

Campori App. 504= gamma R.5.17***Segreti di Giovanni Villani***

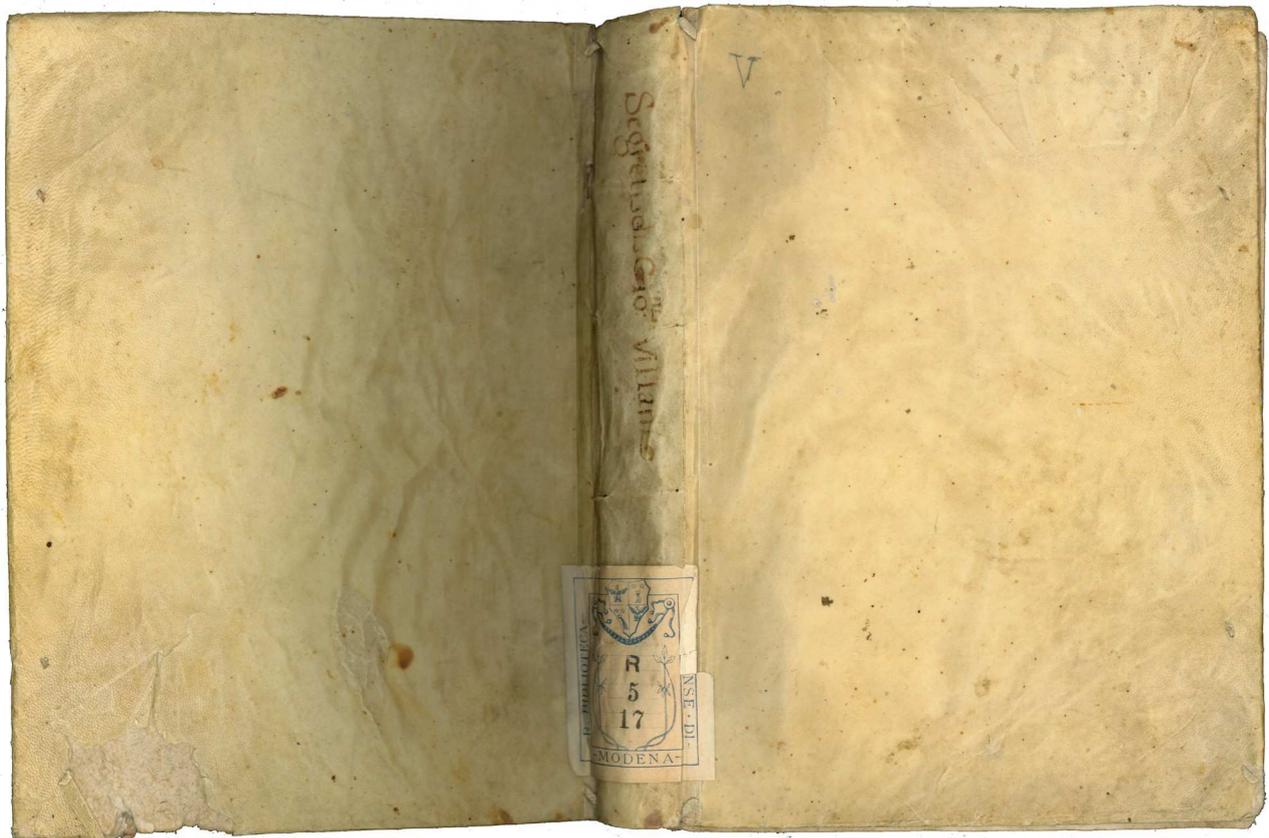
Ms. membr., sec. XVI, mm. 270x190, cc. 214

Annotazioni sui margini

Legatura in pergamena floscia posteriore al codice (sec. XVIII)

Dalla Raccolta Giuseppe Campori.

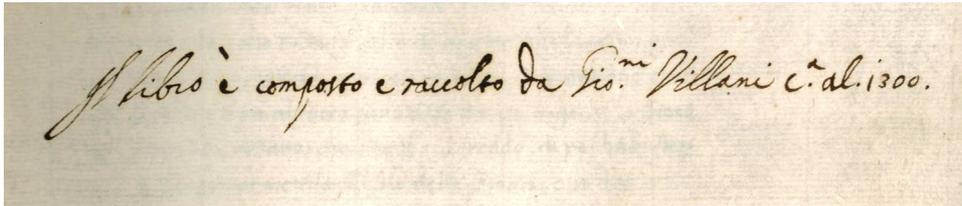
Trascrizione di Pietro Baraldi, Dip. Di Chimica, Università di Modena e Reggio Emilia.



Il manoscritto gamma.R.5.17 è stato redatto da un Giovanni Villani di assai probabile origine toscana, come l'omonimo storico, autore della Nuova Cronica. Infatti, si possono identificare caratteristiche tipiche degli antichi dialetti toscani nella fonetica, nel lessico, nella morfologia e nella sintassi. Compiono a titolo di esempio la tipica abbondante dittongazione (cuopri per copri, pruova per prova) e gli esiti fonetici ng > gn (tignere per tingere), e sk > st (mastio per maschio). Il testo del manoscritto è un insieme di oltre mille ricette che riguardano la medicina, l'estrazione e l'approntamento di vari pigmenti, lacche e coloranti per la pittura su vari supporti, la tintura delle fibre, la preparazione di inchiostri per la scrittura, di colori per la ceramica, di prodotti "chimici", di vernici, di saponi, di profumi, di oli particolari, la tempera di ferro e leghe, la cosmesi per il viso e i capelli, la gastronomia. Non mancano alcune ricette per la preparazione di gioielli falsi. Di alto interesse anche i nomi degli strumenti e dei contenitori impiegati nelle operazioni tecniche, i nomi delle unità di misura e i toponimi citati, che rimandano alle usanze e ai centri di attività commerciali dove vari tipi di materiali erano importati e poi esportati nei vari Stati italiani. Anche i nomi di personaggi citati come fonti delle ricette o come destinatari dei preparati sono di alto interesse: ricordo soltanto il Cardinale di Carpi, che potrebbe essere il Ridolfo Pio (1500-1564) figlio di Lionello, citato anche dal Vasari nella sua opera *Le vite dei più eccellenti pittori*. Un lessico ampio che riporta la scienza medievale con tutto il suo carico di superstizioni, ma che contiene in nuce già il germe delle conoscenze delle proprietà curative di molti prodotti tratti dalla natura. Un

insieme di nozioni che ci riporta anche verso la comprensione della natura dei manufatti e che può servirci quindi di riferimento per l'interpretazione delle tecniche e dei materiali per l'arte. Basti citare la celebre ricetta della porporina, un pigmento color dell'oro ottenuto sinteticamente da stagno e zolfo, di rara identificazione sulle opere d'arte e sulle pagine miniate, ma la cui presenza è stata accertata anche in ambito emiliano.

Pietro Baraldi
 Università di Modena e Reggio Emilia
pietro.baraldi@unimore.it



c. III: Nota: “ Il libro è composto e raccolto da Gio(van)ni Villani c(irca) al 1300”.

1. Alla febbre quartana terzana e quotidiana.

Ungiti con olio di **scorpione** le piante de piedi e il dorso delle mani, e lo stomaco un poco in nanzi che e vengha la febre.

2. Rimedio alla febre quartana.

R(ecipe) olio di **camomilla**, olio di **ruta**, olio di **linseme**, olio **laurino**, grasso di gallina, ana, et mescola ogni cosa in sieme, & fa untione con la quale stando presso al fuoco fatto di **sermenti** ungerai la **stiena** all'in giu, un pezzo innanzi che vengha il freddo, di poi habi, stoppa di **canapa** calda et mettila sul filo della **stiena**, e in dua ò tre volte sarà partita la febre fredda.

Di poi p(er) mandar via la febre calda piglia dun' herba che si chiama herba **vie** pestala et cavane il sugo con priemerla e no(n) co(n) colarla et pigliane mezo bicchiere la mattina sul levare del sole et se è bi sogna pigliane due volte e sarai libero del tutto.

3. A far orinar la renella e la pietra in pezzi.

R(ecipe) herba **paretaria** e **sparagi** et distilla a **lambiccho** di vetro, ciascuna da per se, di poi mescola queste due acque insieme, e danne a bere al paziente mezo bichiere, et vedrai mirabile effetto.

N. paretaria si chiama al / trimenti **vetriuola** e fa / per le mura.

4. A **mal francese**.

R(ecipe) **trementina venetiana** chiara netta e buona, et pigliane ogni mattina mez' oncia p(er) spatio di ventiquattro mattine, et perch(e) è ostica

et fastidiosa à pigliarla, la puoi dissolvere con altanta acqua vite buona et sarà di assai maggior virtu & è buona à ogni male preso più ò manco secondo la qualità de mali, e fa mirabili effecti.

N. sperimentata / i(n) una / rom [.....] / e gu[arra].

5. A **ristiarar** la vista e cavar le catheratte delli ochi.

R(ecipe) seme di herba detta **cresta galli** et mettine dua ò tre grani nelli ochi p(er) spatio d un'hora ò più se vuoi et fa mirabilia.

6. A **mal di madre**.

R(ecipe) dua spichi d'aglio et rompili cosi grossamente, poi mettili in una [peza] bagnata in acqua fresca et riducili in forma di una pallot[tola et] attacchali un filo et fa ch(e) la paziente se la metta nella nat[ura più] drento ch(e) può et lascila stare p(er) un quarto d'hora et guar[ra].

7. A far acqua azurra bellissima.

R(cipe) **verderame** e **sal armoniaco** et fa bollire con acqua.

2

8. A far torta di pere.

Cuoci le pere poi le monda e netta bene, di poi piglia della **privatura** fresca & una midolla di pane stata in mollo in acqua calda ò in buon brodo, et pesta tutto in sieme, ch(e) sara com(e) una pasta, di poi sbatti quattro ò sei huova, e se la torta è assai grande ne torrai piu à tua discretione, di poi piglia **bituro**, ò lardo e fallo struggere nella teglia, et perch(é) e non s'appicchi sprizzavi su della farina sottilmente intorn'all'orlo e p(er) tutto e ponla à cuocer(e) mettendo anch(e) di sopra burro ò lardo, poi zucchero e **acqua rosa**, e se la vuoi far miglore, mescola co(n) detta pasta **cannella grofani** e altre **spetie** dolce.

N. le per(e) cotte sotto la bra / ce sono meglio ch(e) le / cotte in acqua.

N. non havendo **privatur(a)** / piglia qualch'altro for / maggio dolce e **soppasso**.

9. A far torte di mandorle ò riso.

Cuoci le mandorle monde in sieme col riso, poi pesta e fa tutto come di sopra, eccetto ch(e) non metterai pane.

N. le mandorle sieno mon / de in acqua fresca.

10. Al flusso ò di sangue ò di ventre.

R(ecipe) seme di **piantaggine maggiore** bollito in brodo di pollo, e dato a bere al paziente fa mirabile effetto, et in **viterbo** fu un medico che sanò, di detto male, infinite p(er)sone, col detto seme, del qual gli fu rubato un poco, e seminato si trovò esser **pia(n)taggine**, ò **petacciuola**, ò **quinq(ue) nervia**.

11. Alle **morice**.

R(ecipe) **grasce** di porco cioè lardo strutto on(ce) sei, **olio rosato** on(ce) sei, radice di **consolida maggiore** on(ce) tre' ch(e) sieno monde e nette, e mett' a bollir(e) tutto in sieme p(er) spatio dun' hora, di poi cava dette radice e premi et colale, di poi vi aggiugni **bituro** vaccino on(ce) una, **retargilio d'oro** on(ce) meza, **biacca** cruda ben trita on(ce) meza, et mettivi un manipulo d'herba **grassula** ben pesta, et metti à bollire tutt'in sieme p(er) un'ottavo d' hora, di poi vi aggiugni un poco di **cera gialla** chiara à tua discretione', et quando è bene fusa è incorporata lasciala freddare', et è fatto unguento pretioso, adoperalo e guarrai.

12. Ad idem & **K(ara)te** et similia optima.

R(ecipe) [...] macinato sottilissimo, et mescola con lardo di porcho [.....] so mole, et co(n) questo ungue(n)to medica il loco del male.

13. A cavar lettere della **carta pecora**.

R(ecipe) **pomi d'adamo**, e scrivi su le l(ette)re ch(e) vuoi levar, agrava(n)do b(e)n(e) la pen(n)a.

3

14. Al **male francese**.

R(ecipe) quattro boccali di buon **vino greco**, ò **malvagia**, et metti in pignatia nuova tanto grande, ch(e) il detto vino l'empia meza poi torrai il pane tratto del forno avanti ch(e) sia cotto, ma solo ch(e) e cominci à fare la crosta, e rompilo in pezzi, e così caldo mettilo in detto vino e serra subito, ch(e) non sfiati, ma fa ch(e) il detto pane sia tanto quanto basti à inzuppare detto vino, e quando sarà bene freddo mettilo à distillare con il recipiente bene serrato, poi lo riponi in vaso di vetro e serralo bene, e quando lo vuoi usare fa che il paziente si purghi, di poi dagli ogni mattina un bichiere di detto vino caldo à uso di **siroppo**, e uno lo sera dua ore avanti cena e q(ua)n(do) va alletto sia sa(n)za cavarli la camicia, e si cuopra bene si ch(e) sudi di poi si stropicci e **rasciughi** bene; et muti(n)si la camicia, perch(é) il male resta tutto in quel sudore, pero non ritorni piu nelle lenzuola dove è stato una volta se le non si lavano, et riguardisi della bocca, et se il mal è vecchio, pigli il detto vino per quaranta giorni et se è fresco piglilo per venti giorni, benché quanto più lo piglia tanto è meglio, e se apparissi bolle in luogo alcuno, pigli candeledie di **sevo** e le scoli e con detta scolatura unga dette bolle la mattina e la sera, et in pochi di si seccheranno et cascheranno.

N. havuta da **fra giuli / ano** et è ottima.

15. A dar alla terra cotta il colore come li antichi.

Quando ha fatto la figura ò vaso di terra, prima ch(e) e si secchi ò **rasciughi**, ma quando è un poco **soppasso**, dagli dua o tre volte, co(n) pennello, il **bolo armeno** macinato sottile con acqua, e stemperato bene, e lascia asciugare et poi lo metti a cuocere, e quando sarà cotto stropiccialo bene, et verrà lustro, et volendo ch(e) e sia più bello, mescola nella terra, di che si ha à far il lavoro, di detto **bolo armeno** la terza ò la quarta parte, e verrà un colore bellissimo, e il simile puoi fare con l'**ocria**, volendo colore giallo, et con **verde terra**, vole(n) dolo verde, et con la **matita nera**, volendolo nero.

N. puossi accomodare la / terra con tutti i colori / mescolandoli co(n) essa, e / dandoliene sopra co(n) / pennello.

16. A fare saldatura di **stagno** buona.

R(ecipe) parte dua di **stagno** fine, e parte una di **piombo**, ò più e fondi insieme e **getta** in piastra, ò **verga** e quando sarà fredda la potrai mettere in opera.

4

17. A torre lo stridor' allo **stagno**.

R(ecipe) **stagnio** finissimo d'**inghilterra** e harai aceto **stillato** fino a otto ò dieci volte, dipoi metti del **talco** pesto ò trito à tua discretion e quando sara bene dissolto, fondi il detto **stagno**, e spegnilo in d(e)tto aceto p(er) sei ò otto volte, e quanto più velo spegnerai sarà tanto meglio, e più si farà fine e perderà lo stridore.

N. e se q(ua)n(do) metti il **talco** nello / aceto lo porrai a **stillare** / ancora una volta sarà me / glio p(er)ch(e) sarà più incorpo / rato.

18. A far sul ferro fogliami ch(e) parran(n)o **niellati**.

R(ecipe) il ferro che sia bene netto e **brunito**, di poi con **biaccha** ò olio cuopri tutto il campo, si che l'opera, che vuoi che sia **niellata**, resti scoperta e quando detta **biaccha** è seccha, rinvienlo al fuoco tanto ch(e) e pigli il colore quasi nero, cioè come e passa lo azzurro, e alhora lo metti a bollire in aceto fortissimo, poi lieva la **biaccha** e verrà fatto come **niellato**.

19. A far nero potentissimo da capelli ò barba.

R(ecipe) la noce fresca piccola innanzi ch(e) la sia da mangiare, pestala cosi col mallo, e piglia quel sugo, et con esso aggiugni **galluza** pesta à

tua discretione, e tutto in sieme passa p(er) **limbiccho**, e di questa acqua **tigni** capelli ò barba ò altro, e mai per lavar non andrà via.

20. A far di metà oro e metà argento, oro di 22 **k(ara)ti**.

R(ecipe) tanto dell'uno quanto dell'altro, che sia fine e buono, e fondi insieme, e fanne che lavoro vuoi, poi piglia **sal armoniaco**, **salnitro**, **vetriuolo romano**, ana on(ce) una, **verderame** on(ce) meza scarsa e tutte queste cose pesta insieme bene, e fanne à modo d'una pasta, facendone di poi pillole alla grosseza d'una nocciuola, poi habi uno **coreggiuolo**, e scaldalo forte con il lavoro drentovi, sich(e) e si scaldi bene, ma ch(e) e non si fonda, e quando detto lavoro sia cotto bene e infocato ch(e) sia ben rosso, gettavi drento le sopradette pillole à una à una sino ch(e) sieno consumate dal fuoco, e senza mescolar(e) co(n) niente, di poi gettalo nell'acqua, e leva via una piccola scorza ch(e) hara d'intorno, et ti rimarrà il tuo lavoro lucido chiaro e bello.

21. A **tigner** osso ò legno in color rosso.

R(ecipe) aceto rosso forte, e mettivvi in molle quel ch(e) vuoi tigner p(er) un di, poi piglia **verzino** et metti in detto aceto, con **allume di rocco** polverizzato, e poni al fuoco, e lascia cuocer(e), tanto ch(e) ti piacci il colore.

5

22. Aqua mirabile p(er) conservar lo **samito** e altre cose.

R(ecipe) acqua vite fatta con fiori di **ramerino** lb una e mezo è incorpora con le infrascritte cose cioè, **Noce moscade**, **Grofani**, **Galenga**, **Cardamomo**, **Macis**, **Cubebe**, ana (once) tre, **Ambra bianca** (once) una e meza legno **aloe** (once) una e mezo, **Castoreo**, **spigonardi**, ana (once) dua, et pesta tutto sottilmente da p(er) se, poi incorpora con la detta acqua, si ch(e) si facci in forma d'una pasta, et distilla ut supra e serba.

Et di questa acqua si debbe pigliare una volta ò dua la settimana in questo modo cioè, Piglia un boccone di pane e arrostiscilo al fuoco, et mettilo in uno bicchiere, poi vi metti sopra un quarto d'oncia di detta acqua, e fa ch(e) detto pane se la inzuppi bene e poi telo mangia, et se e vi restassi punto della detta acqua bevetela, et questo conserva mirabilme(n)te la sanità, fa l'huomo allegro et quasi no(n) lascia invecchiare, et chi vivesse regolarmente et usasse di quest'acqua, no(n) harebbe mai male, dà forza et memoria e ingegno, vivifica li spiriti, accresce la vita, e fa tutti li effetti ch(e) fa il **balsamo**, è buona alle lacrime delli ochi, vale al male di milza e al mal caduco, e al fegato, beuta toglie le malitie degl'occhi, conserva le ferite dalla putrefazione, vale alle fistole, e a' cancheri, assottigla lo intelletto, e accresce la memoria, cura le lentigine e machie, e le flemme salse, e le gotte rosacee, vale al dolore de denti, uccide li vermi, e gargarezata toglie la puza de denti e fetore della boccha, vale mirabilmente alli maninconici, a podagre, e à sciatica frigida, et à hidropico pure da frigida cagione, & l'odor d'essa sana i dolori colici, uccide le mosche et simili animali, toglie le catheratte degl'ochi, accresce 'l vedere e fallo chiaro, e sopra tutto confort'il cerebro, caccia ogni veleno et vale à

molt'altre cose.

23. Al male di costa ò vero puntura.

R(ecipe) l'ochio della **canna** quand'egl'esce della terra, ch(e) gli è tenero, e pestalo e trane il sugo, del quale darai bere al paziente quanto starebbe in mezo huovo et vedrai mirabile esperientia, ma bisogna scalzare et cavare di sotterra tutto l'ochio, poi pestar e far com'è detto.

24. Al riscaldato ò **sfilato**.

R(ecipe) un'huovo fresco, e cuocilo da bere, poi in cambio di sale mettivi tanta polvere di seppia, e bevilo, e così fa p(er) quattro ò cinque mattine e guarrai.

6

25. A dar lustro a pitture à olio ò altro dorate ò no.

R(ecipe) la **maestra del sapone** ch(e) sostenga l'huovo, et con spugna bagnane l'opera, et subito co(n) un'altra spugna bagnata in acqua fresca chiara lava sopra la detta opera, e se agiugnerai con detta maestra, la q(uarta) parte d'**holio di lino** incorporato e passato p(er) **feltro** sarà meglio.

26. A dar lustro a pitture ò marmi.

R(ecipe) **Tartaro** calcinato et cavane l'olio p(er) saccho, sanz'acqua, poi piglia la **feccia** ch(e) resta nel detto saccho et co(n) essa freggh(e)rrai la statua bene, e se stemp(er)erai detta feccia co(n) la **maestra** d(e)l sapone sarà meglio.

27. A intagliare in ferro.

Cuopri il ferro, che tu vuoi intagliare, co(n) cera e sgraffia co(n) stilo di acciaio, poi mettivi **argento solimato**, tanto che cuopra l'intaglio poi gli farai intorno una sponda di cera alta mezo dito, et empi tutto di aceto forte per una nocte, poi vota l'aceto et lascia asciugare, poi scuopri tutto e verrà fatto.

28. A cavar l'oro e argento de lavori.

R(ecipe) **borrace** e **soppestala** un poco, et solvila in acqua chiara, et bagnane la cosa dorata, poi mettivi su del **zolfo** pesto bene polverizato, di poi infuoca detto lavoro tanto che e sia rosso e subito mettilo in acqua di fiume, e tutto l'oro casch(e)rà in fondo.

29. A dissolvere le perle.

R(ecipe) sugo di limone e distilla p(er) **stamigna** ò **saia**, tante volte che e venga bene chiaro, poi mettilo in ampolla di vetro coperta con tela incerata, e tienlo al sole per otto dì, poi vi metti drento le perle, tenendole pur al sole p(er) altri otto dì ò più ta(n)to si dissolvino.

30. Altro modo à dissolvere perle.

R(ecipe) lumaconi grossi senza casa quanti vuoi, e distillali p(er) **limbicho** di vetro co(n) sugo di limoni, di poi metti le p(er)le i(n) d(e)tto stillato, ch(e) vengh(ino) com(e) pasta.

31. A far di piu perle piccole una grossa.

Pigla di dette perle dissolute ch(e) saran(n)o come pasta, e forma la perla come vuoi bucadola con setola di porco, e poi ch(e) sarà alqua(n)to assodata, e ri voltata nella forma e bene tondata, la metterai in vaso di vetro bene cop(er)to, e lo terrai al sole per trenta giorni, e ogni giorno le terrai unte co(n) **olio di talco** ò con **olio di canfora**, et verran(n)o bellissime.

