra vsuale, Aloè hapatica per ciascuno tre dramme. Nardo Indico due dramme, Zafferano vna dramma, Theriaca, & Mitridate ottimo mezz'oncia per ciascuno. Si pestino le cose da pestarsi, & pongano nell'olio, il quale si tenga nel bagno per tre giorni, il che fatto, l'olio non si coli più, ma si riponga come vn Balsamo.

Compositio Olei Hispani nuncupati Magistralis inuenti ab Aparice.

RECipe florum Hypericí recentium, *vnc. octo*, Radicum Valerianæ recentis, Cardui sancti recentis, *an. vnc. quatuor*, Tritici mundi, *lib. vnam*, Vini albi optimi, *lib. tres*, Olei antiqui, *lib. tres*, Terebinthinæ claræ, *lib. duas*,

duas, Thurisoptimè puluerizati, *vnc. octo.* Accipiantur flores Hyperici, radices Valerianæ, Carduus sanctus, & Frumentum, omnia probè contusa macerentur in vino per tres dies, postea adiungitur oleum, quod reponatur in vase vitreo angusti oris optimè obstructi in balneo feruẽti per tres dies, deinde fiat expressio, reponaturque in eodem vase, & in eodem balneo, vase detecto, ad hoc vt humiditas resoluatur, postea additur Terebinthina, & Thus puluerizatum, quæ omnia probè mixta sint, & adhuc relinquatur per spatium sex horarum in balneo, quo peracto reponatur absque alia colatura.

Cõpositione dell'olio chiamato alla Spagnola Magistrale, ritrouato da Aparice.

Piglia fiori d'Hiperico freschi onc. otto, Radiche di Valeriana fresca, Cardo santo fresco di ciascheduno onc. quattro, Grano mondo lib. vna, Vino bianco bonissimo lib. tre, Oglio vecchio lib. tre, Therebintina chiara lib. due, Incenso ottimamẽte poluerizato onc. otto.

Si prendano i fiori d'Hiperico, le radiche di Valeriana, il Cardo santo, & il Grano; tutte queste cose ben'acciaccate si macerino in vino per tre giorni. Da poi si aggiũge l'olio, il quale si riponga in vaso di vetro di bocca angusta ottimamẽte turato in bagno caldo per tre dì, poi si sprema, e si riponga nell'istesso vaso, e nell'istesso bagno, col vaso scoperto, acciochè l'humidità n'esca. Poi si aggiunga la Terebinthina, & l'Incenso poluerizzato, le quali cose tutte siano bene mescolate, & si lasciano fin'allo spatio di sei hore nel bagno, il che fatto si ripongano senz'altro colamento.

Iuleb Gemmatum, quod inter Syrupos recenseri debebat.

RECipe Elect. de Gemmis, *vnc. duas*, Confect. de Hyacintho, *vnc. vnam, & semis*, Confect. Alchermes, *drach. sex*.

Dissolue omnia cum *lib. vna, & semis*, Aquæ florum Arangiorum, & *lib. dimidia*, Aquæ rosatæ optimæ, & macerentur in loco calido per horas viginti quatuor, dehinc destilla in bagno Mariæ quousque id, quod destillat clarum appareat tunc, Recipe id, quod destillatum est, & in eo dissolue, Elect. de Gemmis, *vnc. vnam*, Confect. de Hyacintho, *drach. sex*, Confect. Alchermes, drach. tres.

Macerentur iterùm omnia per horas totidem in loco calido, & deinde eodem modo destillẽtur, ac tertiò iterum eodem liquore super easdem reliquias affuso destilla. Tunc recipe, quod destillatum est, & cum *vncis decem*, vel sufficienti quãtitate Sacchari albissimi clarifica, & coque ad consistentiam Iuleb. aromatizando in fine cum *granis sex* Moschi Orientalis, & *granis de-*

cem

cem Ambræ optimæ, & seruetur in vase vitreo.

Giulebbe gemmato, che trà Siroppi si dee connumerare.

PIglia Elettuario di Gemme onc. due, Confettione di Giacinto once vna, & mezza, Confettione d'Alchermes dram. 6. dissolui ogni cosa con lib. vna, e mezza d'acqua di fiori d'Aranci, e lib. mezza d'acqua rosata buonissima, e si macerino in luogo caldo per hore ventiquattro. Poi distilla in bagno Maria fin tãto, che quello, che distilla, apparisca chiaro.

All'hora piglia quel, ch'è stato distillato, & in esso dissolui d'Elettuario di Gemme onc. vna, di Confettione di Giacinto dram. 6. di Cõfettione d'Alchermes dram. tre.

Si macerino di nuouo tutte queste cose per altrettante hore in luogo caldo, e poi nell'istesso modo si distillino, e la terza volta di nuouo messo l'istesso liquore sopra l'istesse reliquie si distilla. Poi piglia ciò, ch'è stato destillato, e con dieci onc. ò sofficiente quantità di Zucchero bianchissimo chiarifica, e cuoci à consistenza di Giulebbe, aromatizzando nel fine con sei grani di Mosco Orientale, e dieci grani di Ambra buonissima, e si conuserui in vaso di Vetro.

Euphorbij præparatio selectior.

EVphorbium subtilissime puluerizatum in lapide cum sufficienti quantitate olei Amigdalarum dulcium instar collyrij fricatur, & atteritur massa postmodum illa pomo Citrino, vel Cydonio excauato inditur, pastaque panis obuoluitur, atque sic in clibano coquitur; Euphorbium deinde sic præparatum vase vitreo bene obturato reconditur.

Preparatione d'Euforbio più scelta.

L'Euforbio sottilissimamente poluerizzato in pietra con sufficiente quantità di olio di Mandole dolci à modo di Collirio si sfregola, e si acciacca; poi quella massa dentro vn Cedro, ò vero Cotogno incauato si mette, e se ne fà pagnotta in pasta, e così si coce nel forno. Poi l'Euforbio così preparato dentro vn vaso di vetro ben turato si ripone.

Sulphuris præparatio.

RecipeSulphuris flauissimi à sordibus exactè repurgati, *lib. vnam*, Calchanti calcinati, Salis torrefacti, Boli Armenæ, *an. vnc. tres*. Commisce simul omnia, & vitrea cucurbita recurui, sed non angusti colli, lutoq; sapientiæ munita include, deinde in cinere, vel arena collocetur, quæ sensim proportionato incalescat igne, ne summo calore in oleum Sulphur abeat, sed flores elici possint flaui, & puri, quos in vsum serua.

Pre-

Preparatione di Solfo.

PIglia Solfo biondissimo dalle feccie diligentemente repurgato lib. vna, Vitriolo calcinato, Sale torrefatto, Bolo Armeno di ciasched'vno onc. tre. Mascola insieme ogni cosa, & in vna boccia di vetro di collo ritorto, ma non stretto, chiudi con loto di sapienza; poi nella cenere, ò nell'arena si ponga, & à poco à poco con fuoco proportionato si riscaldi; acciocheper souerchio calore il Solfo non si conuerta in olio, ma li fiori se ne possino cauare gialli, e puri, li quali all'vso conserua.

IL FINE.

REGI-