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