7

32. A fare l'**olio di talco**.

R(ecipe) **talco** lb una, et pestalo più ch(e) puoi, **sal armoniaco** lb una, e pesta tutto insieme, et poni a **sublimare** in una boccia con collo lungo et lo sublimerai per sedici volte, e il talco rimarrà semp(re) in fondo della boccia, et sublimato che egli sarà, metti il talco sopra una pietra di marmo, o di porfido all'humido, e fa che detta pietra stia pendente, et ponli un vaso sotto p(er) ricor l'olio e sia fatto.

Nota ch(e) quando metti la boccia **lutata** al fuoco, tienla prima su la cenere calda e scoperta tanto ch(e) esali l'humidità, il che cognoscerai in questo modo, terrai sopra la bocca di detta boccia un coltello e sino che lo vedi humido lascia così scoperto e dagli fuoco lento, et quando detto coltello non piglerà più l'humidità, e lo vedrai asciutto all'hora serra la boccia con bambagia, no(n) molto forte, e così accrescerai il fuoco sino all'ultimo della sublimatione, ch(e) sarà fatta in dodici hore, poi rompi la boccia e tutt'il **salarmoniaco**, ch(e) troverai attaccato nel collo dessa, spiccherai e rimetterai insieme col talco ch(e) sarà nel fondo et rimacina, et rimetti, in altra boccia a sublimare, sino à sedici volte ut supra, et così si fanno tutte le sublimatione

N. quest'olij di talco e di / canfora son quelli co(n) / i quali si debbono ugne / re le perle come disopra.

33. A fare l'**olio di canfora**.

R(ecipe) rena di fiume della più sottile si possi havere, e lavala bene a più acque, poi asciugala al sole e asciutta la polveriza il più ch(e) puoi et pigla lb una di detta rena, e lb una di canfora, e polverizzata bene mescola insieme, et metti in **lambiccho storto** a cenere à fuoco lento di carboni e stillerà l'olio.

34. A **Gotta sciatica**.

R(ecipe) radice di **acoro** ch(e) sieno di colore rossette, e no(n) incarnate ne bianch(e) e nettale bene dalla terra e scorza, e tagliale sottilissime, e cuocile co(n) acqua e pesta in mortaio di marmo molto bene, si ch(e) dive(n)ghino come

una pasta, di poi p(er) ogni lb di detta pasta piglia lb dua di mele **stiumato** cosi Metti il mele al fuoco, co(n) un poco d'acqua sino ch(e) facci la **stiuma**, e **stiuma lo** b(e)n(e) si ch(e) e resti ben netto, poi levalo dal fuoco, e come e sia freddo, mescola con detta pasta di radice, rimenando b(e)n(e) con cuchiaio di legno, e rimetti a cuocere a fuoco lento, e come sia ben cotto mettilo i(n) alberelli à modo di **lattovare**, del quale piglerai ogni mattina u(n) cuchiaio p(er) nove mattine.

N. **acoro** fa ne pantani / et vulgaramente si chi /amano **spatelle**.

N. se e ti parra ch(e) ...[met] / tine e no(n) ti ... / assai più...[met] / tine à

8

35. Per finire la cura della sciatica.

R(ecipe) **carpinella**, **iva artetica** et **madre di viole**, et fa bollire in un bocchale di **vino greco** vecchio alla consumatione del terzo, et di detta decotione torrai un bichiere p(er) volta e non piu, con mez'oncia di **rodomele**, e faccisi un **servitiale** de duoi di l'uno.

36. Acqua verde p(er) scriver bellissima.

R(ecipe) **verderame** macinato con aceto, poi pesta della **ruta**, et priemi il sugo et colalo, et incorpora con detto **verderame**, et metti d(e)lla gom(m)a a tua discretione, come si fa all'inchostro, e un poco **dallume di roccho**.

37. A dolore di **renella**.

R(ecipe) **acqua di malva** on(ce) quattro, acqua di **agrimonia** on(ce) dua, zucchero candi on(ce) una, mescola tutto, e faccisi **siropi** p(er) tre volte.

38. Al dolore delli orecchi.

R(ecipe) sugo di cipolla, e latte di donna, ana, e caldo metti nell'orechio. Item il sugo d'**origano** e latte di donna, ana messo caldo nell'orechio leva il dolore, il simile fa il sugo d'**hellera** mescolato con olio d'uliva messo caldo drent'all'orechio.

39. Al medesimo.

R(ecipe) sugo di **maiorana**, sugo di **assentio**, ana on(ce) una, latte di donna, olio d'uliva ana on(ce) una, meza cipolla, e fa bollir ogni cosa insieme, et mettilo tiepi do nell'orechio.

40. Al medesimo.

R(ecipe) una cipolla bianca e falli un buco in mezo, et mettivi sugo di porri e sugo d'**assentio**, e latte di donna, e poni sopra la brace che si scaldi poi piglia di quel sugo cosi caldo, e poni drent'all'orechio, e serra co(n) bambagia e pos' il capo dallato di detto orecchio e n'uscirà assai marcia.

41. Al medesimo.

R(ecipe) grasso di **golpe** e **struggilo** al fuoco, e mettilo caldo drent'all'orechio item sugo di **ruta** messo in una scorza di melagrana sopra la cenere calda e messo nell'orechio così caldo fa il medesimo effetto.

42. A veder di che metallo tiene qual vena si sia.

Piglia un pezzetto quanto una noce di quella vena ch(e) vuoi vedere et scaldalo fortissimo ch(e) e sia per colare e subito lo spegni in aceto forte e vedrai di che metallo tiene su detta vena.

9

43. A conciare una pelle.

Piglia la pelle et se è secca mettila in molle p(er) quattro ò sei di, di poi stropicciala bene con sale p(er) tre ò quattro hore di poi toglì p(er) ogni pelle sette ò otto rossi d'huovo et on(ce) sei d'**allume di roccho** pesto, e stropicciala bene con dette cose, quattro hore ò più, di poi metti à **rasciugare**, su la paglia ò altra simile cosa distese bene, ch(e) la concia no(n) vi si amonti su, ma vi stia bene piana e ch(e) vi si rasciughi su equalmente et come è b(e)n(e) asciutta stropicciala e dirompila bene su un legno ò altro, tale ch(e) diventi lanosa e pannosa, ma se no(n) fusse b(e)n(e) asciutta no(n) la toccar(e), p(er)ch(e) mai più no(n) si rasciuga b(e)n(e).

N. se la pelle è fresca no(n) / bisogna tenerla i(n) /molle.

N. puossi anch(e) conciare la / **carta pecora** et bisogna / tenerl'in molle come le / pelle secche.

44. A far **stagnio** calcinato p(er) pulire pietre.

R(ecipe) lamine di stagno sottile quanto tre ò quattro fogli, poi toglì un **coreggiuolo** et mettili in fondo della cenere stacciata, et poi un suolo di **salina**, e una lamina, et così seguita salina e stagno sino ch(e) e sia pieno, et di sopra metti della cenere come di sotto, et fa che le lamine sieno alla misura del **coreggiuolo**, di poi **lutalo** bene con **luto sapientie**, et metti à cuocere in fornace di mattoni ò calcina, e sarà calcinato.

45. Al medesimo.

R(ecipe) uno can(n)one di canna pieno di **stagno** fonduto, e **lutalo** bene co(n) tanta terra ch(e) sia grossa p(er) tutto un sesto di **braccio**, et metti a cuocer(e) i(n) fornace ut supra.

46. Al medesimo.

Piglia un **trogoletto** di ferro ch(e) habi un'orlo largo à sdrucchiolo in su una grata d'un fornello, e quando lo stagno è fonduto, tira, co(n) uno oncinetto di ferro, quel panno che fa lo stagno, e tiralo su detto sdrucchiolo, et quivi seguita il fuoco, tanto ch(e) e si calcinerà, e fa ch(e) la fiamma che viene del fornello si rimocchi sempre su lo stagno fonduto.

47. A far acqua da avvivar ogni metallo p(er) dorare.

R(ecipe) **cinabro** on(ce) una, **vernice** liquida on(ce) meza, **gom(m)a arabica** on(ce) una chiara d'huovo on(ce) tre, **olio di linseme** on(ce) tre, Pesta e mescola bene ogni cosa insieme, e stilla à **lambiccho**, e quando vuoi dorare mettila à scaldare, e subito avviverà benissimo.

48. Al medesimo

R(ecipe) **solimato**, **salarmoniaco**, et **argentovivo**, et bolli con acqua tanto ch(e) e si fonda detti sali, e serba, e stropiccia poi co(n) esso ferro, ò ch(e) altro metallo vuoi che avvivera benissimo.

10

49. A far la materia da **gittar** letter(e) p(er) **stampare**.

R(ecipe) lb cento di **piombo** in grane ò in piastrelle, e lb quattordici di **risalgallo** in polvere, e lb quattro di **tartaro** di vino pesto di poi metti in una **caza a suolo** à suolo, cioè un suol di piombo e un suolo di **risalgallo**, e un suol di **tartaro**, et coperto co(n) cop(er)chio di ferro, metti à fonder(e) in fuoco di carboni e legno, e lascia bene bollire e sfumare, e quando non fuma più scuopri, e co(n) mestola di ferro forata, **stiuma** bene tanto ch(e) e resti sol il piombo netto, di poi gettalo e salvalo cosi p(er) **gittar** le lettere, e poi quando lo fo(n)di per gittarle, mettivi dello stagno per darli nerbo.

50. A indurire il (piombo)

R(ecipe) lamine sottilissime, ò di **piombo** ò di **stagno**, e metti in pignattino invetriato bene, con **orpimento**, cioè una lamina, e un suolo di **orpimento**, sino ch(e) sia pieno, e il simile fa à un'altro pignattino della medesima grandezza, e largo in bocca d'un medesimo modo e le bocch(e) dell'uno e dell'altro sieno bene spianate e arrotate, tal che abocchandoli l'uno sopra l'altro, commettino b(e)n(e), di poi **luta** bene ch(e) no(n) sfiatino punto e metti in fuoco à fonder(e), e tienvelo tanto ch(e) tenendovi sopra le mani, le no(n) sappino piu d'**orpimento**.

N. questo modo è di m(aest)ro / **piero di caffè**.

51. Al medesimo.

Fa un vaso di **piombo** ch(e) habi la bocca stretta, et mettivi p(er) ogni on(cia) ch(e) pesa detto vaso ¼ d'oncia d'**orpimento**, e suggellalo b(e)n(e), e metti in un vaso d'acqua ch(e) bolla, e tienvelo per un'ora.

N. questo è il modo di / m(aest)ro **giamiacopo**.

52. Stuccho da far vasi ò altra cosa.

Fa in prima le forme di quella cosa ch(e) intendi di fare, ch(e) sieno apu(n)to e delicate, poi metti una peza lina sottilissima, et poi un **suolo** di

nerbo di bue ben pesto, e distendivelo su equalmente, et incolla con la colla ch(e) si dirà di sotto, poi metti un'altra peza lina sottilissima, e poi un altro suolo di nerbo intraversato al primo, poi un'altra peza, poi un altro suolo di nerbo, sino à ch(e) e facci la grosseza ch(e) tu vuoi, e seccho ch(e) e sarà si piega e arrendesi e non si speza.

N. di questa materia / son fatti li archi **so / riani**.

53. Segue il modo di far la colla.

R(ecipe) **vernice** liquida, **mastiche**, **colla di pesce**, ana, e fondi tutto in sieme a lento fuoco, et è fatta, adoperala ut supra.

11

54. Tempera da lime fortissima.

R(ecipe) ugnia di bue e seccale al fumo, ò vero in forno, poi le pesta e fanne polvere, e quella polvere mescola con **salina**, poi **immolla**, co(n) acqua, la lima che vuoi temperare; et cuoprila con la detta polver(e) bene da ogni lato, poi la rasciuga al fuoco pian piano, poi scalda e temp(er)a nell'acqua, ma fa sopra tutto che la sia di buon acciaio.

55. A addolcire l'acciaio ch(e) sintagli col bulino.

R(ecipe) Gomma pesta, e **salina** e mescola insieme poi immolla, co(n) acqua, il ferro che vuoi addolcire, e tuffalo nella detta gomma, e rinvolgi in una piastra di terra fatta di mattoni crudi, e stemperata co(n) orina, poi metti il detto ferro nel fuoco, e rasciuga pian piano, poi soffia tanto che e diventi rosso, e lascia stare coperto bene per una notte, e fa che e si freddi nel fuoco, poi cava e sara dolce.

56. Al medesimo.

Bagnia l'acciaio in orina, et habi della terra bagnata co(n) orina, nella quale rinvolgerai detto acciaio con **gomma di botte** pesta, e sale, e metti in fuoco senza soffiare, p(er) quattro hore almanco, e se e vi stara tutta una notte sara dolcissimo, e no(n) guasta la virtù dell'acciaio.

57. A far **capitello** ò **maestra di sapone**.

R(ecipe) lb cento di cenere di **cerro**, e lb venti di **calcina** viva, e distendi la cenere e bagnala co(n) acqua, spruzando pian pian, tanto ch(e) sia inzuppata, ma fa ch(e) l'acqua no(n) vadi sino in fondo della cenere, cioè che la cenere resti sotto un poco asciutta, e stato cosi alquanto rivoltala b(e)n(e) di modo venga à bagnarsi p(er) tutto, e di poi farai una fossa in detta cenere, et mettivi su la calcina in mezo, in modo ch(e) no(n) tocchi terra, e spruzavi su l'acqua adagio, tanto che gonfiando venga in polvere, la quale coprirrai subito con la detta cenere, e lascia star(e) p(er) quattro hore, di poi mescola bene insieme ogni cosa, et metti in colatoio, e fa colare adagio, e come sia colata, mettivi un huovo, e se starà à galla sara

p(er)fetta, se no(n) ricola la medesima acqua su un'altra compositione di cener(e) e calcina, fatta come di sopra, e puoi far della prima compositione due parte e colar sopra una e di poi bisognando ricolare sopra l'altra, et se e si mescolassi altra acqua ò ranno co(n) la detta maestra, se ne puo cavare facilmente, p(er)ch(é) la **m(aest)ra** come cosa piu grave, sta semp(re) in fondo.

N. di **Tomm(aso) saponario** / cenere / di fave / di felce / di quercia / di vite / tutte son buone.

nota ch(e) ricolando lacqua / su nuova compositione / la seconda acqua sarà / piu dolce ch(e) la prima.

12

58. A far polvere da **horiuoli** perfetta.

R(ecipe) lb una di **stagno** fonduto, e poi metti on(ce) quattro di [] e cosi fonduto metti in scodella di legno e con [bastone di legno] rimenalò tutta via mentre ch(e) egli si fredda, e poi ch(e) è freddo, macina nel detto modo, tanto ch(e) e venga sottile quanto vuoi, di poi stacciala e lavala con ranno di mezo, e ristaccia sottilmente e soprattutto guardala dalla polvere.

59. A pulire il **corallo** rozo ch(e) habi brutta scorza.

R(ecipe) sugo di limone e tienvi in molle il detto corallo, e quando vedrai che detta scorza sia bene calcinata, ò intenerita, torrai una seto lina legata stretta, e freggherai forte e detta scorza tutta cadra, poi piglia **tripolo** sottile e freggherai di nuovo con detta setolina e col detto gesso e farà lustro mirabile.

E volendo nettare altre cose ch(e) habino detta scorza fatta dall'acqua salsa come sono **nichi**, chiocciòle ò altro, tienlo in molle in d(e)tto sugo, come di sopra e verra netto.

60. A fare saggio d'ogni miniera.

R(ecipe) **Tartaro crudo**, sapone liquido, **salnitro**, **pece greca**, p(er) metà co(n) terra minerale ben lavata, e fondi in **correggiuolo**.

61. A cavar l'anima dell'**antimonio**.

R(ecipe) **tartaro** di vino pesto, e toglì pezuoli d'**antimonio**, e fondi insieme e fonduto getta in canale di ferro e sarà fatto.

Nota ch(e) argento e **antimonio** e **orpimento** fondut'insieme, fa ferro.

N. il salnitro fa il simile / che il tartaro / m(aest)ro **giamiac(opo)**.

62. A trarre l'argento del rame senza **partirlo**.

Fondi il rame con piombo, e fanne a modo di **migliacci**, di poi gli accomoda nel fuoco, ritti p(er) coltello, e da loro il fuoco in modo ch(e) l'pio(m)bo coli et escane gocciolando, e il detto piombo porta seco l'argento

che sarà in detto rame.

63. A dare un bel colore all'**ottone**.

Quando harai il tuo lavoro tutto finito e ben **brunito**, mettilo sul fuoco di brace minuta, e fagli pigliare il caldo dolcemente, rivoltandolo sino ch(e) venga quel color che vorrai, e subito levalo, e lascialo freddare e sarà fatto, et è durabile, e no(n) si machia à toccarlo co(n) le mani, et se sarà crudo di martello harà oltr'al colore un bonissimo suono.

13

64. Alla quartana.

R(ecipe) **olio laurino** e con esso ungi il filo della **stiena** dalla nuca p(er)fino al sedere sempre all'ingiu quando vedi ch(e) e vuol cominciare à venire il freddo, e fa di essere a un buon fuoco, e subito piglia una **dragma** della polvere che sarà apiede di questa i(n) un bichiere di buo(n) vino bia(n) co caldo et entra in letto e sta bene coperto, sudando se potrai, e se alla prima il mal no(n) va via, fallo la seco(n)da e la terza volta, e vedrai mirab(ilia).

N questa ricetta è ottima / e **giova(n) orla(n)dini al^{ne}** / con essa guari beniss(imo) / e altri ancora.

La polvere è questa ch(e) segue

Euforbio		Zettoaria	
Mastice	ana (once) una	Galenga	ana (once) una
Spigonardi		Baccaru(m) lauri	
Gentiana Peonia	le radice ana (once) meza.		

Tutte le sopradette cose sieno ben peste, e fattone polvere sottilissima passata per **staccio**, usandola ut supra.

65. A rottura p(er) li maggiori di quattordici anni.

R(ecipe) **bdeli armeniaci** an(a) (once) dua, et metti in aceto fortissimo p(er) quattro di si ch(e) si dissolva, di poi torrai **pece navale** (once) dua, **mummia** (once) meza **sangue di drago** (once) meza, pillole di lepre tagliate minute (once) una, **sigillum salomonis**, **sigillum s(an)cte marie**, ana, (once) meza, **Agarico** polverizzato (once) una, **consolida maggiore** e minore ana (once) una, e di tutte le dette cose fa impiastro con decotione d'una testa di montone con tutta la pelle et ungi il loco con acqua di **balsamite**, ma nota la differentia della acqua di **balsamita**, il quale impiastro metterai sopra il detto loco et in quaranta di farà l'effetto, et bisogna dare al paziente la mattina e la sera dello infrascritto **lattovare** cio è **Acoro** secco all'ombra (once) dua, **consolide** maioris et minoris ana (once) trè **Thuris albi** (once) dua, **Mirrhe** electe on(ce) una e mezo, **bolo armenio** (once) trè **sangue di drago** (once) dua, pillole di lepre (once) meza, sangue di lepre (once) sei **sigillum salomonis**, **Radicum lambruschi** ana (once) trè, **Radicu(m) viticelle** (once) dua, **Pine di cipresso** (once) una, **colofonie** (once) quattro, **pepe lungo** (once) dua, Polveriza tutto bene, et metti con mele, e danne al paziente la mattina e la sera un buon cuchiaro, et muta l'impastro di nove in nove di, et comunemente si fornisce la cura co(n) tre impiastri, et

meglio si cura nel tempo freddo che nel caldo.

N. questa cura e provata / et è vera e perfetta.

14

66. A mandar via le ventosità dell'orecchio.

R(ecipe) **elleboro bianco, costo, castoreo, Ruta, colocintida**, ana, on(ce) meza, sugo di **rafano**, sugo di **porri, olei nardini**, ana on(ce) meza **olio di aneto, olio di mandorle amare** ana on(ce) una, bulliantur omnia, simul usque ad consumationem succi, post colentur, et huius colature infundantur due vel tres gutte pro vice in aurem, et meglio è in prima pigliare qualche pillola cioè **arabice** aut **auree**.

N. provata e fa effetto / meraviglioso.

67. Qui appresso sono l'acque de filosofi
Acqua prima ch(e) dissolve ♄ (Piombo)

R(ecipe) **Vetriuolo romano salnitro** ana lb una **cinabro** on(ce) sei et metti à distillare e l'acqua ch(e) n'esce dissolve il piombo.

68. Acqua seconda ch(e) dissolve (stagno).

R(ecipe) **salnitro** lb una **Allume di roccho** lb dua, e fa **acqua forte** et in ogni lb d'acqua metti a dissolvere on(ce) quattro di **sale armoniaco**, et come sarà dissoluto poni à distillar(e) ut supra, et è fatta.

69. Acqua terza che dissolve ♂ (Ferro).

R(ecipe) **vetriuolo** lb una, **salnitro** on(ce) sei, **Cinabro** on(ce) trè et fa acqua ut supra e questa dissolve il ferro.

70. Acqua quarta che dissolve (oro).

R(ecipe) **vetriuolo** e **sannitro** ana ln una, **cinabro** on(ce) sei, et fa acqua ut supra, et in una lb di detta acqua metti a dissolver(e) on(ce) tre di **sal armoniaco**, e poni à distillar di nuovo et è fatta.

71. Acqua quinta ch(e) dissolve (rame).

R(ecipe) **vitriuolo** e **sannitro** ana lb una **Allume di roccho** on(ce) sei e fa **acqua forte** ut supra

72. Acqua sesta ch(e) dissolve ♀ (mercurio).

R(ecipe) **vetriuolo** lb una, **sannitro** on(ce) sei, et fa acqua ut supra

73. Acqua settima che dissolve \mathfrak{D} (argento)

R(ecipe) **sannitro** lb una

Allume di roccho lb dua, et fa **acqua forte**, ut supra.

15

74. A non haver(e) sete cam(m)inando.

R(ecipe) una pietra ch(e) ha il gallo nello stomaco, che pare christallo, q(ua)n(do) senti venir la sete mettitela sotto la lingua.

75. A scriver lettere bianch(e) in nero ò altro campo.

R(ecipe) huovo d'oca ò di gallina, et cuocilo ch(e) sia duro, poi pigla il tuorlo et macinalo su la pietra co(n) acqua, e con esso scrivi e lascia seccare, poi inbratta di sopra tutto il foglio, co(n) nero ò ch(e) altro colore vuoi, e quando è seccho bene liscia co(n) **zanna**, e fre ga bene co(n) una peza, ch'andra via l'huovo e restera(n) le l(ette)re bianch(e)

76. A scriver letter(e) ch(e) non si leghino se no(n) di notte.

R(ecipe) **luciole** quante vuoi, seccale, e polverizale, e stempera co(n) chiara d'huovo, ò latte di fico, e con quello scrivi.

77. A scriver lettere d'oro.

R(ecipe) Tuorli d'huovo e **argento vivo**, et metti insieme in ampolla, per otto di ò piu, tanto che e sia asciutto, poi distempera co(n) acqua di **gom(m)a**, ò latte di fico, e scrivi co(n) esso, e verranno letter(e) d'oro.

