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.