78. Ad haver gratia universale.

R(ecipe) un cuore di lupo e portalo addosso, il cuor dell'orso fa il simile.

79. A pigliare tutte le pulce ch(e) fussino i(n) una stanza.

R(ecipe) un foglio unto bene con **trementina**, e mettilo nel mezo della stanza co(n) una candela accesa, e tutte vi andranno su.

80. A far ch(e) uno dica, dorme(n)do tutto quel ha fatto.

R(ecipe) la lingua d'un ranochio dacqua corrente, et mettiglela sotto il capo e dira ogni cosa.

81. A cognoscere se una don(n)a sarà vergine ò no.

R(ecipe) **ambra nera** fine bene polverizata, e dagliene bere, e se sarà corrotta non potra ritenere l'horina, e se vergine si.

82. A far spetezare una persona.

R(ecipe) pelo dell'orechio d'un asino, ben seccho, e polveriza e dallo à mangiare à chi ti piacerà, e no(n) potrà ritener(e) il vento, il simil fanno l'huova di formica, e il simil ancora il tarlo di castagnio.

83. A saper quel che partorirà una donna.

Metti una gocciola di latte di quelladon(n)a ch(e) tu vuoi sap(er)e i(n) un bacino di acqua, e se va al fondo sarà maschio e se sta à galla femina.

16

84. A argentar l'ottone ò altro senza fuoco.

R(ecipe) argento finissimo di **coppella** e battilo sottile, poi metterai in un **coreggiuolo**, un **suolo** di sale comune ben pesto, poi una lamina di detto argento, et cosi va accomodandolo à suolo à suolo sino à ch(e) e sia pieno, ò quanto e ti piace, e le lamine vogliono esser larghe quanto è il coreggiuolo, poi cuopri e lega il filo di ferro, e interra bene, lasciando solo un piccholissimo spiraglio et metti in fuoco di carboni senza vento, e quando il coreggiuolo sarà ben rosso, e che vedrai ch(e) il sale non fumerà piu, et ch(e) e sarà ben bruciato, levalo ch(e) e sarà fatto.

Quando vorrai inargentare, piglierai il tuo lavoro ch(e) sia bia(n)chito, et **grattapugiato**, poi farai un bianchimento di nuovo, e vi metterai drento del sopradetto argento, quella quantità ch(e) vorrai dare al tuo lavoro, e no(n) piu, perche piglierebbe tutto quello li dessi, et farai bollire detto bianchimento co(n) detto argento, poi vi metti il tuo lavoro drento, e lascia bollir(e) sino che vegha che habi preso tutto l'argento, e che e ti paia bene inargentato, poi cavalo e mettilo in acqua chiara, **grattapugnilo** e **bruniscilo** et è fatto. Avertendo ch(e) e vuole esser bollito in vaso di terra, cioè pignatta ò tegame, perch(è) se e fussi di rame ò di altro metallo, si berebbe tutto l'argento.

85. A levar l'oro di su l'ottone ò rame.

R(ecipe) zolfo pesto sottilissimo on(ce) sei, **gomma di botte** d(enar)i sei, **salarmonia** co d(enar)i trè, e tutto pesta sottilissimamente, e mescola insieme co(n) detto zolfo, poi piglia il lavoro donde vuoi levar l'oro, et mettilo in buon fuoco di carboni, et fallo bene rosso et infocato, tanto che e sia quasi per fondersi, e all' hora lo piglerai con le tanaglie, et vi getterai su della detta polvere, tanto ch(e) e sia ben coperto e ri mettilo nel fuoco, e di nuovo riscaldalo ben forte, e cosi ben caldo lo spegni in un vaso d'acqua chiara, e caschera certe **loppe** ò scaglie ò vero le leverai con setole ò **grattapugia** e cosi leverai tutto l'oro, e se vorrai conservare il lavoro ch(e) no(n) si guasti non lo spegnere altrimenti, ma lascialo freddare da per se, et poi leva le scaglie.

17

86. A saldar un lavoro senza ricuocere.

Se vorrai saldare à argento senza ricuocere, come sarebbe un botto ne, palla, ò sonaglio, ch(e) non volessi ch(e) perdessi il suono p(er) ricuocer lo, farai cosi. Attesta e commetti bene dove vuoi saldare, poi aviva bene con argento vivo, nel modo che si fa à dorare, poi toglì argento fine, macinato con argento vivo, con il quale mescolerai anch(e) un poco d'oro macinato, et mettilo con l'**avivatoio** dove vuoi saldare, come si fa à dorare, poi commetti bene insieme, e legalo e metti al fuoco, sino ch(e) e sia fumato, e fa tutto come se volessi dorar(e).

N. in questo modo so(n) saldate / certe **palle d'ottone** che / suonano, e ve(n)go(n) dell'**indie**.

87. A far saldatura d'ottone ch(e) regge al martello.

R(ecipe) on(ce) sette d'ottone finissimo, e on(ce) una di stagno fino, e fondi, con **sale di vetro**, prima l'ottone in **coreggiuolo**, e quando è bene infocato ridagli di nuovo il detto sale piu volte, mentre che e si fonde, e quando è fonduto mettivi lo stagno con dell'altro sale, e lascialo ben incorporar(e) poi getta in piastra, ò in canale et è fatta, e se lo fonderai un'altra volta nel medesimo modo dandoli dell'altro sale ut supra sarà miglor(e) e quando vorrai adoperare detta saldatura, pestala co(n) il martello come il rame arso, et salda con **borrace** et regge al martello, et puossi anche dorare benissimo.

N. **sale di vetro** e **sal alcali** / è una cosa medesima, e si fa / nella fornace de bichieri.

88. A voltar una canna di metallo qual si voglia.

Farai alle teste di detta canna, sia di trombone, ò qual si voglia altra cosa, un coperchio auso di scatolino ch(e) serri ben forte, et havendo prima ricotto la detta canna l'empierai di renella, ò vero di rena sottile, et bene stivata, poi serra le teste forte com'è detto, et comincia à voltare à poco à poco, poi vota la rena, et ricuoci la detta canna, riempiendola di rena, voltando e rifaccendo cosi, tanto che ti verra voltata con assai piu facilità che far col piombo.

89. A colorire l'ottone.

Piglia il tuo lavoro finito e **brunito**, et prima lo scalda bene, poi gli fa ricever il fumo di penne di gallina, mentre ch(e) si abruciano, e fa ch(e) le penne sieno minute, rivoltandolo cosi caldo, e piglerà un colore bellissimo.

90. A camminare senza **straccharsi**.

R(ecipe) herba **canapaccia** e portala à dosso, e farai ogni gran viaggio senza **straccharti**.

18

91. A ritrarre una città ò paese.

Mettiti in luogo alto, si ch(e) possa vedere la cosa ch(e) vuoi ritrarre, e habi un telaio di tela sottilissima ò velo, ch(e) sia ben tra(n)s parente e bene tirata grande quanto un foglio ò manco, et pontila innanzi, guardando p(er) quella la cosa ch(e) vuoi ritrarre e andrai disegnando e accomodando con la discrezione, e ti verrà fatto facilmente.

92. A cavar d(e)l pannolino machia d'inchostro ò **verzino**.

R(ecipe) Sugo di **pomi d'adamo** et metti su detta machia.

93. A scriver lettere che parran(n)o d'argento.

R(ecipe) **margassita di stagno** e pestala in mortaio di bronzo, poi la macina sul **porfiro** sottilmente, poi la stempera co(n) acqua in uno scodellino e lava dua ò tre volte, lasciando semp(re) posare in fondo, et scambiando l'acqua, poi piglia quel che ti è restato in fondo, e temp(er)a con acqua di gomma, et scrivi ò **campeggia** dove vuoi, e lascia seccare, poi liscia con dente ò **porcellette**, e parrà argento finiss(imo).

N. la **margassita di stagn(o)** / la vendono quelli ch(e) / fan(n)o i peltri.

94. A far **verzino** di quattro colori.

R(ecipe) **verzino** et cuoci in acqua, all'ordinario, e q(ua)n(do) il colore ti satisfà, il che puoi provare con una carta, partilo in quattro parte, et lascia star di così quella ch(e) tu vuoi che sia rossa, nell'altra metta acqua di calcina e farà **pagonazo**, in un'altra **ranno** e farà vio lato, nell'altra un poco d'**allume di feccia** e farà **morello**, e nota ch(e) la tinta vuole essere tiepida, et queste tinte son buone p(er) scriver(e) e p(er) tignere pelle et **refe**, et altre simile cose.

N. la calcina messa nell' / acqua, e lasciata posar(e) / al fondo quell'acqua si / chiama **acqua di calcina** / et è buona.

95. A far inchiostro finissimo.

R(ecipe) vino bianco on(ce) otto, **galla** on(ce) una, e rompi in tre ò quattro pezzi et metti in molle in detto vino p(er) un giorno e una notte, poi ne cava la **galla**, et mettivi on(ce) meza di **gomma arabica**, e on(ce) un quarto di **vetriuolo romano** ben pesto, e poni al sole p(er) piu giorni e se lo volessi piu nero mettivi ancora un poco di vetriuolo.

N. la galla minuta e crespa / soda e senza polver(e) drento / **vetriuolo celestro** dre(n)to / e di fuori / gomma chiara e frangi / bile.

96. A **tigner** osso ò legno in color nero.

R(ecipe) aceto rosso forte, e mettivi in molle quel ch(e) vuoi **tignere** p(er) un di, **vetriuolo**, **orpimento**, scorze di melagrane, e **galla** e pesta tutto, e metti i(n) detto aceto e fa bollire tanto che il colore ti piacci.

19

97. A tigner osso ò legno i(n) color verde.

R(ecipe) **allume di roccho** parte dua, e allume di piuma parte una, e metti a bollire con quella cosa ch(e) vuoi tignere, sino ch(e) cali piu ch(e) p(er) metà, di poi piglia **liscia di cavezo** di quelli che fanno il sapone, e mettivi drento il detto osse ò legno, con tanto **verderame**, ch(e) ti paia abastanza, e lasciavelo star drento p(er) dodici ò quindici di, e saran(n)o verdi di dentro e di fuora.

98. A far inchiostro comune buono.

R(ecipe) acqua piovana colata dalle gronde, e favvi bollire drento la **galluza** p(er) poco spatio, poi ne cava la **galluza**, et mettivi drento **gomma arabica** à tua discretione e cosi vetriuolo e fa bollire et pruovalo, e quando e ti pare assai nero leva dal fuoco, poi colalo e tienlo la notte al sereno e il di al sole, e secondo ch(e) scema riempi di detta acqua piovana, e sarà buono.

99. A far ch(e) una p(er)sona si spogli ancor ch(e) no(n) voglia.

R(ecipe) un pezo di pannolino, et mettilo in sangue di lepre p(er) quattr'hore e fa stoppino in **lampana**, ò lucerna, e accendi.

100. A far acqua ch(e) mollifichi ogn'osso.

R(ecipe) aceto fortissimo e mettivi drento **allume di rocco** pesto, albume di huovo, **vetriuolo romano**, e poni in vaso di vetro ò fa bollire si ch(e) e si consumi la terza parte, poi vi metti drento l'osso p(er) sette di ò piu, e verrà dolce da farne ogni lavoro, e per farlo tornar duro tienlo al sole, ò in fornace, ò **testo** caldo.

101. A far ch(e) chiunq(ue) è i(n) una sta(n)za mostri il viso strano.

R(ecipe) un bicchiere di vino bianco con assai sale, et mettilo sopra una **tegluza** di brace ardente, e quando vedi ch(e) e bolle, accostavi una candela accesa, e si accenderà, spegni all'hora tutti gli altri lumi e quella fiamma mostrerà tutti li visi contrafatti e brutti.

102. A essere gratioso à ciascuno.

Porta addosso una pietra rossa ch(e) la rondine ha nel ventriglio.

103. A far che il vino arda.

Fa bollire del vino in una pignatta, e q(ua)n(do) bolle, gettavi u(n) pugnello di **gromma** e **altanto** sale grosso, poi toglì una candela accesa, e tienla al fumo del vino, e subito s'accenderà, e farà gran fiamma.

20

104. A colorire una **cartapecora** i(n) ogni colore.

R(ecipe) una carta di capretto sottile, e falla rader b(e)n(e), di poi mettila i(n) molle in acqua chiara, lavalala b(e)n(e) rompendola co(n) la mano, e poi la lega sul cerchio ò altrimenti, ch(e) stia ben tirata, e pigla pezzuola di ch(e) colore vuoi, et metti in molle come si fa, et con una spugna da una mano di detto colore, e lascia secchar(e), di poi da un'altra man(o) e così fa tanto che la vengha colorita bene à tuo modo, e in su detto colore puoi scriver con oro ò argento, ò con quel ch(e) vuoi, e se vuoi la carta nera fa co(n) i(n)chiostro gialla co(n) **zafferano**, e simili, nel modo di s(opra).

105. A far lettere che parranno d'oro.

R(ecipe) **porporina** e metti in scodella co(n) un poco d'horina, et macina col dito a poco a poco, e poi empi la scodella d'orina ò **lisciva**, e lascia posare bene in fondo, poi gettavia dett'horina ò **lisiva**, et macina pur col dito tanto ch(e) sia sottilissima, e riempi la scodella d'acqua, e lascia posar al fondo, e torna à rimacinar col dito e rilava tante volte, che l'acqua rimanga chiara, et la **porporina** sia sottilissima, poi metti un poco di **zafferano** co(n) acqua di gomma, et con essa potrai scriver lettere minute, e campeggiare l(ette)re grosse, e dipigner dove ti pare, ch(e) parra oro di **ducato**.

106. A far nascer fave i(n) uno instante.

Tieni le fave i(n) molle in olio caldo p(er) sei ore, e lasciale asciugare poi piantale, e in dua hore nasceranno.

107. A far l'avorio candidissimo.

R(ecipe) **calcina viva** fresca, e distempera con acqua viva fresca, e tienvi dentro l'avorio p(er) un giorno naturale.

108. A far parer(e) **saracino** chiunq(ue) sarà i(n) una stanza.

R(ecipe) **cocchole di sambuco** mature, et cavane il sugo, e mett'in **la(m)pana** poi l'accendi e spegni tutti gli altri lumi.

109. A cavar un dente senza ferro.

R(ecipe) radice di **iusquiana**, e scaldala bene su la brace, e toccha il dente ch(e) vuoi cavare, e cadrà subito.

N. e avvertire à no(n) tocha / re li altri denti.

110. A far ch(e) le mosche no(n) dieno noia al cavallo.

Bagnia una spugna i(n) aceto, e stropiccia bene tutto il cavallo, e p(er) quel di non si li accosteranno mosche.

21

111. A far ch(e) il fuoco non ti cuoca.

R(ecipe) polvere d'**allume di diaccio** e stempera con chiara d'huovo, e **ogniti** le mani, e potrai toccar il fuoco ch(e) non ti cocerà.

112. A andar scalzo sopra il fuoco senza cuocersi.

R(ecipe) **palma xpi**(christi) fanne sugo, e con essa ti ungi i piedi, e potrai camminare sopra il fuoco che non ti cuocera.

N. palma xpi (christi) / è **cicuta**.

113. A andar invisibile.

R(ecipe) un cuore d'avvoltoio e ardilo e fanne polvere, e portalo adosso e non sarai visto.

114. A far apparire un castello in un vaso.

R(ecipe) uno albume d'huovo e dibattilo molto bene poi lo metti in un'horinale pieno d'acqua chiara, e guardandovi drento vi vedrai castella et altre bizzarrie.

N. bisogna dar(e) un poco di / color giallo all'acqua co(n) / un pochetto di **zafferano**.

115. A far venire un **porro** grossissimo.

R(ecipe) un grano di seme di **rapa**, et mettilo nelle barbe del **porro** q(ua)n(do) lo trapia(n)ti bucando il capo d(e)l porro dove ha da ire il grano di seme co(n) un fuscello di legno.

116. A far che un pollo ch(e) paia cotto salti in tavola.

Da a mangiare a un pollo dell'**oppio**, e sbalordirà che parrà morto, e lo potrai pelare ch(e) e non sentirà, di poi l'ingialla ò dalli altro color ch(e) paia cotto, e q(ua)n(do) vuoi ch(e) e salti mettili un poco d'aceto al beccho.

117. A far camminar un huovo.

Fa un piccolo buco à un'huovo, p(er) il qual lo voterai, poi vi metti una **mignatta**, et poi habi un bacino d'acqua e dibattila, e la **mignatta** volendo venire all'acqua farà muovere l'huovo.

118. A far nascere e fiorire le zucch(e) in duoi di.

R(ecipe) il seme di zuccha e tienlo in molle tre di in sangue d'huomo rosso, poi lo metti in terra come si fa l'altro seme, et verranno com'è detto.

119. A far ch(e) li uccelli si lascino piglar con mano.

R(ecipe) sugo di **cicuta** e mettivi grano i(n) molle p(er) tre di, e poi lo spandi dove vuoi e li uccelli ch(e) lo becch(e)ran(n)o no(n) si potran(n)o partire, sino ch(e) l'habino smaltito.

120. A fare **stagno** ch(e) parrà argento.

R(ecipe) stagno e p(er) ogni lb metti on(ce) una e mezo di limatura d'ottone poi fo(n) di insieme, e spegni con sugo di **porri** p(er) sette volte, e l'ultima volta metti p(er) ogni lb on(ce) cinque di **salnitro**.

22

121. A cavar **pegola** ò olio di pan(n)o **zendado** ò **saia**.

R(ecipe) un rosso d'huovo, e distendolo su la machia, e lascia secchar(e) al sole, di poi ne togli un'altro, e metti sopra quello, e lascia secchare, e fa cosi tre ò quattro volte, poi lava co(n) **ran(n)o** tiepido.

122. A cavar olio di su la carta.

R(ecipe) **Biaccha** e limatura di **dadi**, et metti insieme su la carta dove è l'olio, e lascia stare p(er) un di, e se e non fa alla prima volta rifa la seconda, ch(e) non si guasta le letter(e), e il simile puoi fare con la **calcina viva**.

123. A cavar machia d'olio ò d'inchostro di su la carta.

R(ecipe) farina d'amido, e metti su la carta dove è la machia da ogni lato, e serra mettendo un peso sopra, e lascia star(e) p(er) dua ore poi, con coltello, lieva la farina, e se non va via alla prima rifa un'altra volta, togliendo semp(re) farina nuova.

124. A **tignere** ossa in rosso.

R(ecipe) sale armoniaco e stempera co(n) acqua, e mettivi l'osso p(er) dua di poi togli **verzino**, e **rastia** sottile in un poco di **ranno**, e metti vi l'osso per altri duoi di, e verra rosso.

125. A **tignere** osso in nero.

R(ecipe) dua fiaschi d'acqua piovana, e **piuma d'argento** on(ce) trè calcina viva on(ce) dua, fa bollire insieme u(n) poco e mettivi l'osso.

126. A levar lettere d'una carta.

R(ecipe) **biaccha** cruda, e impasta con latte di fico, e poni a seccar al (sole) e questo fa sino in cinque volte, e quando e secco radilo di

su le lettere che vuoi levare, e frega col dito.

127. A esser gratioso à ognuno.

R(ecipe) l'ochio diritto del lupo, et il dente, e porta teco.
il simile fa l'herba **p(ra)diva**.

128. A non si affaticar in cammino.

Porta addosso del **matricale**.

129. A scriver ch(e) no(n) si legha senza il fuoco.

R(ecipe) cipolla sale e orina e pesta insieme, e scrivi e quando vuoi leggere scalda al fuoco.
Il medesimo fa il sugo di limone e **melarancia** forte.

23

130. A far ch(e) una p(er)sona no(n) possa dormire.

R(ecipe) lingua, ochi e cuore di **lusignuolo** e metti sott' il capezale di chi tu vuoi che no(n) dorma.

131. A far acqua co(n) ch(e) si scrive come co(n) inchiostro.

R(ecipe) sal armoniaco, e metti in una ampolla di acqua, e usa di quella a scrivere, ch(e) ti servira come inchiostro.

132. A dorar vetri.

R(ecipe) vernice stemperata co(n) **olio di lino**, e lascia stare cosi un poco poi metti sopra l'oro e brunisci.

133. A tigner osso bianco in ogni colore.

R(ecipe) latte di capra et **verderame**, et metti in vaso di rame e mettivi dentro l'osso, e tura bene, e sotterra in letame p(er) sei di, e harai color verde, e se mescolerai co(n) detto latte di capra ch(e) altro colore vorrai verra benissimo, facendo tutt' il resto come è detto.

134. A scriver co(n) acqua nero come co(n) inchiostro.

R(ecipe) **galla** e **vetriuolo romano** ana, e un poco di vernice da scrivere, e polveriza sottilmente in mortaio, e poi metti detta polvere su la carta, fregando bene co(n) il dito, poi scrivi con acqua e verranno le lettere nere.

N. puossi portar di d(e)tta / polvere aviagio piu / facilm(ente) ch(e) in calam(aio).

135. A scrivere sanz'inchostro.

R(ecipe) fumo di lucerna, et imbrattane una carta co(n) la spugna, di poi metti detta carta nera, su una carta bianca, col nero su detta carta, e scrivi sopra con punta di forchetta ò altro et si imprimerà la tintura sulla carta bianca.

136. A levar machie d'inchostro di sula carta.

R(ecipe) **salmigna**, **salcomune**, **allume di roccho**, ana on(ce) dua, sale **armoniaco** on(ce) quattro, e tutt'insieme distilla a **limbiccho** et con questa acqua bagna la carta e andrà via l'inchostro.

137. A fare ch(e) i cani non ti abbaino.

Porta addosso una lingua di cagnuolo nero ava(n)ti ch(e) habia ap(er)ti gl'ochi lingua di volpe secca e portata addosso fa il medesimo
l'occhio destro del pipistrello portato in la ma(n) destra fa il simile
l'occhio destro del lupo co(n) l'herba **columbaria** fa il simile
l'occhio destro della nottola portato in la mano destra, il sim(ile)
herba detta **pie cervino**, portata sotto la pianta de piedi, fa il simile.

N. **columb(aria)** ats (altresi) **verbena** / nottola .i. civetta / **pie cervino** ats (altresi) lingua / canis.

24

138. A scrivere ch(e) si legha solo in acqua.

R(ecipe) **vetriuolo** e distempera co(n) acqua, e scrivi co(n) d(e)tta acq(ua), e q(ua)n(do) vuoi leg(er)lo, metti la carta in acqua fatta di **galla**.
il medesimo fa l'acqua d'allume.

139. A far lettere ch(e) non si leghano se no(n) al buio.

R(ecipe) **luciole** e toglì quella parte che luce e seccale e fa polvere e stempera co(n) chiara d'huovo ben battuta, e co(n) essa scrivi il medesimo fa fiele di cane, legno di **salcio** marcio, e chiara d'huovo mescolati in sieme.

140. A far ch(e) fuoco no(n) ti cuoca toccandolo.

R(ecipe) **arsenico rosso allume di ramino**, e tritalo, e mescola con sugo di sempre viva, e fiele di toro e ungiti.

141. A far lettere ch(e) no(n) si leghino se no(n) co(n) un contrasegreto.

R(ecipe) **galla** et **mesticala** con boccha, e scrivi con quella **siliva** in carta sottile, e lascia seccare, e quando vuoi leggere, piglia **caporosa** ò vero **verderame** cotto, e bagna il dito e frega sopra la carta.

142. A far ch(e) l'ottone paia argento.

R(ecipe) **argento sublimato**, e **sale armoniaco**, e fa bollire in aceto, poi scalda bene l'ottone ch(e) vuoi bianchire, e spegnivelo drento.

143. A far **stagno** duro forte e colorito com'argento.

R(ecipe) lo **stagno** prima ben purgato con **tartaro**, **allume di roccho**, **sale armoniaco**, limatura di ferro, e di rame mescolate, e fondi molte volte in aceto forte, et verra come argento.

N. **Federigo imperatore** / usava di questo stagno.

144. A far dormire uno in piedi.

R(ecipe) limatura di ferro, et mettilo in una penna, e legagliela addosso et dormirà stando ritto.

145. A far dormire una p(er)sona quanto vorrai.

R(ecipe) l'alia destra della upupa, e un dente d'huomo morto, et mettiglelo sott'il capo, e dormirà senza destarsi mai, sino ch(e) gle la lievi.

146. A far un grappolo d'uve di piu colori.

R(ecipe) **magliuoli** che faccino di diverse sorte uve, et mettili in un'osso di cavallo, ò di bue, et metti in terra, et incorporerannosi insieme, e li grappoli ch(e) faranno, saranno mescolati di tutte quelle sorte uve.

147. A ottenere una gratia da ogni persona.

Q(ua)n(do) domandi la gra(tia) fa d'haver sotto la lingua, una lingua di nibbio
Modo di piglar il nibbio a carta 129.

25

148. A imparare un sermone i(n) un giorno p(er) recitarlo.

R(ecipe) bichieri otto d'acqua, e lb dua di sugo di foglie d'**ellera**, e lb dua di sugo di **sticados**, et metti in sieme co(n) detta acqua, et fa bollir tanto che sia quasi tutta consumata, poi cola, et premi, et mettivi un poco di **trementina** bene lavata, poi ti lava il capo con buo(n) **ranno** et ungit le tempie con detta untione.

149. Acqua che luce di notte come candela.

R(ecipe) **vetriuolo romano**, **salnitro**, ana on(ce) sei, **risalgallo** on(ce) sei, trita e stilla insieme à **lambiccho**, e quell'acqua che n'esce mescola co(n) acqua vite per il terzo dell'acqua stillata, et metti i(n) ampolla di vetro e lucera e detta acqua vite vuole esser stillata due volte.

150. A far venire il **piombo** duro e bianco.

R(ecipe) vino dove sia dissoluto **sal armoniaco**, e spegnivi drento nove volte il piombo, et verrà duro e bianco.

151. A mollificar ossa p(er) far ogni lavoro.

R(ecipe) **vetriuolo** e sal comune ana, e metti alambicco e distilla, et i(n) quell'acqu(a) metti l'ossa p(er) un mezo di, che si faran(n)o tenerissime.

152. A indolcire l'avorio come cera.

R(ecipe) **bietola salvatica** e **atriplice**, e fanne sugo, e tienvi p(er) tre di l'avorio, et quando vuoi indurirlo metti in aceto forte.

153. Ad il medesimo.

R(ecipe) sugo di **piantaggine**, e tienvi l'avorio i(n) molle p(er) piu giorni.

154. A far venir l'uve senza grani.

Pianta i **magluoli** à capo di sotto.

155. A far letter(e) che no(n) si leghino se no(n) allo scuro.

R(ecipe) ranochi d'acqua corrente, e cava loro le interiora, et distill'a lam biccho, et con quell'acqua scrivi.

156. A indurire il **piombo** ò **stagnio**.

R(ecipe) sugo di **iusquiamo** ò di cipolle ò di porri, e fondivelo drento molte volte e farassi durissimo.

157. A far lettere d'oro.

R(ecipe) **zafferano** e **orpimento** ana, trita sottilmente, e metti co(n) fiele di capra, distempera et cuoci sotto litame di cavallo, e quando sara diventato spesso sarà buono da scrivere.

26

158. A far lume di notte senza fuoco.

R(ecipe) **lucciole** in quantità, et metti in vaso di vetro ben turato, sotto leta me di cavallo p(er) quindici ò venti di, e fara un certo liquor(e) il qual raccorrai, e mescola co(n) altanto **argento vivo**, e stemp(er)a b(e)n(e) in sieme e metti i(n) vaso di vetro, ch(e) sia tondo in fondo, et che sia bianco et chiaro, e metti allo scuro, e vedrai.

159. A far che la carne no(n) si cuoca mai.

R(ecipe) **allume di rocco** quant'è una noce, et metti nella pignatta.

160. A fonder il corno.

Rastia il corno di bue, et quella **rastiatura** metti in pignatta nuova e fa bollire con **feccia** di vino bianco, poi volendolo rosso, agiugnivi un poco di **verzino**, e così potrai agiugner(e) di ogni altro colore ch(e) ti piacesse avere, et taglialo e forma quel vuoi.

N. la feccia sia fortiss(ima).

161. A far buona voce presto.

R(ecipe) **grofani** quattro ò cinque, et un poco di **pennito**, et un poco di **cub eba**, et mastica insieme, et manda giù il sugo, sputando il resto, e farai bonissima voce.

162. A esser amato da ciascuno.

Porta addosso lo sprone destro d'un gallo **marzaiuolo**.

163. A far perle.

R(ecipe) seme **dalkot** e **talco**, et impasta e arrostisci, ò cuoci sotto la cenere i(n) un panno bagnato, e l'ascia stare per dua hore.

164. A mollificar xplo (cristallo).

R(ecipe) sugo di **bietola salvatica**, e metti il cristallo p(er) tre di et tre notte, e farassi come cera.

165. A mollificar osso ò avorio.

R(ecipe) aceto bianco e **salvia**, e fa bollire sino ch(e) torni p(er) metà, poi lo cola et metti dentro l'osso ò avorio, et volendo farlo tornare duro metti in aceto bianco.

166. A mollificare tutte le pietre fine.

R(ecipe) sangue di **beccho**, e sangue d'oca, e **morchia** d'olio, e mescola insieme, et metti in vaso di rame, ò di stagno, ò di altro metallo, e metti al fuoco temperato, e metti dentro ch(e) pietra vuoi, ch(e) si mollificherà e potrai farne quello vorrai.

27

167. A far una palla che arda sotto l'acqua.

R(ecipe) **pegola spagna** lb una, **salnitro** in grane lb una, **zolfo** lb una, polvere da **archibuso** lb una, et incorpora insieme ogni cosa con olio d'uliva, tanto ch(e) à pena si attacchi insieme, et che arda

e se non arde, agiugni tanta polvere ch(e) arda, poi toglì un poco d'orzo e pestalo, et mettivelo drento, poi fa dua tondi di tela et cucili insieme, et empili della detta materia, e fa ch(e) sia a modo di palla, poi toglì stoppa et involtala ch(e) sia ben coperta, et co(n) **accia** lega intorno, e di poi fondi del zolfo, et mettilo drento a detta palla e tirala fuori e lascia freddare, e rituffala drento, tanto ch(e) e se li facci d'intorno una buona crosta, di poi falli un buco con un punteruolo, e mettivi drento polvere fine, quanto vene entra, e appicchavi il fuoco e buttal'in acqua, e arderà benissimo.

168. A far fuoco da ardere nave in mare.

R(ecipe) **scandarace** pura lb una, **armoniaco** liquidissimo, lb una, pesta bene, e riponi in vaso di terra invetriato, e tura co(n) **luto sapientie** poi metti à fuoco, sino a ch(e) e si facci liquido, il ch(e) conoscerai mettendo uno fuscello p(er) il **buso**, et che lo truovi à uso di burro, di poi piglia lb quattro di g(omma) **alchitram**, et mettivelo drento, e quando lo vuoi adoperare piglia un otro di capra e gonfialo, e mettivi lb dua dell'olio sopradetto, se li inimici sono presso, e se sono discosto met tine piu, e fa ch(e) l'otro stia sopra la riva spenzolante, in l'acqua sospeso, con uno spedone grosso di ferro, e sotto vi sia un legno che riceva l'olio acceso, ch(e) colerà dell'otro, e da fuoco all'otro predetto l'olio arderà su quel legno, e non si fermerà, ma andrà discovrendo et ardendo, sino à che tutto sarà consumato, et di mano i(n) mano metti sotto altri legni, che vedrai grandissima operatione, et avvertisci che e bisogna **ugnere** quello spedone con **sevo**.

Nota che e bis(ogna) far ques / to in luogo scoperto p(er) il / pericolo del fuoco

169. A far fuoco p(er) molestare li inimici posati i(n) monti.

R(ecipe) petroleo lb cinque, midolla di canna **ferula**, e zolfo lb una, grasso di montone strutto lb una, e fa una **saetta** quadra, et empi la di detta mistura, havendovi prima posto il fuoco, e tira co(n) arco dove sono li inimici, et il fuoco si accenderà per tutto in extingubilmente.

28

170. A far fuoco p(er) molestar(e) li inimici.

R(ecipe) **balsamo**, **olio di ethiopia**, **alchitram**, **olio di zolfo**, e metti in vaso invetriato, in letame di pecora p(er) tre di, et con quello ungi corvi corvi ò cornachie, e mandali verso il loco dove sono li inimici la mattina innanzi di, et al levar del sole, tutto quel ch(e) toccheranno ò haranno toccho detti corvi, si abrucerà.

171. A far fuoco p(er) il medesimo.

R(ecipe) **alchitram** ottimo, olio d'huova, zolfo vivo leggermente rotto, anacon(ce) una, mescola et metti insieme alla brace; e q(ua)n(do) son bene abruci

ati agiugni cera p(er) il quarto, et acconcia a modo di **cataplasmate** et q(ua)n(do) il vuoi adoperare, piglia una vescica di bue gonfiata, et i(n) essa farai un piccolo buco turato con cera, unguendo, con olio, d(e)tta vescica et, con il legno di **manubrio** piglerai il fuoco, et metterai al sole, et aprirrai il buco, et metti nelli alloggiamenti de nimici la notte q(ua)n(do) trahe vento, ò di giorno q(ua)n(do) il sole è scoperto, e ardera cio che si troverra presso senza rimedio.

172. A far fuoco d'unaltra spetie.

R(ecipe) **catonica** lb una, et poni in vaso di terra ben turato, sino a che si liq(ue) facci, poi **arroggi** olio di lino lb cinque, **olio di zolfo** lb tre, et metti in detto vaso, e tieni in letame di pecora p(er) tre mesi, mutando ogni mese il letame, di poi lo metti in bocchette concave, e metti ne luoghi de nimici, e al caldo del sole pigleranno fuoco inestinguibile, et abruceranno ogni cosa.

173. A far fuoco p(er) luce continova.

R(ecipe) rame rubicondo lb una, limatura di ferro, di stagno e di piombo ana lb cinque, et fa una lama sottile e rotonda, in forma d'**astrolabio** et ungi con la infrascritta compositione, et in dieci di sarà seccho et cosi fa dodici volte ch(e) consumeranno un'anno intero, segue la comp(ositione) **Alchitram, colofonia, zolfovivo, crocco**, olio d'huovo, e trita prima il zolfo, poi vi metti su tutto l'olio, **lavveggini**, divide, testoris ad dei pondus, aceti similiter, pass et accendes.

174. A indurire lo **stagnio** e torli lo stridore.

R(ecipe) sugo di **pan porcino**, e latte d'asina, mescola, e fondi co(n) essi lo stagno e p(er)dera lo stridor(e) e verra duro, e co(n) al tanto arge(n)to sara arg(gento) p(er)fetto.

29

175. A fare **fuoco greco**.

R(ecipe) zolfo vivo, **colofonia glassa**, ò **vernice**, sterco colombino vechio **aspelto** e **natta citrina**, ana lb tre, pesta tutto in pietra di marmo sottilissimamente, et metti in ampolla di vetro forte, il cui collo sia ben turato, con **luto di sapientia**, la qual ampolla debb'esser piena sino à mezo d'holio di lino, **trementina**, e **natta citrina**, poi la poni in fimo di cavallo p(er) un mese, rinovando il fimo di sette in sette di, et le dette polvere si dissolveranno, e farassi una massa liquida, la qual mett'in boccia e distilla, guardandoti diligentemente dal fuoco.

176. A extinguere fuochi lavorati.

Tutti i fuochi per forti et vehementi ch(e) sieno si spengono co(n) **rhena**, ò co(n) aceto forte, ò con orina vechia, versandovela su, ò soffocando con feltro bagniato in aceto.

177. A far gioie false.

R(ecipe) sugo di **pentefilon**, e stilla per feltro, si ch(e) e sia ben chiaro, e mettivi drento **allume di roccho** quanto ti pare, e poi vi metti **christallo** e lassa stare sei di, e se vuoi fare **smeraldi**, metti in dett'acqua dov'è il christallo **verderame** polverizato, e fa bollire sino ch(e) e resti la terza parte, e sara fatto. E se vuoi **topatio**, metti in dett'acqua **orpimento** e se vuoi **zaffiro** mett'azzurro **oltrammarino**, e se vuoi **rubino sangue di drag(o)**.

178. A far olio **laterino** e **alchitram**

R(ecipe) tegole rosse ch(e) non sieno state tocch(e) da acqua, e falle rovente, e spegnile in olio di l'inseme, e stilla à **lambiccho**, e l'olio ch(e) n'esce, è olio laterino, e quello ch(e) resta nel **distillatorio**, ch(e) è nero forte, e fa filo lungo si chiama **alchitram**, al qual se si appicch'il fuoco non si può spegnere.

179. A far che una persona no(n) si inhebrij.

R(ecipe) cenere di cann'abruciata, e dalla a un ebro e mai piu si inebrierà.

180. A fare ch(e) una persona si inebrij.

Da a bere à chi vorrai **aloe** colato in vino, et si inebrierà.

181. A dar peso all'oro.

R(ecipe) **letargirio d'oro** macinato sottile, et mescola con **trementina** e scaldala et mettivi drento l'oro coniato, e lassa star un poco poi lo forbi con olio, il medesimo fa l'horina tenendovi l'oro per un giorno.

30

182. A dare peso all'oro.

R(ecipe) **tutia** polverizata on(ce) dua, et una **mezetta** di vino di **mela grane**, e mettivi à bollire p(er) un' hora quel che vuoi il medesimo fa l'albuma d'huovo se vi terrai l'oro p(er) dua hore.

183. A far buo(n) lume p(er) la notte, ch(e) conserva la vista.

R(ecipe) acqua di cisterna stillata p(er) **lambiccho**, e metti in una palla di vetro ò **guastada**, e tienla davanti al lume. il medesimo fa **calcina** viva infusa piu volte distillando q(ue)lla acqua p(er) feltro, et mettendo in vetro ut supra.

184. A mandar via le pulce.

R(ecipe) **rutha** e **incenso** e fa bollir(e) in acqua, e spandila p(er) casa, e morra(n) tutte.

185. Al medesimo.

R(ecipe) un ramo di **ramerino** e levali le foglie, et ungi lo co(n) latte d'asina et mettilo in mezo della camera e tutte vi andranno suso.

186. A far pisciar donne sul fuoco.

Empi una nocciuola d'**argento vivo**, e turala co(n) cera, et getta sul fuoco, e tutte le donne ch(e) vi saran(n) no(n) potra(n) tener l'horina.

187. A far ch(e) le pecore faccino **mastio** ò fem(m)ina s(econdo) vorrai.

Se strignerai il testiculo destro del montone, farà tutte femmine e se stringi il sinistro farà tutti mastii.

188. A pigliare tutte le cimice.

R(ecipe) sugnia di becco, et ungi con essa un **camato** di nocciuolo, et mettilo in camera, et tutte vi si raggireranno.

189. A mandar via le pulce.

R(ecipe) **camomilla** e mettila sott' il letto.

190. A mandar via i **rosigoni** ch(e) rosigano e capelli.

R(ecipe) una **menata** di lupini, et mettili i(n) molle, poi dalli u(n) bollor(e) et ca vai fuora, e di quel brodo fa **lisciva** e lavati co(n) essa tre ò 4 volte.

N. bis(ogna) tener i lupini / i(n) molle in acqua co / me si fa la fava.

191. A distemperar(e) **verzino** p(er) scriver(e).

R(ecipe) **verzino** e raschialo sottile poi toglì **calcina** viva, et mettila in acqua, e quando sara ben posata, toglì la piu chiara e colala tanto che venga benissimo chiara, poi vi mettili il detto **verzino** raschiato drento, e convertirassi in colore, et quando vuoi scrivere distempera con gomma.

31

192. A mollificar **christallo** e darli colore.

R(ecipe) sangue di beccho vechio lb sei, sangue d'oca on(ce) quattro **morchia** d'olio on(ce) una, aceto forte on(ce) cinque, salgemma (soldi) uno, allume di roccho on(ce) sei, **allume scagluolo** on(ce) una, et fa bollire insieme, poi vi mettili drento il christallo, per tre ò quattro di, e potrai darli ch(e) colore vorrai subito che lo hai levato del loco, ove lo hai mollificato, e quando vuoi farlo tornar duro mettilo in acqua fredda ma prim(a) puliscilo.

193. A indolcir **christallo** ch(e) si possi **improntare**.

R(ecipe) sangue di beccho e cavane quelle venerelle, ch(e) vi sono drento di poi vi metti il christallo, e diverra si tenero ch(e) lo potrai impastar(e).

194. A mettere un huovo in una **guastada**.

Cuoci un huovo si ch(e) e sia duro, poi lo metti in aceto forte p(er) quindici di ò venti, e verra tanto tenero ch(e) lo potrai metter nella guastada, e mettendovi dell'acqua fresca tornerà duro i(n) 15 di.

195. A far cascar peli ò capelli che no(n) rinaschino.

R(ecipe) sangue di testuggine et ungi dove vuoi, e casch(e)ran(n)o e peli sa(n)za rinaschere, e ungiendo dove non sia peli non vene verrà.

196. A non sogniare.

R(ecipe) **porcellana** e tienla sotto il letto il **ramerino** fa meglio, et massime à chi facessi sogni paurosi ò li dessi noia la **fantasima**, ò simil cose, e basta metter una cioccha di ramerino sotto il **primaccio**, ò altro luogo del letto.

197. A far che chi dorme non si desti.

R(ecipe) **agrimonia** et mettila sott'il capo di chi dorme, ch(e) tu no(n) voglia che si desti, e dormirà sino che la terrai quivi.

198. A far fuoco ch(e) abrucia sin'alle pietre.

R(ecipe) **balsamo**, ò vero olio **laterino** lb una, **alchitram** lb cinque olio d'huova, **calcina** viva ana, on(ce) quattro, e spegni la detta calcina con olio, tritandola si che sia tutt'una massa e ungi nelli di caniculari quello ch(e) vuoi ch(e) arda, e ascondi sotto il letame del paese, et per le piove dell'autunno si accendera la terra, e abrucherà li habitanti e dura venti anni.

32

199. A far colore violato.

R(ecipe) **verzino** e **rastialo** con vetro, e metti in molle in **lissia**, tanto che à pena si bagni, poi metti drento chiara d'huovo e un poco d'**allume di roccho** e q(ua)n(do) sarà stato quattro ò sei giorni priemilo bene.

200. A suffocatione di **matrice**.

R(ecipe) capelli di **mastio**, e con quelli ti suffumiga.

201. A mandar via i **panni** di sul volto.

R(ecipe) **acqua da partire**, e spegnivi dentro (once) quattro di **canfora** e bagna con detta acqua.

202. A chi fussi fioco.

R(ecipe) **ramerino** e ardilo, e su quella brace arrostisci pane e mangialo.

203. A far ch(e) i capelli no(n) diventino canuti.

R(ecipe) latte di cagnia et ungi la testa.

204. A far bianchi i denti.

R(ecipe) **salnitro**, **allume di rocco** no(n) calcinato, ana e fa stillare, e la prima acqua ch(e) uscirà sara chiara, e questa è buona p(er) li denti, bagnando e fregando con bambagia.

205. A **pedignoni** scoppiati.

R(ecipe) cera gi[a]lla nuova, **incenso mastio**, ana, **sugnia** di porco vechio quanto basta, e fondi insieme à fuoco lento, e fa unguento, e se fussi troppo duro, metti piu sugna ò vero un poco d'**olio rosato** e distendi su una peza lina, e metti sul male a uso di cerotto.

206. A far ch(e) il vaiuolo no(n) lasci **maglie** su gli ochi.

R(ecipe) la chiara d'un'huovo, e sbattila con una scopa bene bene e lasciala posare in luogo stretto, di poi sotto la **stiuma** sarà com'acqua chiara, bagna gli ochi con detta acqua q(ua)n(do) viene la febre del vaiuolo innanzi che il male si scuopra.

207. Al medesimo.

R(ecipe) una chiocciola col guscio et falli un buco con un ferro sul dosso fra la bocca e il centro in quel mezo, e di quell'acqua ch(e) n'esce bagna gli ochi.

N. di m(aest)ro **annibal da pist(oia)**.

208. A crepatura delle labra ò del naso.

R(ecipe) **gomma arabica**, e falla disfar nell'acqua, a modo di colla, e metti sopra il male ogni di una volta, e in tre di sarai guarito.

33

209. A far acqua celestiale.

R(ecipe) **Noce moscade**
Zenzero
Zettoaria

Cubebe domestiche
Cubebe salvatiche
Cardamomo

Puleggio
Gentiana
Calamento

Galenga	Cinamomo	Fiore di sambuco
Pepe lungo	Sticados	Rose bianche
Grana paradisi	Calamo aromatico	Rose rosse
Melaghetta	Camapidreos	Seme di fiori d'aneto
Scorze di cedro	Camedreos	Seme d'artemisia
Scorze d'aranci	Fiori di salvia	Uve passule ultrama(rine)
Olibano	Bassilico	Dattili sanz'osso
Aloe patico	Ramerino	Mandorle dolci
Mastiche	Maiorana	Finochi
Spigonardi	Menta tonda	Fichi secchi
Legno aloe	Rubage	Mele bianco

di tutto ana (once) una zucchero fine il doppio, pesta quel ch(e) è da pestare sottilmente, et incorpora insieme, et metti in acqua vite cinque volte stillata, e nota ch(e) detta acqua vite vuole essere tre volte piu p(er) la quantita di tutte l'altre cose, metti tutto in boccia di vetro, e lascia stare cosi p(er) dua giorni, poi stilla à lento fuoco e uscirà acqua limpida e chiara, ch(e) è molto pretiosa, e cosi continua il fuoco sino à che muterà colore, e quando vedrai la acqua inbiancheggiarsi, muta il vaso recipiente, e serba anche l'altra acqua, che vale à molte cose come diremo.

Piglia detta prima acqua, et mescola co(n) altanta acqua vita à peso di poi la metti in una boccia ben turata, e lascia star cosi p(er) dua giorni poi la stilla p(er) **bagno maria** a fuoco suave e lento, e usciranne acqua chiarissima molto odorifera, di colore d'acqua piovana, muta il recipiente e serbala da p(er) se, ch(e) val à molte cose, com'appress(o).

N. quest'acqua si chiama / **mater balsimi**.

210. Virtù della prima acqua.

Sana ogni ferita ch(e) no(n) sia mortale in 26 ore mettendovi drento di questa acqua.

Lavando ogni tre di, co(n) una goccia di detta acqua, piaga vecchia fistola, **lupa**, ò **canchero**, guarra in dieci di.

34

Mettendone una goccia sopra carboncello ò **carbonchio** in tre di lo ammazza.

Guarisce ogni infermità d'ochi pur ch(e) l'ochio no(n) sia guasto mettendovene su una goccia ogni di p(er) spatio di nove di

Chi avessi **pietra** bea una goccia di detta acqua i(n) vino bianco e in poche ore la horinerà senza dolore.

Vale à **morice** lavandole con detta acqua due volte il di

Se una donna è molestata dalla matrice pigli i. (oncia) di detta acqua in brodo di carne e subito sanerà.

Chi havessi dogle, bagni il loco d(e)lla doglia co(n) d(e)tta acqua e guarra

Nervo rattatto ancora che fussi durissimo, bagnando con detta acqua tre ò quattro volte si sanerà, et

questa acqua si chiama mater balsami.

211. Virtù della seconda acqua.

Vale à far bella faccia usandola tre ò quattro volte il mese

leva le lentigine usandola ut supra

Vale à ogn'altra machia della carne, sana la rogna

libera le donne, dalle infermità occulte

Escene ancora la terz'acqua ch(e) è di color(e) di sangue ch(e) e preci

osa piu che le altre, et vale à molte cose come appresso

Chi havessi lebbra, ò fussi tisico, ò paralitico, ò **ristepico**

bea dua volte il mese un mezo cuchiaio di detta acqua, e in

dua mesi sarà guarito.

Chi fussi all'extremo, e inghiottiss'una goccia di d(e)tta acqua si sentira tutto rihavere.

Sia un vechio quanto si voglia, ch(e) pigli uno grano di detta

acqua, co(n) un cuchiaro d'acqua di **borragine** e un poco d'acqua

rosa, li farà rihaver le forze, il colore, e la prosperità.

212. Unguento p(er) il **mal del pino ciccioni** ò similia.

R(ecipe) cera parte una, pece nera parte tre, olio rosato parte cinq(ue), metti t(u)t(to)

insiem'al fuoco in pignatta nuova, e rimena co(n) legno pia(n) piano

tan(n)to ch(e) sia incorporato b(e)n(e) insieme, e se fussi troppo duro agiugni

olio, e se troppo liquido pece, distendi in peza u(n) poco grossetto, e poni

sul male, e sop(ra) la peza metti una carta e poi un'altra peza.

N. di **ant(onio) covoni**

N. la carta si mette p(er)che / l'ungue(n)to è sottile et / passerebbe le pezze / ha virtu di macerar(e) e tra / re e saldar(e).

35

213. Acqua ch(e) si chiama **madre di balsimo**.

R(ecipe) **trementina** bene lavata e ben chiara, **incenso** bianco ana

on(ce) dua, legno **aloe** (once) una, **Mastiche**, **Galenga**, **cinamomo**,

Noce moscada, **cubebe** ana (once) una e mezo, pesta b(e)n(e) tutte

le cose da pestare, e mescola e metti in boccia di vetro, et il

lambicco di sopra bene serrato ch(e) non respiri, e metti à distil

lare con lento fuoco, e cosi farai l'acqua, ch(e) si chiama

madre di balsamo.

N. di fra **giovanni da r.imini**

N. questa acqua va insie / me co(n) l'altra di ch(e) si / parla nel cap° precede(n)te / sotto il medes(imo) nome di / **madre di balsamo**.

214. A far acqua di **balsamo** p(er)fetta.

R(ecipe) **Noce moscade**

Mastiche

Cardamomi

Pepe lungo

Cubebe

Galanga

Cinamomo

di tutte queste cose ana (once) una

Grofani

Zenzero

Grana paradisi

polveriza bene e mescola con le infrascritte herbe

Ramerino	Salvia salvatica	Montana bretonica
Eupatorio	Hisopo	Origano
Melissa	Sassifragia	Menta
Maiorana	Radice di rafano	Basilico

di tutte le sopradette herbe (once) una ò dua, pulverizantur bene et ponantur omnia simul in **lambiccho** vitreo, co(n) ottimo vino bianco, ò **malvagia**, ò **vernaccia** bichieri sei, ò circa et stilla a lento fuoco et continuato, et prima uscirà acqua p(er) la maggior parte, poi olio.

La detta acqua si debe usar(e) com'acqua vite, un' hora ava(n)ti ma(n)giar(e)

ma poca p(er) volta p(er)ch(e) è molto calda, ch(e) no(n) riscaldassi tropp' il fegato

Vale alle cose appresso, A far buona voce, unge(n)doti il petto

A memoria unge(n)do le tempie A ventosità et humidità

A **canchero** e fistola A ferite fresch(e) et et(iam) alle vechie

A stupor ò intronam(ento) d(e)ll'udire A veleno

A dolore di petto e di stomaco e ogni infermita fredda

A peste bevendola e unghendo di fuori con l'olio detto

A tutti i mali intrinsechi bevendo l'acqua

A tutti i mali extrinsechi unghendo con l'olio

Conforta il cerebro fortifica le membra.

36

215. A fare acqua miracolosa.

R(ecipe) **trementina** lb una, olio **laurino** on(ce) dua, mescola ben insieme, poi piglia **galgano**, gomma di **elanco**, gomma di **hellera**, ana on(ce) sei **incenso mastio** e chiaro on(ce) dua, legno **aloe**, **Mastico**, **Mirra**, ana on(ce) meza, **spigonardi**, **laudano**, **castoro**, ana (once) trè, tutte le dette cose mescola con la **trementina**, e con l'olio **laurino** sopradetto, e così insieme stieno p(er) tre di, poi piglia **Galanga**, **Grofani**, **Cinamomo** **Noce moscade**, **Zedoaria**, **Gengiovo**, ana (once) tre, **dittamo** bianco, **co(n) solida maggiore**, et **minore**, ana (once) dua, pulveriza tutte le soprad(e)tte cose, et mescola, e poni in (once) quattro d'acqua vite buona, e così lascia stare p(er) tre di, di poi metti detta compositione à **lambicchare** à lento fuoco, et continuo sino à ch(e) e dura à venir l'acqua chiara, e come vedi mutar colore, muta il recipiente, e serba la prima acqua, e ricogli la seconda, la qual sarà com'olio, e similmente, q(ua)n(do) vedi mutar colore, muta il recipiente, e raccogli il terzo liquore, ch(e) sarà com'inchostro, e sarà molto migliore ch(e) alcuno d(e)lli altri e il secondo sarà migliore del primo, e tutti ha(n) 1^a virtù, com'app(re)sso unghendo il fronte e l'ombelico à un paralitico, co(n) una sola goccia di questo liquore guarrà subito.

Un paralitico haveva perso il lato dritto, lo hautore lo unse con questo liquore, e fu libero.

Un monaco di **santa iustina di padova** li casco una trave su la man(o)

e infranseliene, e diventò nera, com'un carbone, e lui cadde come morto

per lo spasimo, e fu portato in letto p(er) morto, e fu unto con detto liquore

e subito torno in sé, e unto poi la seconda volta guarì subito.

Un gentil'huomo padovano havendo secca una mano, e untosi, con questo liquore, le giunture del braccio e della mano, i(n) xv di fu libero Vale à ogni dolor(e) ch(e) vien da humor freddo nell'orechio, è ancora

A spasimo	A ogni ferita
A paralitico	A canhero
A ventosità di stomaco	A fistola
A doglia di cuore	A ogni cottura
A doglia di rene	A posteme
A nervi alterati	A pestilentia

N. q(uesta) fu provato dall'hautore / da chi **fra Gio(vanni)** heb'il / segreto.

37

216. A far la carnagione nera.

Stilla fiori di noce e con quella acqua bagna dove vuoi ch(e) sia nero, et volendo ch(e) la torni come prima, ungi con **olio di tartaro**.

217. A far morire polli che sara(n) buoni à mangiare.

Stilla herba **starnutaria**, e fanne polvere, e impasta con farina di miglio et di formento e un poco di mele, e fa pasta e dalla in bocconi et i(n) poco d' hora morranno tutti, e saranno buoni.

218. A far l'avorio candidissimo.

R(ecipe) calcina viva fresca, et distempera con acqua viva fresca, et metti vi drento l'avorio p(er) un giorno naturale.

219. Acqua da far le carne nere.

R(ecipe) **Galluze** intere e bolli in acqua, poi le cava e lascia secchar al (sole) poi polveriza et metti in acqua chiara, e fa un poco bollire poi stil la p(er) **rhena**, e lava il viso, ò altro luogo et verrà nero.

220. A mandar via e panni di sul viso.

R(ecipe) **allume zuccherino** on(ce) una, unto sottile on(ce) una, **verderame** on(ce) quattro, **biaccha** on(ce) una, polveriza tutto insieme, e fanne com'unguento et ungi q(ua)n(do) vai a dormire, e la mattina lava con acqua tiepida, ch(e) vi sia bollito stacciatura di grano, et in dieci di andranno via.

221. Alla donna del corpo.

R(ecipe) fiori di ginestra secchi all'ombra, e fatti in polvere, piglia di detta polvere quanto staria su un **grosso fiorentino**, di poi habi u(n) bichiere d'acqua di detti fiori stillata, e falla tiepida, e mettivi drento detta polvere, e mescola bene, e dalla a bere alla paziente.

N. provata à **padova** / e chi usera q(uesta) medicina / no(n) sarà torme(n)tato di q(uesto)/ male d'uno anno.

222. A far lettere ch(e) non si leghino se no(n) di nocte.

R(ecipe) fiele di testugine e scrivi con esso.

223. A far uno spechio da far fuoco.

R(ecipe) una **bambola di spechio**, e levali il piombo dal lato del co(n)cavo, e pigl' altro vetro fatto in simil modo, poi habi **stagnuole** e distendile in luogo piano e fregavi su **argento vivo**, poi vi spargi sopra di d(e)tto arge(n)to vivo, si ch(e) e vi resti grosso quanto una costola di coltello, mettendovi in torno qualch(e) cosa ch(e) lo ritenga, et mettivi suso il co(n)vesso dello specchio, e calca cosi destrame(n)te, e cola via l'argento vivo ch(e) avanza, poi commetti in uno scatolino, nel modo che si fa alli specchi.

38

224. A far uno spechio buono e bello.

R(ecipe) piombo senza **cavicci** lb una, e fa fondere, e come è fonduto habi lb una di **zolfo**, et metti in tre cartocci, e q(ua)n(do) il piombo è bene liquido, metti drento uno di detti cartocci, e mescola bene poi vota il secondo cartoccio, mescolando pur bene, poi metti il terzo, pur mescolando, e sta semp(re) fra l'uno cartoccio e l'altro tanto che e bolla un poco, poi habi il vetro ben caldo e bolle(n)te e mettivi detta materia, rivoltando e mescolando b(e)n(e) e sta cosi j poc(o), ta(n)to ch(e) e la pigli, poi riversa quello ch(e) vi avanza.

225. A far uno specchio in altro modo.

R(ecipe) parte una di **piombo** arso, e parte una di **nitro** arso, e mescola con **colofonia**, et metti su detto vetro, ut supra.

226. A **tigner** verde cavallo ò cane.

R(ecipe) capperi lb dua e fa polvere, et metti à **limbiccare**, e l'acqua ch(e) n'esce torna di nuovo à lambicchare, e con essa bagnia il cavallo ò cane, ò ch(e) altro animale vuoi tignere e farà l'effetto.

227. A levar panni e lentigine d(e)l viso e à volatich(e).

R(ecipe) **terra ghetta** on(ce) sei, e trita bene, e metti i(n) un **terziere** d'aceto forte, poi toglì sal gemma on(ce) sei, **borrace** on(ce) una, **canfora** uno danaio peso, e trita tutto, e metti i(n) un **terziere** d'acqua fredda e cola l'acqua co(n) peza lina, e metti queste acque in due a(m)polle disperse l'una dall'altra, e q(ua)n(do) lo vuoi mettere in op(er)a pigla un poco di ciascuna, sula palma della mano, e mescola bene insieme col dito, e verra bianca, e com'unguento, e poni su le **litigine** panni ò volatiche e guarrai.

228. Olio mirabile p(er) le mani.

R(ecipe) olio di ma(n)dorle dolci, e mettivi dre(n)to **grofani** interi, e tieni al sole p(er) otto di, poi te n'ungi le mani, e verra(n) morbid(e) chiar(e) e tirate.

229. A far andar via e **piattoni**.

R(ecipe) **strafizeca** e fa bollire in acqua, e con quella cocitura lavati dove sono gli animali, e andranno via.

230. A far nascer capelli i(n) quantità.

R(ecipe) mele crudo on(ce) sei, poi habi una lucertola, e fanne polver(e) e mescola con detto mele, et ungi, et verra(n) molti capelli.

39

231. A mollificar il corno.

R(ecipe) la **maestra di sapone**, e favvi bollir il corno, ch(e) sia **rastiato** con vetro, ò vero trito sul tornio sottilmente, ma getta via la prima rasiatura, perch(è) la pelle di sopra no(n) è buona, e lascia bollire p(er) un quarto d' hora, e talvolta rimenalo co(n) un legno, e q(ua)n(do) si tera insieme come pasta, all' hora sarà fatto, et vi metterai dre(n)to p(er) ogni lb di detta pasta, on(ce) meza di **gomma arabica**, e se vorrai farlo di colore, vi metterai drento ch(e) color vorrai $\frac{1}{4}$ ò a discrezione, stemperato con **vernice** liquida, come fan(n)o i pittori poi forma quel che ti piace, et ponlo à seccar al (sole) coperto con un panno ò con dua, secondo ch(e) il sole sarà caldo, per dua ò tre giorni, piu ò manco, secondo ch(e) vedrai il bisogno, e poi **bruni scilo** co(n) una steccha di legno bagnata con **olio di linosa**, et verrà duro e lustro.

N. di m(esse)r **Julio da Reggio**.

232. A trarre l'olio di qualunque legno.

R(ecipe) il legno che vuoi, e tritalo per traverso minutamente; come si fa lo **scotano**, e mettilo nell'acqua vite, e fallo bollir bene, poi lo metti in boccia di vetro, con il collo torto, e no(n) col coperchio, e lambi cchalo à modo usato, e prima verrà fuori la detta acqua, e poi verrà l'olio, che starà a galla sopra la detta acqua.

233. A far stucco da legniamе.

R(ecipe) **Gesso volterrano** macinato bene, e farina stacciata p(er) il quarto ò manco, e **cimatura** di **guarnello** bianco, tanta quanta la farina, e colla no(n) troppo forte né troppo dolce, e mescol' insieme bene con lo **scarpello**, e tenendolo rinvolto in pannolino bagnato basterà parecchi giorni, e q(ua)n(do) lo vuoi adop(er)ar da prima

di colla dolce, poi metti su di detto stuccho, poco p(er) volta, e lascia seccar(e), e rimetti sino a quanto basta, lasciando semp(re) secchare quello hai dato innanzi ch(e) tu dia l'altro, e puoi tigner d'ogni color(e).

N. di **Jacopo da Sa(n)sovino**

234. A **volatiche** ò grattature ò similia.

R(ecipe) un'huovo, e cuocilo sotto la brace, tanto ch(e) e sia arso, poi lo pesta e distempera con sugo di **semp(re) viva**, pigliando di quelli figliuoli giovani che paiano pallottoline, e fa unguento con candela di **sevo**, et ungi dove è il male.

40

235. A far cascare i peli ch(e) no(n) tornino più.

R(ecipe) un **ramarro**, ò lucertola verde, e seccalo e polveriza, poi toglia acqua di bagno, et incorporavi detta polver(e), poi bagna con essa dove vuoi ch(e) non sia peli, e cascheranno senza tornar più.

236. Alla tigna.

R(ecipe) **trementina venetiana** buona parte sei, et **incenso** pesto parte una **mirrha** parte una, **pece greca** parte una, **pece nera** parte una, **ragia di pino** parte una, cera nuova gialla parte dua, e mezo bichiere d'olio d'uliva, e metti tutto in una pentola nuova, e fa fo(n)dere à lento fuoco, poi ungi dove è il male, ogni dua mattine, stropicciando bene, et pettinandoti ogni mattina, e uscirà di molti capelli cattivi, et piglia ogni mattina una pillola di **fumusterre** e la vati ogni otto di il capo con ranno dolce, e i(n) meno d'un mese guarrai.

N. provata più volte e / fa beniss(imo).

237. Allo **sfilato**

R(ecipe) **malva** et cuoci bene con acqua, sicche si disfaccia bene, e di questa cocitura piglierai, p(er) tre mattine, un pieno bicchiere caldo p(er) mattina con on(ce) una e mezo di zucchero fine, et vuole esser presa la mattina innanzi di, e dormirvi su come si fa su lo **sciloppo**, e se vedi ch(e) trè mattine non bastino pigliane quattro, ò cinque e guarrai.

N. di m.o **Gugl(iel)mo di scotia**

N. **bastiano parigi** con / q(uesta) regola guari beniss(imo).

238. Al male di punta.

R(ecipe) **bolo armeno**, **terra sigillata**, **carlina**, **bistorta**, **gentiana**, **tormentilla**, **dittamo**, **baccalauri**, **mastice**, **curiandoli** crudi, **anici** crudi **Aristolochia** lunga, **Aristolochia** rotunda, **pilatiro**, **reupontico**, di tutte dette cose p(er) equal parte, e **zafferano** p(er) metà d'una di dette

parte, pesta tutto, e passa p(er) staccio, e conservale in sacchettino di camoscio, e q(ua)n(do) ne vuoi dare all'ammalato, pigliane quanta starebbe in un guscio d'una meza noce, et mettila in mezo bicchiere d'acqua fresca, e dagliene bere, e vedrai grande effetto.

N. **dom(enico) boninsegni** hebe / q(uesta) dal sacrista di p(a)p(a) **cle / mente**.

239. A nero potente p(er) barba ò capelli.

R(ecipe) la noce fresca innanzi che la sia buona à mangiare, quando l'è anc(ora) tutta tenera, et pestala con quello suo mallo verde. e trane il sugo, poi vi metti **galluza** pesta, e tutto passa p(er) **lambiccho**, e con quell'acqua ch(e) n'esce, tigni capelli ò barba, ò ch(e) altro vorrai, che mai no(n) perdera colore ne p(er) lavare ne altro.

N. di m(aest)ro **gianiacopo**.

41

240. A far tempera p(er) ferro ottima.

R(ecipe) lombrichi terrestri e fanne acqua à **lambiccho**, e acqua di radice di **rafano**, e acqua di radice di pomi, tutte fatte a lambiccho, e tanto dell'una quanto dell'altra, e tempera due volte.

N. acqua di **celidonia** fa / il medesimo / radice di pomi ats (altresi) rad(ice) / di porri.

241. Acqua da indolcire ferro.

R(ecipe) radice di zuccha salvatica fresca, e fanne acqua e spegnivi drento il ferro più volte, e verra dolcissimo.

242. A far tempera ottima p(er) ferri.

R(ecipe) **ros celi**, e metti in vaso ben clarificato, con succo di **celidonia**, sugo di **rutha**, sangue di beccho, che non sia in amore, ana, e mescola insieme, e tempera con esso.

243. A mollificare ferro ò acciaio.

R(ecipe) **sal armoniaco**, **tartaro**, **calcina**, sangue e orina di beccho, ana fa polvere, e metti in una borsa con le lame del ferro, e metti sott'il letame per nove dì, e diventarà tanto tenero, ch(e) e si potrà lavorare freddo, e caldo, e ricevere ogni **impressione**.

244. A far il ferro bianco com'argento.

R(ecipe) **tartaro** e zolfo ana, et metti in **duplo** in acqua, e cuocivi drento il ferro, e farassi com'argento.

245. A mollificar l'acciaio.

R(ecipe) **dente cavallino** e cavane il sugo, e metti al sole p(er) tre dì, poi vi metti drento l'acciaio per tre altri dì, e sia fatto.

246. A far tempera p(er) ferro fortissimo.

R(ecipe) argento vivo e spegnivi drento il ferro ò acciaio in cambio d'acqua e sarà fortissimo che taglierà ogni ferro.

247. A indolcire ferro e poi indurirlo.

R(ecipe) piombo e fondi sette volte, e spegnilo in olio comune, poi spegni le lame del ferro in detto olio più volte, e verrà tenero ch(e) riceverà ogni impressi one, e q(ua)n(do) lo vuoi far tornar duro, spegnilo in acqua di capelli.

248. A indolcir ferro in altro modo.

R(ecipe) **Euforbio**, agli, ana e trita e metti sopr' il ferro infocato forte, e verrà dolci(imo).

249. A far tempera per ferro.

R(ecipe) sterco di bue ch(e) no(n) mangi se no(n) herba, e stempera co(n) acqua, e co(n) sapone, tanto che l'acqua diventi bianca, e in dett'acqua tempera.

42

250. Tempera p(er) ferro ch(e) taglierà ferri e sassi.

R(ecipe) radice di **celidonia** lb una, e fa tanto bollire ch(e) cali il terzo, et mescola con aceto forte, e temperavi drento il ferro, qual bisogna ch(e) sia lavorato con polvere d'**antimonio** e **calamita**.

251. Altra tempera p(er) ferro.

R(ecipe) sugo di **pie corvino** on(ce) dua, e mescola con on(ce) una e mezzo d'olio et con questo tempera.

252. Altra tempera.

R(ecipe) corno nero di bue, ò di beccho, e getta via la prima scorza, poi lo lima sottile, e poni la limatura in orina di beccho, e lascia stare tanto ch(e) si liquefaccia, poi fa bollire quell'orina tanto ch(e) scemi la quarte parte, poi cola con feltro, et con q(uesto) tempera il ferro tre volte, e taglierà ogni ferro e sasso.

253. A far altra tempera p(er) ferro.

R(ecipe) lombrichi, seme di senapa, e sugo di rafano, e fa bollire un poco insieme, et in questo tempera.

254. A far altra tempera.

R(ecipe) sugo d'**appio** del mese di maggio, giugno, ò luglio, e temp(er)avi drento il ferro, e taglierà ogni cosa.

255. A far altra tempera.

R(ecipe) **sale armoniaco** et mescola co(n) **calcina viva**, e distempera con acqua ch(e) sia un poco spessa, e temperavi il ferro, e farassi bianco com'argento, e durissimo.

256. A far altra tempera.

R(ecipe) il ferro lavorato come vuoi, e mettivi su **magnesia**, poi spegni in sugo di **celidonia** e sarà duro.

257. A far ch(e) un ferro tiri à se un altro ferro.

R(ecipe) ugne d'asino, bruciale e fanne polvere, e distempera in acqua e in essa spegni il coltello infocato, e tirerà il ferro come calamita.

258. A avelenare un ferro.

R(ecipe) sugo di **landro**, e temp(er)avi il ferro più volte, cioè tre e sarà avelen(ato).

259. A far acqua ch(e) consuma il ferro.

R(ecipe) capelli, sangue, orina, e sterco humano, mescola insieme e distilla à lambicco, e serba.

43

260. A fare olio di **yperico(n)** ò vero **p(er)forata**.

R(ecipe) lb una di olio antiquissimo quanto sia possibile, di poi habi un bichiere di **malvagia** buona, ò di qualch'altro vino potente, e mettivi drento una buona brancata di fiori di **p(er)forata** pesti, e mettilo al sole e al sereno p(er) un dì e una notte, di poi cola la malvagia e metti nel detto olio, poi metti fiori di **osmarino** freschi, ò secchi all'ombra, fiore di **cardo santo**, cioè quelle sue cocchole co(n) le somenze dre(n)to verd(e) fiori di **verbena**, cioè quelle sue cimette con li fiori, **puleggio** co(n) li suoi fiori e foglie, pomelle di **lauro** rotte bene, **cenevre** le pome peste un poco, e di tutti questi fiori ò semenze on(ce) dua, ò più se vuoi, e poi metti fiori di **ypericon** on(ce) sei o più, fogle e semenze peste co(n) quel suo sugo, et di tempo in tempo, secondo ch(e) troverrai i fiori e seme(n)ze, va mettendo drento detto olio, tenendolo sempr ' al (sole) poi metti una (oncia) di **zaffera(n)** pesto poi (once) una di **dittamo** bianco pesto, (once) una di **gentiana**, poi metti radice di **yrios** (once) una, e tutte dette radice un poco peste, di poi metti 4 ò 5 **ranelle** di quelle ch(e) stanno su li alberi, e no(n) potendo haverne pi

glia di quelle ch(e) stanno sui prati, ò in acqua, mettendole in detto olio legate in un sacch(e)ttino, di poi metterai una pugnata di lombrichi di quelli ch(e) stanno nel letame, e fa sieno bene netti, e similme(n)te legali i(n) una pezuola lina, di poi metti (once) sei di **trementina** ottima, ò vero (once) 3 di trementina e 3 di **lagremo**, cioè olio d'**avezo**, di poi metti ogni cosa in una boccia di vetro grande, ch(e) vi stieno drento largh(e), e serra bene et impiastra la detta boccia insino alla metà, co(n) **luto sapientie**, e mettila al fornello p(er) ore dieci ò più, e se le vuoi anch(e) cuocer in quest'altro modo è ottimo, cioè Habi una caldaia d'acqua, ch(e) sia grand(e), e mettila al fuoco ben piena, e mettivi dre(n)to assai paglia, e fa i(n) mezo à modo duna **gril landa** legata forte, acioch(e) la boccia vi segha suso, e non dia la volta e legavi la boccia sopra. Ancora si può tener sospesa, ma meglio e più sicuro è tenerla su detta paglia, e così rincalzata intorno a discretione, e la paglia la difende ch(e) non si speza, e così lascia bollire p(er) ore ventiquattro, poi levala dal fuoco, e subito così calda metti detta boccia in una cassetta piena di **salina**, e sia tanto grand(e), ch(e) il sale sia di sotto e d'intorno e di sopra al manco quattro dita, e così molto bene coperta lascia stare p(er) giorni otto, e si verra com'a lambiccar(e).

N. truovasi assai openioni / nel modo di far q(uesto) olio ma / q(uesto) credo sia la miglior(e), et / hebesi da do(n) **L[azaro] vivarin** / da di **ven(etia)** certosino.

N. **yrios** .1. **ghiaggiuolo**.

N. le ranelle e lombrichi si / ha(n) a metter(e) in sacch(e)ttino / ò pezuola, acio si poss(ano) / cavar fuori che l'olio no(n) / simbratti.

N. avertisci di no(n) pigliare / d(e) lombrichi ch(e) stan sotto / terra, ma sotto il letame / ch(e) importa.

N. non havendo olio b(e)n / vecchio p(er) far q(uesto) olio pi / glia di quello ch(e) puoi / haver(e), e metti in caldara / **stagniata**, e fa bollire / p(er) un'hora, poi leva da / fuoco, e mettivi drento / 3 ò 4 croste di pane / e profondavele b(e)n(e) e su

44

bito, e mettivi mezo bi / chier(e) di vino bia(n)co / il qual tutto esalera / et / l'olio verrà sottile come se / havessi 50 anni e sara / buo(n) a q(uesto) effetto, e metti il / vino subito di poi ch(e) vi hai / profo(n)date le croste di pane.

di poi cavala fuori, et mettila etia(m), sotto la sabbia, p(er) giorni quindici, di poi la metti al sole, et quanto più ve la terrai tanto sarà migliore, e q(ua)n(do) l'harai tenuta un mese al sole, la colerai diligentemente, e metti d(e)lli altri fiori ut supra, di quelli ch(e) potrai haver, ò freschi, ò secchi all'ombra e tenendolo, al sole, sarà molto miglior(e) Appresso le virtù di quest'olio Vale à ogni ferita nuova ò vecchia mettendolo caldo ch(e) scotti un poco, nel fondo della piaga, ch(e) lo guarderà di far mai puza, poi ardi un poco di pannolino sottile, e spegnilo i(n) detto olio, e così bollente poni sopra la piaga sera e mattina, e salderà perfettamente. Vale a nervi conquassati e ossi rotti, et et(iam) conforta ogni doglia e spasimo che in quello fussi p(er) ferite.

Vale à sanare ogni fistola mettendovi su di detto olio, ò co(n) **tasta di fila** se sia profonda.

vale à quelli ch(e) cascano del **male caduco**, unguendo il paziente p(er) tutta la persona salvo ch(e) il capo, e mettendo della stoppa sottile calda sop(ra) l'untione e fasciandolo, e q(uesto) fa più volte e in più di la sera q(ua)n(do) va al letto, e guarrà

Vale à tutte le infermità causate da freddo,

a enfiati ò p(er)cosse di qualunq(ue) sorte. a doglie qualunq(ue) si sieno alla rogna unge(n)do come di sop(ra) la sera al dolore di stomaco unguendolo a mandar via ogni segno cicatrice e litigine.

alle **gotte frigide** unguendo caldo quando ti duole

alla peste unguendo tutto intorno e bevendo di detto olio

a ogni veleno bevendone dragme dua p(er) volta.

a ogni morso e puntura velenosa unguendo e bevendone

alla febbre quartana e co(n)tinua unguendo il filo della stiena, e i polsi innanzi

ch(e) e venga la febbre, e ancora bevendone una (oncia) innanzi un' hora che e venga

la febre, con buon vino caldo. Rinuova il sangue morto.

N. le virtu di q(uesto) olio ch(e) sono / scritte si sono viste p(er) espe / rienza, ma ne ha ancora / molt'altre ch(e) no(n) so(n) scritte / ch(e) p(er) le conghietture di q(ueste) / uno huomo di ingegno le / potra investigar(e), e a q(ueste) / varie malattie si puo / adoperar(e).

261. A dar una **vernice** sula carta pec(ora) com'alle **tavol(e)** da abaco.

R(ecipe) **biacca** fine, et macina sottilissimame(n)te, con acqua chiara, poi poni a rasciugare su mattoni, o al (sole), di poi la macina con buona e finissima **vernice**, ò con olio di lino ò di noce, ma la vernice è meglio di tutto, e distendila su la carta sottilmente con la mano, e metti asciugare al (sole) e come è asciutta ridalla un'altra volta, o piu sino à tanto che ti paia ch(e) la stia bene.

45

262. A tigner legno azzurro e verde.

R(ecipe) **silio** e fanne pezi grossi dua dita, poi lo tieni in molle nella **rannata** p(er) quattro, ò cinque giorni, mutandola qualch(e) volta, poi piglia calcina viva, et mettila in acqua, et muta, sino à nove volte, serbando semp(re) quell'acqua di mano in mano ch(e) la muti, di poi metti detto **silio** in detta acqua, e lasciavelo stare p(er) cinque ò sei di, tenendol' in fondo e poi volendo far azzurro, torrai cocchole di **spino cerbino**, ch(e) no(n) sieno troppo mature, e pestale a dosso il detto **silio**, e lascialo stare in quel sugo, e farà azzurro, ò vero sbiadato, e volendo far verde, piglia cocchole di **lebbio**, e fa nel medesimo modo ch(e) è detto sopra.

263. A far nel legno ch(e) paia un'aria piena di **nugoli**.

R(ecipe) un pezo di **silio**, e segalo senza spiccar del tutto le fette l'una dall'altra ma metti stecche fra luna e l'altra, e legalo bene di fuora, e mettilo sotto lo **stabbio**, poi toglì, **allume di rocco**, e mettilo in molle, e in quell'acqua metti il detto **silio**, poi tigni nel modo ch(e) è detto di sopra, e per far legno

nero togli legno di noce, e mettilo nelle dette acque, cioè in **ranno**, i(n) acq(ua) di **calcina**, e in acqua d'**allume**, poi gli gett'addosso il color che vuoi.

264. A far carta lucida bellissima.

R(ecipe) **colla di pesce** bollita co(n) acqua, ò vero una buona tinca grassa, bollita in acqua senza sale, tanto che sia ben cotta, ò vero piedi di castrato bia(n) co, cotti in acqua, poi cavato la carne, e digrassato, e salato il brodo con sal armoniaco, di poi versa detto brodo su una pietra piana, ò vuoi in altra forma, qual debb'essere in prima ben unta co(n) olio che secchi cioe di lino ò di noce, puoi anch(e) distendervela sopra con pennello dandola più volte l'una sopra l'altra, e così se ne può co(n) una forma far figure ò palle, ò quel che vorrai.

N. di **zoroastro**.

265. A doglie di stomaco ò di **madre**.

R(ecipe) mele e olio comune e fa bollire in sieme, e bagnavi drento, così caldo, lana sudicia, e poni sopra lo stomaco, ma p(er) il male di madre poni sopra il **pettignone**. Ancora p(er) il mal di madre, se userai bere vino bia(n) co, dove sia cotto grano, sanerà in poco tempo, bevendone spesso.

N. di m(esser) **Julio da reggio**.

266. A veleno da funghi.

R(ecipe) sterco di Gallo di quello giallo, e dallo a bere con acqua al patiente, e vedrai mirabile effetto.

N. provato e riuscito beniss(imo).

46

267. A far ch(e) una donna no(n) disperda.

R(ecipe) sangue d'un **racano** e fallo seccar(e), e chi lo porterà à dosso non disperderà, ma q(ua)n(do) fussi al partorire levalo, perché non potria partorire fino che l'havessi addosso.

268. A far barba, ò capelli neri, rossi, ò biondi.

R(ecipe) una pignatta nuova d'un **quattrino**, e mettivi i duoi terzi d'acqua di mezo, ch(e) si piglia da **tintori di lana**, ò panni, e si cava di **calcina** e il terzo d'acqua di fontana viva, sich(e) sia piena la pignatta, et metti drento on(ce) una di **retargilio d'argento**, e metti à bollir(e) à fuoco lento, ch(e) bolla adagio, sino ch(e) cali i duoi terzi, e resti solo il terzo di detta acqua, con la quale bagnerai capelli ò peli ò barba e starai al sole, ò a fuoco lento, che renda tanto caldo quanto fa il sole, sin che sieno non ben rasciutti in tutto, ma **soppassi**, e così ribagnia con un poco di spugna legata su una canna, sino à trè

volte, e la terza volta lascia rasciugar ben à fatto, e di poi laverai con ranno caldo senza sapone, e basterà detta tintura quaranta giorni, e farà nero belliss(imo), ma volendo far rossi, in cambio di **retargilio d'argento**, torrai **retargilio d'oro**, e verrà quello harai lavato, ò barba, ò capelli, di colore rosso.

N. di m(esser) **Julio da reggio**.

269. A far **giuncata** in tempo di quaresima.

R(ecipe) mandorle monde lb una, e pestale co(n) un poco d'**acqua rosa**, e farebbono l'olio, poi vi metti on(ce) dua di zucch(e)ro, e on(ce) dua d'acqua rosa, poi piglia di un buon brodo di luccio p(er) la quarta parte, ch(e) no(n) sia troppo salato, ma ch(e) habi buona sustanza, e con essa stempera le mandorle, e passa p(er) staccio, si ch(e) non resti alcuna sustantia delle mandorle, poi metti i(n) un piatto p(er) una notte e si rappiglerà come giuncata di latte, mettila poi nelle frisch(e) ò come ti pare E se volessi ricotta pigla una lb di mandorle, acuarosa, on(ce) una zucch(e)ro on(ce) quattro, e mezo bichier(e) di brodo di pesce e impasta in sieme, e passa p(er) **stamigna**, e metti in scodella e i(n) luogo fresco p(er) 4 ore.

N. una tinca fresca fara / brodo buo(n) come il luccio.

270. A levar margine ò altre cicatrice della faccia.

R(ecipe) **gomma draganti** quanto vuoi, e metti i(n) infusione in **acqua rosa** p(er) una nocte, di poi pesta i(n) mortaio di bronzo, e verrà à modo d'unguento, metti lo su una peza, sopra li segni due volte il di fin ch(e) sia consolidato.

N. provata p(er) / m(esser) **marcant(onio) / da reggio**.

47

271. A far acqua ch(e) distrugge il ferro.

R(ecipe) **argento sublimato** on(ce) tre, **Arsenico sublimato** on(ce) tre, **orpimento** on(ce) tre **sal armoniaco** on(ce) tre, **sal alcali** on(ce) quattro, **calcina viva** on(ce) dua **vetriuolo romano** on(ce) sei, **salnitro** on(ce) nove, pesta e mescol'in sieme e fa distillar p(er) **lambiccho**, e poi di quell'acqua metti sul ferro, et distruggerallo et è acqua di gran virtù.

272. A far tempera p(er) ferro.

R(ecipe) **celidonia** salvatica, ch(e) q(ua)n(do) si rompe fa gialle le mani, fanne sugo, et temperavi drento il ferro ch(e) vuoi.

273. Altra tempera per ferro migliore.

R(ecipe) acqua di ceci q(ua)n(do) sono verdi vicini al maturarsi, coglendoli quando è gran caldo, ch(e) è miglore, et quivi tempera.

274. A far chel ferro no(n) arrugginischa.

R(ecipe) olio di mandorle amare, e con esso ungi il ferro.

275. A far tempera p(er) ferro dolce.

R(ecipe) **salina**, vetro bianco, Gomma arsa, corn'arso, e polveriza, poi toglì il ferro, che quanto è più dolce tanto è meglio, et bagnialo co(n) **sciliva**, et involgilo nella detta polvere, e scalda, poi spegni in acqua chiara, e leverà d'ogni acciaio.

276. Altra tempera p(er) ferro.

R(ecipe) **sal armoniaco**, **calcina viva**, ana, e liquefa con acqua fresca che venga come brodo, et tempera con essa, et viene biancho com'argento, e forte per far tutto quello vorrai.

277. Altra tempera p(er) ferro.

R(ecipe) **sal armoniaco**, e **calcina viva** liquefatta, ut supra, e arrogi sugo di **rafano**, e lombrici terrestri, e pesta ogni cosa insieme e sarà optima tempera.

278. Altra tempera per ferro molto forte.

R(ecipe) capelli d'huomo robusto da trentacinque anni in giù ch(e) no(n) sieno canuti, e rivoltavi drento l'acciaio ò ferro ch(e) vuoi, e scalda di poi spegni in acqua fredda.

279. A indolcire ogni ferro.

R(ecipe) lumach(e) e pesta, e stemp(er)a co(n) vino, ch(e) venga à modo di pasta. e spegni quello vuoi, poi riscalda, e spegni in acqua chiara.

48

280. Acqua da machie di viso e mani e cottura di (sole).

R(ecipe) sugo di limoni, e metti un poco di sal comune, e con esso ti lava e lascia asciugare da se, poi ti lava con acqua.

281. A cavar olio della noce moscada.

Metti la noce in infusione in acqua vite, p(er) un' hora, poi piglerai dua ferri caldi, mette(n)dovi le noci i(n) mezo, e stringi forte, e n'uscirà l'olio.

282. A far il rame arso ch(e) adoperano li **orefici**.

R(ecipe) rame in lamine lb una, **tartaro** lb una, **risalgallo** lb una, e farai li strati in una pila be(n) **lutata**, e darali fuoco forte di **cimento** p(er) otto hore.

283. A fare del ferro acciaio.

R(ecipe) acqua di decotione di capelli humani, e spegnivi il ferro.

284. A far indurire assai il ferro.

R(ecipe) acqua d' **ugna** di buoi, ò acqua di **verbenaca**, ò acqua di **celidonia** ò acqua di **piantaggine** con zolfo.

285. A far tempera p(er) lime.

R(ecipe) limatura di corno di bue, ò di castrone, e sale p(er) la meta e vetro pesto per il quarto, e in questa polvere rinvolgi la lima bagnata, di poi scalda e tempera in acqua.

286. A far colore d'oro in ferro

R(ecipe) sangue humano, tuorli d'huovo, ana lb una, metti in boccia di vetro, sino a ch(e) e sieno ben triti, poi la metti in fuoco sopra la cener(e) e quando comincia a bollire, gettavi drento lb una di **zolfo vivo** e non lasciar bollire troppo, poi metti à **lambiccho**, e raccogli l'acq(ua) e quando vuoi operare, scalda il ferro ch(e) vuoi indorare.

287. A far color d'oro in ogni metallo.

R(ecipe) **allume zucherino** lb una, e metti in vaso d'acqua, serrando bene il vaso, ch(e) non sfiati, metti sotto il letame caldo p(er) otto dì, di poi metti in detta acqua il metallo ch(e) vuoi, e riceverà color d'oro.

288. A stampar e scriver lettere in ferro.

R(ecipe) **cinabro** e impasta co(n) olio, e scrivi co(n) esso quel ch(e) vuoi sul ferro, et lascia seccare al (sole) e vedrai ch(e) detto **cinabro** rosigh(e)ra il ferro.

289. A far tempera per ferro ottima.

R(ecipe) sugo di **malva**, e sugo di **tintimallo**, e acqua piovana, ana et q(ua)n(do) vi fussi più sugo di **tintimallo** sarebbe miglore.

49

290. A far olio di **scarpioni**.

Scarpioni cento q(ua)n(do) sono in amore, et questo è q(ua)n(do) il sole è appresso al cuore del lione, di poi pigla lb una d'olio vechio, quanto puoi e metti in boccia di vetro e poni al fuoco, e q(ua)n(do) bolle mettivi li detti scarpioni vivi e subito serra bene ch(e) non sfiati, perch(e) perderebbe la sustantia, e guardati dal suo fumo, ch(e) è molto pericoloso, e q(ua)n(do) vedi ch(e) e son morti lieva dal fuoco, e mettivi drento on(ce) meza di **riobarbero** fine e ben pesto, e serra bene ch(e) non sfiati, e metti al sole caldo dalla mattina p(er) insino à vespro, di poi habi una pigniatta di crusca, ch(e) sia stata al (sole)

quanto l'olio, e all'ora di vespro piglia detta boccia, e mettila in detta crusca, tanto ch(e) venga coperta quant'è l'olio ò più, e cuopri co(n) panni caldi al sole, e lascia star così p(er) in sino al levare del sole, et all'ora la rimetti al sole, e osserva così sera e mattina, p(er) fino à un mese, et harai cosa pretiosa.

Puossi anch(e) far cuocer(e) in bagno maria, ch(e) è più breve, e fassi così Piglia un paiuolo d'acqua, et acconciavi drento la detta boccia, in modo ch(e) non dia la volta, e stia sotto l'acqua sino al collo, in modo ch(e) l'acqua no(n) vi entri drento q(ua)n(do) bolle, e sia ben serrato, e fa bollir(e) p(er) tre dì, ò dua al manco, e quando scema l'acqua, riempi co(n) acqua calda, piano piano ch(e) il bollore non scemi, e sarà fatto come farlo al (sole) e primo vi metta li scarpioni tienli un poco su la cener(e) calda in vaso di vetro bene serrato, tanto che si riscaldino un poco, non ch(e) e muoino ma ch(e) e venghino in stiza.

291. Il modo di adoperar(e) dett'olio alla peste.

Quando ti senti pigliare il male, cioè ch(e) apparissi segno, ò sentissi venire febre ch(e) tene facessi dubitar(e), ungit con dett'olio, e se ti ungerai in fra lo spatio di dodici hore, poi ch(e) il male ti harà preso, no(n) dubitar(e) di morire, e se ti ungerai in fra lo spatio di dua ò tre hore sarai libero e in fra altre tre ò quattro sano del tutto, e se havessi portato il male più dì, ungit pure sera e mattina p(er) tre ò quattro dì, tanto ch(e) e ti paia ch(e) il veleno sia spento, poi cura per l'ordinario come si fa un **agno**, e se il paziente havessi febre, aiutalo co(n) qualche cosa appropriata à cio, e se e no(n) andassi d(e)l corpo, falli far(e) de **servitiali**.

N. q(ua)n(do) avessi altra febre ch(e) / di peste, et ch(e) ti ungesti ti / gioverà, ma se ti ungesti no(n) / have(n)do male, ti nocerebe.

292. In ch(e) modo si debe unger(e) segue di la.

50

Ungerai prima intorno al cuore, di poi intorno al segno del male se e si è punto scoperto, di poi le tempie, le nare del naso, la **fontanella** della gola, in sul nodo del collo, e polsi delle braccia, e delle ginochia e de piedi, poi lo fa star caldo p(er) dua hore, ch(e) l'unto penetri drento ma avertisci bene ch(e) se il segno, ò bolla fussi rotto, ch(e) l'olio no(n) tochi dove è rotto ch(e) farebbe gran male, e quello ch(e) maneggia dett'olio guardi à non si metter le mani in boccha, se prima non se le è molto bene lavate, perch(e) è molto pericoloso, e se farai le sopradette cose non havere dubio alcuno, ch(e) guarrai p(er) gra(zia) di dio, il qual è vero medico. Quando ungi tieni un poco di fuoco appresso, e scaldati bene le dita con detto olio.

N. questo è il modo di unger(e).

293. Acqua da dorar ferro e ogni metallo.

R(ecipe) **cinabro** on(ce) una, **vernice** on(ce) meza, **Gomm'arabica** on(ce) una, chiara d'huovo on(ce) tre, **olio di linseme** on(ce) tre, pesta et mescol'insieme, e distilla p(er) **lambicho** e q(ua)n(do) vuoi dorar il ferro, ò altro metallo, scaldalo, poi ungi co(n) dett'acqua.

294. Altra acqua da dorar ferro ò acciaioio.

R(ecipe) **Gromma** on(ce) tre, **sal gemma** on(ce) dua, **allume di ghiaccia** on(ce) dua, **allume di piuma** on(ce) meza, **vetriuolo** on(ce) dua, sal comune on(ce) dua, pesta tutto e metti in pignatta nuova, co(n) acqua tanto che basti, e fa bollire che scemi p(er) metà, poi serba in vaso di vetro, e q(ua)n(do) la vuoi usare scaldala e metti sul ferro, e brunisci bene, quando è **raffreddo**.

295. Altra acqua per dorar(e) ut supra.

R(ecipe) una pignatta d'acqua, e 9. **starlini** di salgemma, e .9. **starlini d'allume di ghiaccia**, e 5. **starlini d'allume di piuma**, e 4 **starlini di verde rame**, e 5. **starlini** di sale, e mez'oncia di **gromma**, e bolli tanto ch(e) e torni al terzo, et serba et usa ut supra.

296. A scriver lettere in ferro.

R(ecipe) **salarmoniaco**, **verderame**, sugo di limoni, e mescola insieme, e cuopri il ferro di cera, e incava le lettere su la cera, et empile di detto liquore, e lascia stare p(er) dodici hore, et è fatto.

297. A fondere ferro.

R(ecipe) libre una di ferro, libre una di scorze di **pomerio**, libre una di **zolfo**, e mescola tutto bene insieme, e metti in **caza** di ferro al fuoco, e si fonderà benissimo.

51

298. A far colori da vasi di terra, e prima, Bianco.

R(ecipe) **stagno** lb otto, **rena** da bichieri lb dieci, ch(e) sia bianca, **sale alcali** lb quattro, e mescol'insieme, e mett'in vaso nella fornace, si ch(e) scemi il 0/3.

N. bianco mezano.

299. A **mazocchetto**.

R(ecipe) lb dua di **rena**, lb dua di **piombo arso**, e lb una di **sale alcali**, e mescola i(n)sieme, e metti a cuocer in fornace, poi macina, e mettivi una (oncia) dazurro.

N. **Mazocchetto** bello.

300. A far biancheggiato forte.

R(ecipe) lb dua di **piombo arso**, e lb una di **rena**, e macina insieme.

N. Biancheggiato forte.

301. A far biancheggiato dolce.

R(ecipe) lb tre di **piombo**, e lb una di **rena**, e macina.

N. Biancheggiato dolce.

302. A far la **fRICTA**.

R(ecipe) lb dieci di **feccia di vino**, cioè la posatura della botte, e lb dodici di **rena** e lb quattro di sal(e), e metti à cuocer insieme, poi toglì lb sei di **stagno**, e lb 9 d'aqua fricta, e lb dodici di **rena**, e macin'ogni cosa insieme.

N. Bianco perfetto.

303. A far bianco più dolce.

R(ecipe) lb dieci di **feccia di vino**, e lb dodici di **rena** e lb quattro di sale, e metti a cuocer in fornace, poi toglì lb 6 di **stagno**, e lb 6 d'acqua frita, e macina.

N. Bianco più dolce.

304. A far **coverte di domasco**.

R(ecipe) lb dieci di **feccia**, e lb dodici di **rena**, e lb tre di **piombo arso**, e metti a cuocere in fornace, poi pesta e lavalà, e sarà coperta buona.

N. Coperta di damasco.

305. A far giallo.

R(ecipe) lb una di **piombo arso**, e lb cinque di **margassita**, e (once) quattro di **fer rugine**, e mettila in la frita di sopra, et ch(e) habi il fuoco adagio, poi pesta, e metti (once) dua di **minio**, e metti a cuocer(e).

N giallo.

306. A fare rosso.

R(ecipe) lb una di cener(e) di cerro, e il medes(imo) fa il **sal armoniaco**, (once) una di **re targilio** stemperato con acqua, e fa bollire, e se vuoi saper se è buono, piglia capelli ò lana, e se tigne starà bene.

N. rosso.

307. A fare rosso ò verde.

R(ecipe) **sale comune**, e **sal armoniaco**, e dissolvi in aceto forte, poi toglì limatura di ferro quanto vuoi, e metti in vaso invetriato, avvertendo ch(e) l'aceto sia sopra la limatura, e mett'à fuoco le(n)to ch(e) no(n) levi il bollore ta(n)to si dissolva

e sarà fatto il rosso, e se vuoi verde toglì limatura di rame, e fa ut supra.
Verderame bollito in aceto fortissimo, fa ancora buon rosso.

N. rosso / verde / rosso.

52

308. A fare azzurro.

R(ecipe) piastra di rame sottile, poi habi una pignatta, e mettivi un **suolo di calcina viva**, poi un **suolo** di detto rame, tanto ch(e) empia detta pignatta, e metti in fornace di mattoni, e come sia cotto, toglì quel rame ch(e) sarà purgato, e macina, e l'altro salva p(er) altra volta, e q(uella) calcinatione macina, e co(n) essa dipigni.

N. Azzurro.

309. A fare giallo.

R(ecipe) limatura di ferro e lava bene co(n) acqua, poi co(n) aceto, e mettil' à seccare e q(ua)n(do) è secca torna a spruzarvi su dello aceto, e lascia seccar(e), e fa così ta(n)to ch(e) si converta in giallo, poi lo mescola co(n) l'aceto, e lascialo stare, poi ponla al fuoco, tanto ch(e) l'aceto si risolva, poi lo macina e dipigni.

N. Giallo.

310. A far colore d'oro.

R(ecipe) dua bocchali d'acqua, e metti in boccia, con (once) dua di **galla** ben pesta, e fa bollire tanto ch(e) e torni per metà, poi cola e mettivi meza (oncia) di **vetriolo b(e)n(e)** macinato, e (once) cinque di **gomma arabica**, con un poco d'olio, e mescola ogni cosa insieme e dipigni.

N. Oro

311. A far altro color d'oro.

R(ecipe) **rame arso** parte dua, **vetriolo romano**, **verderame**, **cinabro**, ana, parte una, cuoci in orina vergine stillata p(er) feltro, pesta ogni cosa insieme, et stemper(er)a co(n) sugo di melagrana, e dipigni i vasi bianchi fatti co(n) **piombo** e **stagno**.

N. Oro

312. A far color rosso p(er) vetri ò vasi.

R(ecipe) stagno (once) una e fondi, e incorpora co(n) (once) una di **mercurio**, e q(ua)n(do) so(n) incorporati mescola con (once) una di **zolfo**, e (once) dua di **sal armoniaco** macinato sottile e metti ogni cosa in vaso da **sublimare**, e sublimato troverai il zolfo e il sal armoniaco, e nel fondo del vaso troverai olio rosso, qual macinerai co(n) **gomma arabica**, stemperando co(n) acqua, et sarà fatto.

N. Rosso da vetri ò vasi.

313. A far color verde.

R(ecipe) limatura di rame nuovo in buona qua(n)tità, e lavala molto bene prima con acqua, e poi co(n) aceto, poi toglì della detta limatura lb una, e sale **armoniaco** (once) dua, **salnitro** (once) dua, e metti in vaso di rame, ò altro vaso invetriato, con un boccale d'aceto forte caldo, e cuopri ben(e) di sopra ch(e) non sfiati, e metti a un caldo ch(e) no(n) lievi bollire, e sarà fatto.

N. Verde simile.

314. A levar le lentigine del volto.

R(ecipe) fichi secchi ò freschi, e radice di zuccha salvatica, e pesta tutt'insieme ta(n)to che sia impalpabile, e con questo ungi dove sono li panni.

53

315. Tempera da lime.

R(ecipe) **ugna** di bue secche al fumo, e peste, **salnitro**, e sal comune, ana, qua(n)to vuoi, ma che le parte di ciascuna cosa sieno u(n) poco magg(iore) ch(e) delle sottoscritte, **Filiggine**, Gusci d'huovo, **Gomma di vino bianco**, ò vero di aceto **sale di vetro**, ana, e tutto stemp(er)a con orina e aceto, e fa come **savore** sodo, e tempera à modo usato, cioè in cassa di ferro.

316. A levar machie e panni del viso.

R(ecipe) la radice del **Gichero**, che sia fresca, pestala sottilmente, e stemperala con latte caprino, tanto ch(e) tutte sia liquido com'acqua passa p(er) **staccio** e metti in pignatta nuova, co(n) un poco d'**allume zuccherino**, e **borrace** e fa bollire sino ch(e) venga spesso, quasi come **savore** liquido, di poi distendilo sopra la machia, ch(e) vuoi levar(e), la sera q(ua)n(do) vai alletto, e la mattina lava con acqua ch(e) sia stato cotto drento semola.

N. l'acqua di semola s'adop(er)a / p(er) ch(e) e potrebbe scorticarsi / un poco il viso p(er)o fuor del / viso no(n) importa lavarsi.

317. A far sapone bianco liquido **napoletano**.

R(ecipe) **lisciva** forte, fatta co(n) due parte di cenere d'osso di cervio, e una parte di **calcina viva**, e sia tanto forte, ch(e) tenga l'huovo fresco à galla quasi tutto scoperto, e di detta lisciva, ò vero di quella d(e) **saponari** ch(e) sia temperata come questa, toglì otto boccali, e boccali uno di **sevo** di cervio, colato e netto à lentissimo fuoco, mescola insieme, e metti in caldara à fuoco lento, tanto che e si incorpori bene, e guarda bene che no(n) bolla poi metti in vaso vetriato grande, e che habia il fondo largo, e poni al sole disfatte, per otto ò dieci dì, mescolando co(n) uno bastone quattro ò cinque volte il dì, e tienlo anche la notte al sereno, ma coperto in modo, ch(e)

e vi posa entrar l'aria, et ch(e) e non vi piova drento, e sarà fatto.
 e se vuoi che stringa più tienlo più al sole, ma guarda no(n) si stringa troppo
 basta ch(e) e venga tanto sodo ch(e) e sia come pasta, poi lo serba e fan(n)e pezi
 Piglia poi del sopradetto sapone, e metti in vaso vetriato largo in fondo
 e buttavi sopra dell'**acqua rosa**, rimenando bene co(n) un bastone, e metti
 lo al sole p(er) otto dì, agiugnendo acqua rosa ogni dì, e rimenando come
 e detto e quando e ti parrà che sia fatto, riponlo in vaso di vetro e ser
 ba, ch(e) è buono à acconciar con **musco** ò altri odori, come si dirà.

N. questo sapone qua(n)to piu / è vecchio ta(n)to è migliore.

318. A fare sapone col **zibetto**.

Piglia del sopradetto sapone, e mettivi polvere di **zibetto**, e mescola b(e)n(e), e se
 vorrai anch(e) mettervi **musco** soluto sarà tanto migliore.

N. q(uesto) sapone si puo a(n)ch(e) aco(n)ciar(e) / i(n) quel modo co(n) altre polver(e) / e co(n) olio
 di **bengivi** e di **storace** / ò **laudano**, e altr olij odoriferi.

54

319. A far **saponetti**.

Piglia sapone **domaschino**, e radilo sottilissimo, poi lo metti in infusione
 in **acqua rosa domaschina**, e tienlo tanto al sole, ch(e) si asciughi la detta
 acqua, poi vi metti, **musco**, **zibetto**, **storace** liquido, e olio di **spigo**
 tutto à tua discrezione, e incorpora bene insieme, poi metti nelle
 forme un poco di **yrios** e forma pallottole e serba, e per ogni lb di
 sapone, si mette lb una di acqua rosa.

320. A far **saponetti** in altro modo più breve.

R(ecipe) sapone lb una, e metti in vaso invetriato al fuoco ta(n)to ch(e) si liquefaccia
 poi vi metti **yrios**, e **melagheppi**, e incorpora b(e)n(e) et è fatto. e se lo vuoi
 far nero mettivi terra di **grofani** (once) dua.

321. A far saponetti in altro modo buoni.

R(ecipe) sapone ut supra, olio di **spigo**, **yrios**, polver(e) di **grofani**, e mescola
 insieme con **acqua rosa**, e fa ut supra.

322. **Saponetti** da far i capelli bianchi.

R(ecipe) **allume di cantina** parte tre, **calcina viva** parte una, e fa **capitello**
 ch(e) tenga l'huovo à galla, poi mescola un boccale d'olio comune con
 boccali tre di detto **capitello**, et metti una chiara d'huovo sbattuto e
 uno scodellino di farina d'hamido, et on(ce) una di **vetriuolo romano** pol
 verizzato, e semp(re) mescola per tre ore, poi lascia posar per un dì, cavalo
 fuori e taglialo in pezi, e metti à sciugar al ve(n)to, e no(n) al (sole) p(er) dua di.

N. questo saponetto è mira / bile p(er) far i cap(elli) biondi.

323. A far sapone da cavar machie.

R(ecipe) sapone bianco del meglio ch(e) puoi haver(e) lb una, e radilo sottile, e toglie fiele di beccho, **allume cantino** ana (once) una, un rosso d'huovo, ò più se vuoi e meza scod(e)lla di cener(e) stacciata sottile, incorpora t(u)t(to) b(e)n(e) insieme e fa pallottol(e).

324. A far(e) sapone liquido.

R(ecipe) **capitello** fatto di parte dua di cener(e) di cerro, ò quercia, e parte una di calci na viva, ch(e) venga l'huovo à galla fra due acque, pigliane parte otto, et parte una di **sevo** di cervio e metti tutto i(n) caldaro a fuoco lento, si ch(e) e si incorpori insieme sa(n)za bollire, poi mettilo al sol(e) di state in vaso invetriato p(er) otto, ò dieci dì, mescolando ogni dì 4. ò 5. volte, e fa ch(e) no(n) vi piova drento, e tienlo la notte al sereno, cop(er)to i(n) modo ch(e) vi possi entrar l'aria e no(n) l'acq(ua) e diverrà come pasta, fa pallottole e serba, e q(ua)n(do) lo vuoi porr(e) in **alberello** mollica co(n) **acqua rosa**, e tienilo al (sole) p(er) otto dì, mestandolo ogni dì come di sopra.

N. no(n) potendo haver **sevo** / di cervio piglalo di beccho.

55

325. A far **olio di tartaro**.

Piglia **tartaro** quanto vuoi, e mettilo al fuoco in una rete di filo di rame tanto ch(e) sia calcinato, cioè ch(e) e diventi bianco, poi lo poni all'humido su un marmo, ch(e) stia pendente sich(e) e possa scolare, raccogliendo quell'olio in un recipiente di vetro, e serbalo ch(e) è buo(n) alli pan(n)i e alle mani, e molte cose.

326. A far olio di rose **moscarelle**.

R(ecipe) mandorle **ambrosine** monde, e tagliate p(er) il mezo, lb tre, poi habi delle dette rose fine in quattro lb, e ogni mattina mescola di dette rose co(n) le mandorle, e lascia stare p(er) fino all'altra mattina, poi muta le rose, leva(n)do le prime, e mettendo dell'altre fresche, e così fa sino à cinque mattine, poi pesta in mortaio tre ò quattro volte e metti in sacchetto, e strignile al **torculo**, tanto ch(e) ne cavi l'olio, qual serberai in vaso di vetro ut sup(ra).

327. A far olio di **grofani**.

Piglia olio odorifero di ch(e) fiori tu vuoi lb una, e mettivi drento **grofani** un poco rotti (once) una e mezo, e lascia in infusione p(er) sino ch(e) ti paia che habia preso l'odore a tuo modo.

328. A far olio di **musco**.

Piglia mandorle dolce curate co(n) il coltello, e no(n) monde co(n) acqua calda e mettile insieme col musco, ma fa ch(e) prima sieno tagliate p(er) il mezo lasciale stare p(er) otto dì, ne dubitare ch(e) il musco perda p(er) questo di virtù poi pestale in mortaio di bronzo, e metti in sacchetto di lino sottile, ha

vendone prima cavato il musco, e rimena bene detto sach(e)tto p(er) mano scaldandolo un poco al (sole), ò al fuoco, e spremile per torculo, ma fa ch(e) il torculo anch(e) sia caldo, e caverai l'olio, qual serba in anpolla di vetro ben turata; e mettivi drento un poco d'**ambracane**. (XVI ambra grigia)

N. le mandorle sieno n 4 / per piu ò ma(n)co s(econdo) la qua(n) / tità ch(e) ne vuoi fare / q(ua)n(do) le mandorle so(n) col mus / co serrar bene ch(e) no(n) sfiati / e stieno sino a 15. ò 20. di / puossi anch(e) fare sa(n)za / mettervi l'**ambracan**.

329. A far olio di **zibetto**.

R(ecipe) mandorle dolce ut supra (once) sei zibetto (once) tre, mescola ben'insieme, et metti in vaso di vetro ben turato, e ponlo al fuoco, e quando vedi ch(e) e comincia à bollire lievalo dal fuoco et è fatto.

330. A far olio di **mirra**.

Piglia un huovo e cuocilo duro, e taglialo per il mezo, e cavane il rosso, e mettivi drento la **mirrha**, e lascialo star così p(er) un dì poi pestalo e mettilo al **torculo**, e caverane l'olio, qual serba come di sopra in vaso di vetro ben turato.

56

331. A far olio reale.

R(ecipe) **storace calamita** lb meza, **belgivi**, **laudano**, ana, (once) dua, **cinamomo**, rose secch(e) ana, (once) una, **canfora** on(ce) una, pesta grosso modo, e metti tutto in pignatta di rame **stagnata**, col suo coperchio, e **luta** con peza, e chiaro d'huovo ch(e) non sfiati, mettendovi prima **acqua rosa** lb una, acqua **lanfa** lb meza olio di mandorle dolce fresco lb meza, e q(ua)n(do) la **lutazione** sarà b(e)n(e) asciutta, poni à fuoco lento, e lasciala bollire p(er) dua à tre hore, poi lasciala freddar(e), di poi vacua p(er) inclinazione, nel vaso dove lo vuoi serbare, et mettivi drento un poco di **musco** e **ambra**, e u(n) poco d'allum'arso, et è fatto.

N. lo allume arso ma(n)tiene / l'olio ch(e) e no(n) **invieta**.

332. A far sapone co(n) foglie di rose.

Piglia del sapone detto innanzi ch(e) sia stato al (sole), et metti co(n) esso rose fresch(e) ben peste, et fa incorporar bene poi fa pallottole, e riponi i(n) vaso di vet(ro).

N. puossi far il sapone i(n) q(uesto) / medesimo modo con tutti / li altri fiori.

333. A far sapone co(n) rose da metter i(n) **alberelli**

R(ecipe) sapone e pestalo et mollificalo co(n) **acqua rosa**, poi piglia rose fresch(e), che non sieno fornite d'aprire, e tagliale minute, e va mettendole in detto sapone, ogni dì, per quattro dì, mescolando bene ogni volta, e fa ch(e) sia p(er) ogni lb di sapone lb meza di rose tenendolo semp(re) al sole, per quel tempo ch(e) metti le rose, e q(ua)n(do) lo vuoi riporr(e) mettivi p(er) ogni lb di sapone (once) meza

di **grofani** (once) dua di **yreos**, e un poco di **belgivi**, e tutto polverizzato, ma q(ua)n(do) vi metti le rose, agiugnivi ogni volta u(n) poco d'acqua rosa, e metti i(n) alberelli.

334. A far sapone bianco odorifero e buono.

R(ecipe) sapone bia(n)co buono e **rastialo** sottile co(n) coltello, e fallo sechar' all'ombra p(er) dieci dì b(e)n(e) disteso, poi pestalo leggierm(en)te in polver(e), poi metterai p(er) ogni 4 lb di detta polvere, **yrrios**, **sandali bianchi**, **magaleppi**, farina d'hamido ana (once) tre, polverizzato ogni cosa e metti nel mortaio, poi agiugni sop(ra) on(ce) una di **storace** liquida, e olio di **spigo** qua(n)to staria i(n) una mezza noce pesta bene insieme e fa pallottole, et è fatto mirabile.

335. A purgar il sapone.

Taglia il sapone minuto e mettilo i(n) aceto forte p(er) dua di mesta(n)dolo alcune volte, poi cava l'aceto, e getta via, e rimettine dell'altro, per dualtri di, di poi cava l'aceto, e metti d(e)ll'acqua chiara, ta(n)to ch(e) rimena(n)do ve(n)ga come pasta di mele, e lalscialo cosi p(er) altra dua di, ò fin à ta(n)to ch(e) e lasci il malodore mestandolo qualch(e) volta, di poi cava l'acqua pianame(n)te, e lascialo asciugar(e), et asciutto pestal insieme co(n) acqua rosa, e serba p(er) farne q(uello) vorrai.

57

336. Acqua reale da imbiancar(e) e assottigliar(e).

R(ecipe) fiori di **malva**, fiori daranci, fiori di fave, fiori di vite, fiori di ginestre, radice di **frassinella**, e di tutte queste cose fa acqua p(er) distillatione a **lambiccho**, ciascuna da p(er) se, e così serba senza mescolarle di poi piglia, **zenzero**, **Galenga**, **Spigonardi**, **Grofani**, **draga(n)ti** perle non perforate, **porcellette** ana (once) una, le perle e porcellette fa dissolver(e) in sugo di limoni, tanto qua(n)to basta, di poi piglia dua bocchali d'aceto bianco fortissimo, distillato dua ò tre volte, e mettivi drento le dette perle e porcellette liquefatte, ut sup(ra), e ancora tutte le sopradette cose aromatiche bene polverizzate, e poni in boccia di vetro mescolando bene insieme, e sotterrale in **fimo** equino, per quindici dì, rinnovando il fimo di tre dì in tre dì, aciò sia ben caldo poi distilla p(er) lambiccho di vetro, e raccogli l'acqua, di poi piglia del talco calcinato, e mescola con fiori di fave, e distilla p(er) lambiccho di vetro, e raccogli l'acqua in vaso di vetro, la qual sarà bianchissima, serbala in vetro ben serrato. Di poi piglia **trementina**, con acqua comune distillata à lambiccho, di vetro due volte e lavala più volte, e serba ut supra in vaso di vetro, poi piglia del **tartaro** rinvolgilo in una peza, e mettilo sotto la brace, tanto ch(e) si calcini poi lo poni in un colatoio, ò vero marmo, in luogo humido, e andra in acqua, raccoglila in vaso di vetro à gocciole, e questa si chiama acqua di **tartaro**, serbala ben serrata, e q(ua)n(do) vuoi fare il tuo **acco(n)cime** piglia di ciascuna di queste dieci acque una gocciola, e mescola insieme, e la sera q(ua)n(do) vai al letto, lavati b(e)n(e) la faccia, le mani, il collo, e il petto, co(n) acqua nella quale sia cotto semola, e colata co(n) panno sottile et fisso, e la mattina q(ua)n(do) ti levi delletto, frega bene la faccia ò li altri luoghi ch(e) lavasti con panno lano, poi co(n) le dette acque mescolate in

sieme, lavati p(er) tutto dove fregasti col panno lano, et è cosa mirabile e fa tanto bella pelle, ch(e) una vecchia mostrerà la pelle dun fanciullo di tre anni, toglie ogni machia di qualunq(ue) sorte si sia, e fa carnagione tanto bella ch(e) non lascia invecchiare ne increspar(e), et la albifica et purifica senza alcuna mutatione, et ha suave odor(e) e basta adoperarla una volta la settimana, per spatio di tre mesi, e basta dieci an(n)i e la puoi adoperar(e) q(ua)n(do) ti piace.

N. questa ricetta fu manda / ta dalla regina di **tunizi** / alla regina **giovan(n)a da / nap(oli)** e di quivindo a / la duch(e)ssa di **milano** / la quale l'usava.

N. modo di fare acqua / di **tartaro**.

N. se si agiugnessi alle d(e)tte ac / que, acqua rosa stillata al / (sole) e no(n) al fuoco, farebe / benissimo.

58

337. A calcinar il **talco** p(er) la dila detta acqua.

Metti il talco co(n) **lapidi** di fiume, cioè con **brecce** di pietra i(n) uno sacchetto di cuoio scamosciato, e agitalo tanto co(n) le mani di qua e di là ch(e) e si calcini.

338. A far acqua di lavanda ò di spigo.

R(ecipe) fiori di **spigo** ò di lavanda lb tre, acqua rosa lb tre, **malva gia** lb una, cannella in polver(e) (once) meza, **grofani** pesti (once) una metti tutto in vaso invetriato al sole p(er) venti dì, e mescola b(e)n(e) poi distilla per vetro à lento fuoco e serba.

339. A far acqua odorifera.

Piglia un' ampolla d'**acuarosa**, e metti drento **zibetto** e **musco** ana grani dua, **grofani** pesti n° dua, polvere di **cipri**, **ben givi** ana (once) una, olio odorifero di che sorte vorrai, pesta le cose da pestare, e tutto metti in una caraffa, co(n) un poco di **canfora** legata in peze perforate co(n) uno ago, e fa bollire p(er) un poco pia(n) piano, poi la metti al sole per dieci dì et è fatta.

340. A fare spetie dolci fine

R(ecipe) Cinamomo fine lb tre	fusti di grofani
Zafferano on(ce) dua e mezo	noci moscade ana on(ce) tre
Pepe	Grofani
Gengiovo belledi ana lb meza	Macis grosso ana on(ce) dua

Pesta ogni cosa sottilmente, e sanz'acqua, e passa p(er) staccio, e è fatto.

341 A fare **spetie cannelline** senza **zafferano**.

R(ecipe) Cinamomo fine lb dua	Noce moscade
--------------------------------------	--------------

Gengiovo **Macis** ana on(ce) dua
Garofani ana lb meza pepe
pesta tutto come di sopra, e sia fatto.

342. A far **spetie** asciutte forti.

R(eci)pe pepe lb quattro, **Cinamomo** lb meza, **zafferano** on(ce) quattro e un quarto, pesta tutto e passa p(er) **staccio** come di sopra.

343. A far seccar il latte alle donne.

Qua(n)do la don(n)a ha partorito, metti su capezzoli d(e)ll'erba **vinca pro Vinca**, e salvia, e poi sulla poppa della **canapa** calda, quasi ab ruciata poi fascia t(u)t(to) et serra bene, e il latte piglerà altra via.

N. il latte se n'andra daba / sso co(n) la d(e)tta purgagione / e q(uesto) si usa assai a **lione**.

59

344. A far sapone **moscado** liquido molto buono.

R(eci)pe **ranno** fatto di cenere di cerro, e di **calcina viva**, ch(e) sia un brodo forte, che tenga l'huovo à galla, poi piglia grasso di cervio, ò di vaccha giovane, e quanto più è vecchio tanto è migliore, colalo et passa p(er) pannolino forte e no(n) molto fitto, e metti in detto ranno, et p(er) ogni lb di grasso torrai lb dieci di **ranno**, et incorpora b(e)n(e) insem(e) e lascia star così per più giorni, rimenandolo ogni dì un poco, e vedrai ch(e) il **ranno** disfarà tutto quel grasso, e q(ua)n(do) sarà b(e)n(e) in incorporato, et ch(e) ogni cosa sia liquido com'acqua, mettilo in più piatti ch(e) sieno piani, e tienli il giorno al (sole), e la sera lo leva, et rimenale bene p(er) sei ò otto volte p(er) dì, massime nel principio et vedrali mutare diversi colori, et in venticin(ue) ò trenta dì lo harai curato, et bisognando, aggiugni più **ranno**, tanto ch(e) e ve(n)gha bianchissimo, e quanto più lo curerai con detto ranno, ta(n)to sia migliore, e se vuoi far detto sapone odorifero di cedri ò di aranci ò d'altro, piglia li fiori ch(e) vuoi, et ammachali così u(n) poco et mettili in molle in acquarosa, di poi piglia il sopradetto sapone e mettilo al fuoco in tegame invetriato, tanto ch(e) e si liquefaccia e poi vi metterai li detti fiori **aconci**, come è detto, e incorpora bene ogni cosa poi riponi al sole, e quivi lascia rasciugar detto sapone, ch(e) diverrà rossigno, serbalo in vaso di vetro, ch(e) sia ottimo.

N. puossi far co(n) ogni grasso / ma di cervio ò di vacca / sono meglio ch(e) li altri.

345. A far **manna** di **bengivi** e di **storage**.

Quando distillerai l'olio di **bengivi**, ò della **storage calamita** monterà nel **limbiccho** una certa gomma, quale sarà à modo di sale, la qual gomma leverai del **limbiccho**, q(ua)n(do) l'olio sarà stillo e il **limbiccho** freddo, serva questa **manna** in vaso di vet(ro)

ben turato, perch(e) vale più ch(e) l'olio, in qualunq(ue) opera odorife
ra vorrai fare, e anch(e) da p(er) se è buona in tutto quel che ti acchade.

346. A confettar le noce verde.

Terrai in molle le noci picchole e tener(e) p(er) dieci ò dodici dì, muta(n)do
l'acqua dua volte p(er) dì, di poi le cuoci, tanto ch(e) toccandol(e) con **lug
na** le truovi tener(e) à discretione, fich(e)rai in ciascuna uno **grofano**
ò dua, ò **cannella**, poi farai di tutto il resto come l'altre conserve
ma bisogna mondarle, prima ò poi ch(e) sieno cotte no(n) importa.

60

347. A guarir poppe infistolite.

R(ecipe) le barbe dell'**ebio**, e fa bollire nel **ranno**, tanto ch(e) si spicchi la buccia
da quel duro, poi toglì foglie di menta, e mescol'insieme, nel detto
ranno, ch(e) diventino morbide, poi cavale del ranno e priemile, poi
pesta tutto con grasso di porco **mastio**, e fanne impiastro, e mettilo
su le poppe della donna, dove è il male e guarrà beniss(im)o.

348. A far olio di fiori di **Gelsomino**.

R(ecipe) mandorle **ambrosine** dolci monde, e mettile al sole p(er) un' hora volta(n)
dole spesso accioch(e) n'esca l'umidità, se n'havesse, poi cogli i fiori
ogni mattina, avanti ch(e) si levi il sole, e fa strato sopra strato di
fiori e di mandorle, e poni al sole p(er) due hore del dì, p(er) sino à dieci dì
mutando ogni mattina li fiori, poi pesta le mandorle e mettile in
una caza, e falle scaldare al fuoco pian piano, e ch(e) no(n) piglino tropp(o)
caldo, e sbuffale con un poco d'acqua rosa mentre ch(e) le scaldi, e così
calde mettile in sacchetto di lino nuovo e sottile e stringile a **torculo**
e cava l'olio nel qual metterai un poco d'**allume di roccho** a bruciato
ò vero **ambracan** p(er) conservarlo, e serba in vaso di vetro.

N. in questo medes(imo) modo si puo / fare olio di fiori d'arancio / e così di tutti altri fiori.

349. A guarire uno idropico.

R(ecipe) decotione dell'herba **timelea**, insieme co(n) decotione d'**agrimonia
camedreos** et simili.

N. a **mo(n)pelieri** molti med(ici) / dicono haver sanati idro / pici in questo modo.

350. A far olio ch(e) si adop(er)a in luogo di balsamo.

R(ecipe) olio d'uliva lb tre, **mirrha**, **silobalsamo**, **cherpobalsamo**, **oppo
ponaco**, **delio**, **aloe**, **armeniaco**, **serapin(o)**, **melagh(e)tta**, ana on(ce) dua
noce d'**india**, **ypericon**, **Gommarabica**, **Macis**, **incenso**, **draga(n)
ti**, ana on(ce) dua, mattone nuovo ch(e) ancor no(n) sia stato messo nella
fornace on(ce) sei, trito e infuso in on(ce) otto d'holio vechio, **treme(n)tina**
chiara on(ce) quattordici, pesta le cose ch(e) sono da pestar(e), poi metti tutto

nel mortaio e incorpora bene insieme, rimena(n)do assai, poi metti a stillar à lambicco, e l'olio ch(e) n' esce riponi in vaso di vetro, et è fatto.

351. A far **lattovare** da bachi.

R(ecipe) zucchero lb una, acqua di **gramigna**, corno di cervio arso **dittamo nigella** ana (once) dua, seme di **porcellana** once una e fa **lattovare** e servitene al bisogno.

61

352. A far **belletto** p(er) far bianco il viso.

R(ecipe) radice di **serpentaria** minore, nettale e pestale bene, poi toglì lupini secchi ben pesti lb una, aceto forte lb quattro, **cerusa** (once) sei, e tutte queste cose metti à distillare per **lambiccho**, e trane tutto quel che ne puo uscire di poi pigli **retargilio d'argento** macinato sottile (once) sei, e metti in d(e)tta acqua distillata, e vedrai subito detta acqua diventar bianca, come latte, metti in vaso di vetro, e poni al sole e al sereno, e quando vuoi adoprarle lavati il viso con essa e farà u(n) bia(n)co mirabil(e) ch(e) dura .8. dì.

353. A far acqua rosa molto odorifera.

Piglia un fiasco grande di vetro, e mettivi sugo di rose quello quan(n)tità che vuoi, colato p(er) peza lina, et meglio è ch(e) e sia pieno, e metti al sole e di quattro, in quattro dì separa le fecce dal sugo, p(er) in sino à tanto che e non facci più feccia ò posatura in fondo, poi habi al tempo rose **dommaschine** secch(e) e polverizzate lb meza, e tieni il detto fiasco al sole p(er) tutto il mese d'agosto, poi vi metti drento le dette rose polverizzate, di poi rimettilo al sole, ò vero in **fimo** equino, p(er) alqua(n)ti giorni, di poi distilla per **lambicco** di vetro soavemente, ponendo all'infima parte del collo del lambicco, **musco** legato in peza con un poco di bambagia, e serra bene in le giunture, intra il lambicco e la boccia, si che e non respiri, e di poi mettil'al sole, e tienla ben serrata et sia ta(n)to pote(n)te, ch(e) co(n) un boccale d'essa, darai odor(e) à dua bochali d'acqua com(u)ne.

N. questa **acqua rosa** p(er) / odor(e) è ottima, ma non è / buona p(er) medicine.

354. A far acqua odorifera di più cose perfetta.

R(ecipe) rose fresche parte dua, fiori di sambuco secchi parte una, fiori di **ruvistico** parte meza, cimette di **lauro** piccoline e tener(e) n° quattro **grofani**, cannella, ana (once) meza, e poni in ampolla ben turata, p(er) alqua(n)ti dì, e se vi vuoi mettere altre sorte di fiori puoi, poi pesta b(e)n(e) tutto e metti à distillare à lambiccho, ponendovi un poco di musco e reti fica al (sole) e serba ben turata.

355. A far polvere di grandiss(imo) odore.

R(ecipe) **pine** di cipresso, **yrios**, **ambracan**, **spigonardi**, legno **aloe**, noce moscade **grofani**, scorze d'arance secch(e), ana, e fa tutt'in polver(e) agiugne(n)do **musco**.

N. q(uesta) polver(e) è cosa mirabile.

356. A far saponetti come **porfido**.

R(ecipe) sapone à tua discretione, e fan(n)e **brucioli**, e polver(e) di **grofani**, e mett'insieme con olio di **spigo**, ò altro olio odorifero, e forma le ballotte co(n) farina d'amido.

62

357. A far **sciloppo** di tre infusione.

R(ecipe) rose incarnate lb venti, acqua comune lb dieci, bolli l'acqua et q(ua)n(do l'ha levato il bollire, mettivi drento le dette rose, et mettile in stufa in vaso di terra invetriato, insino all'altra mattina, e così farai p(er) tre volte, ogni volta mutando le rose i(n) detta acqua, e poi piglia di quella infusione la quantità ch(e) ti piace e togli zucchero p(er) la metà, cioè lb 4 d'infusione lb 5 di zucch(e)ro.

358. A male di petto.

R(ecipe) un fiasco d'acqua et metti à bollire p(er) ore dodici, co(n) una scod(e)lla di ceci rossi, et in capo à undici hore agiugnivi una menata di **vinca provinca**, che bolla p(er) una ora con detti ceci, di poi cola e agiugni un poco di vino bianco, e dallo a bere caldo, ma aver tisci ch(e) il male no(n) habi passato ventiquattro hore.

N. questa ricetta è stata / provata a **lione** molte / volte, et è riuscita.

359. A scriver l(ette)re d'oro ò d'argento.

R(ecipe) foglie di **Ginepro** e fanne sugo, e poi piglia limatura d'oro, ò d'argento, e mettilo in detto sugo, e lascia stare, p(er) tre giorni feni e con quello scrivi.

360. A memoria.

R(ecipe) sal comune on(ce) quattro, acqua di **celidonia** on(ce) sei, gomma di **hedera** on(ce) otto, e distilla.

361. A tagliare un bicchiere.

R(ecipe) **smeriglio** e segnia co(n) esso dove vuoi tagliare, poi empi di **calci na viva** e di aceto, e mettilo al fuoco, et come comincia à bollire cava la calcina co(n) chuchiaio, e resterà tagliato.

362. A far ch(e) un pesce morto paia ch(e) nuoti.

R(ecipe) **argento vivo** et mettgliene in corpo co(n) una penna.

363. A far ch'un pane salti in tavola.

R(ecipe) **argento vivo** in una penna ben serrato con cera, e metti in un pan caldo e salterà di tavola.

364. A far di notte parer in cam(era) una p(er)gola verde.

Metti un grappolo d'agresto i(n) una **guastada**, q(ua)n(do) e gli e piccolo, et empi d'olio, e tura b(e)n(e), e lascia star(e) sino ch(e) sia maturo, poi metti di que(llo) olio nella lucerna.

365. A mandar via e pan(n)i di sul viso.

R(ecipe) chiara d'huovo sbattuta, e distilla co(n) canfora, e co(n) dett'acqua bagnia.

63

366. A tignere il cristallo.

R(ecipe) ranno fortissimo come di **capitello**, e fa bollir(e) ch(e) scemi più ch(e) p(er) metà, e mettivi à stemperar ch(e) color vuoi, e mettivi il xpallo (cristallo) e piglera il color(e) poi lo getta in acqua fresca.

367. A far cascar i peli in la p(er)sona.

R(ecipe) **calcina viva** fresca parte otto, et parte una d'**orpimento**, mescola e fa polver(e), poi metti **lissia** fortissima, e poni al fuoco i(n) pignatta invetriata mestando sino ch(e) sia spessa, e p(er) cognoscer se è fatta mettivi drento una penna d'anitra, e se si pelerà sarà fatta, se no(n) tornala à bollir(e), poi ugni dove vuoi far cader i peli, in **stufa**, ò in luogo caldo, e come l'hai adoperata lavati subito, co(n) acqua calda, ch(e) se la lasciassi star troppo peleresti la carne.

N. on(ce) 3 di calc(ina) viva e ¼ di / **orpim(ento)**, spolverizate et / incorporate co(n) acqua fa / beniss(imo), o co(n) orina d'huomo.

368. A scriver letter(e) d'oro.

R(ecipe) pelle d'anguille salate, et cuocile tanto, ch(e) torni per metà, e in q(ue)lla acqua metti un poco di **xpillo** (cristallo) e scrivi con essa, e q(ua)n(do) è seccho frega con oro ò argento ò quello ch(e) vuoi.

369. A far lettere d'oro, ò d'argento ò d'altro colore.

R(ecipe) cristallo macinato sul porfido, e mescola co(n) chiara d'huovo, et lascia secchar(e), et se vuoi l(ette)re d'oro, trita co(n) detta polver(e) u(n) poco di oro, e metti un poco d'inchiostro, e se no(n) venissi bene **arroggi** u(n) poco di chiara d'huovo, e così puoi fare di ferro, rame, piombo, ò sta gno ò altro metallo, q(ua)n(do) di lor color vuoi far lettere.

370. A cuocer l'huova nel pozo.

R(ecipe) **calcina** viva, et metti in un sacchetto insieme co(n) l'huova et metti in pozo et cocerannosi.

371. A far **verderame** buono i(n) un giorno.

R(ecipe) limatura di rame in buona quantità, e lavala molto b(e)n(e) co(n) acq(ua) chiara più volte, di poi la lava un'altra volta co(n) buo(n) aceto poi toglì di detta limatura lb quattro, e co(n) essa on(ce) quattro di sale **armoniac**, et on(ce) nove di **allume di roccho**, e metti i(n) vaso di terra invetriato, poi vi metti su un boccale d'aceto fortiss(imo) e caldo, e cuopri b(e)n(e) la pignatta di sop(ra) ch(e) no(n) sfiati, e metti sotto il letame, e sia p(er) fetto.

372. A far cadere i peli ò capelli

R(ecipe) **rutha** fresca e incorpora co(n) huova di formich(e) e frega ove vuoi, e cadrà(n).

64

373. A fare la pomata finissima.

R(ecipe) mele **appiuole** num° 16 ò 20, mondale, e taglia in 4 quarte e nettale bene dalle granella, et in ciascuno parte ficcha quatt(ro) ò cinque grofani buoni, poi metti in un piatto, co(n) ta(n)ta acquarosa che sieno coperte, et cuopri co(n) un'altro piatto, e lascia star così p(er) un giorno poi le metti in una pignatta nuova, insieme co(n) detta acqua rosa. Poi piglia lb quattro di **sugnaccio** di porco, quale sia ben netto dalla carne pellicule e sangue, et battuto con coltello, si ch(e) e sia minuto e sottile, e fa ch(e) stia un poco a lento fuoco, acioch(e) e non pigli fumo ò arsura, poi lo cola con peza lina fitta, et ch(e) colando caschi sopra una catinella d'acqua fresca, e a questo modo lo purga p(er) tre, ò quattro dì, mutando l'acqua assai volte p(er) di, e quanto più la muterai, più diverrà purificato et bia(n)co, ma questo bisogna fare allardo da p(er) se, innanzi ch(e) lo mescoli co(n) le mele e acqua rosa, e quando sarà ben purificato, scolalo bene dalla acqua, e lo metti co(n) dette mele e acquarosa, e agiugnivi un poco di **spigonardo** odorifero, on(ce) dua di grofani, on(ce) una di cannella, 1/4 di **sanderli** citrini, 1/4 di **bengivi**, e 1/4 di **storage calamita**, e tutte queste cose ammacchale, e mettile in una pezetta sottile a uso di borsa e fa ch(e) stieno largh(e) in detta pezza e b(e)n(e) legate, e metti la pignatta con tutte dette cose, à fuoco lento di carboni, et fa bollire pian piano p(er) quattro, ò sei ore, tanto ch(e) lacquarosa sia consumata, ch(e) la conoscerai così, metti un legno nella pignatta sino in fondo, e cavalo presto e scuoti sopra il fuoco, e se abrucia b(e)n(e) senza frigger(e) sarà consumata l'acqua e rimenala qualch(e) volta, e q(ua)n(do) l'acquarosa sarà consumata piglia on(ce) otto di cera bianca, e metti in la pignatta e rimenala b(e)n(e), e lascia strugger(e) p(er) 1/4 d' hora al fuoco, ch(e) sincorpori bene poi leva, e lascia riposar(e) p(er) 1/4 d' hora, e t(u)t(te) le cose grosse a(n)dran(n) al fondo poi cola co(n) 2 pezeline fine e sottile, sop(ra) un vaso vetrato ch(e) vi sia 2 scodelle d'acqua pura, e no(n) priemer la feccia sopra tal vaso, ma da p(er) se, e lascia freddare sino alla mattina, poi q(ua)n(do) l'è soda tagliala in 4 parte, e metti in vaso invetriato e netto, e con pestello rimena forte, e agiugni à poco à

poco acqua rosa muscata, riminando bene tanto ch(e) e si incorpori, e se non s'incorpora mostrala al fuoco ta(n)to ch(e) pigli u(n) poco di caldo, poi agiugni u(n) poco d'acqua rosa rimena(n)do forte, tanto ch(e) venga sottile come un finissimo unguento, poi riponi in vaso di vetro e serba.

N. grasso di capretto è / miglior(e) ch(e) quel di porco.

N. bis(ogna) usar dilige(n)tia ch(e) no(n) / sappi di fritto ò di fumo ch(e) / no(n) si li potria mai levare.

N. se la feccia si premesse / co(n) l'altra la pomata / dive(n)terebe rossa.

65

374. A far la pomata per le mani.

R(ecipe) pomi **appii**, et metti i(n) una teglia in forno, et come son cotte, mondale e nettale bene, e pestale, e passa p(er) un canavaccio raro, poi toglì strutto di **cavretto**, e passalo anch(e) p(er) canavaccio, e pigliane tanto quanto è la colatura delle mele, e metti insieme in pignattino con acqua rosa, e fa bollire al fuoco pian piano, tanto ch(e) si consumi la detta acqua, ch(e) lo puoi provar nel modo ch(e) è detto qui davanti, poi vi metti odori à tuo modo, come **grofani**, noce moscade, e **musco**, et tutto quello ch(e) vuoi, amacchandole, e rinvolgendo in un sach(e)ttino legato, e fa bollir(e), et insomma fa tutto come di sopra è detto, nella altra ricetta, poi cola e serba in vaso netto, e adopera à tuo piacere.

375. A far pomata finissima

R(ecipe) lb una di **sugnaccio** di porco rosso fresco, e mettilo in un tegame nuovo con acqua sotto, cavandone lo strutto di mano in mano ch(e) e si strugge, a ciò non sappia di fritto, poi lo metti in acqua fresca p(er) dieci giorni, lavandolo ogni dì assai, mutandoli l'acqua p(er) otto ò dieci volte, e riminandolo spesso in detta acqua, poi toglì pomi **appii** e fanne spichi, e nettali b(e)n(e) dre(n)to dalle granella, ma no(n) gli mondare la buccia di fuori, et metti i(n) molle i(n) acqua rosa **muscata** p(er) tre giorni, poi toglì quindici grofani purgati p(er) un dì intero in acqua fresca mutata spesso, poi li metti i(n) una pezuola sottile legata, et metti ogni cosa insieme, con acqua rosa, a bollire a lento fuoco p(er) un' hora pian piano **stiumando** b(e)n(e) ogni bruttura, poi metti on(ce) tre di cera bianca, e fa bollir(e) p(er) un poco si ch(e) la si incorpori, poi cola in vaso netto e lascia stare p(er) una notte, poi torrai tutta la pomata, e p(er)ch(e) nel fondo sarà qualch(e) poco di bruttura, rime nala co(n) acqua rosa in un mortaio a uso di fava, ch(e) qua(n)to più rimenerai agiugendo acqua rosa, tanto più raffinerà. poi habi un sugnaccio di porco giovane, et mettilo in molle in acqua fresca, p(er) quattro dì, mutando l'acqua ogni dì più volte, e nettalo da tutte le pellicule e venuze ch(e) vi fuss(ero), poi habi venti mele **appie**, e metti tre ò quattro **grofani** i(n) ciascuna, e tagliale senza mondare, ammachandole solo un poco, poi fa bollire detto sugnacc(io) in acquareosa piano, tanto ch(e) detta acqua si consumi, e metti le dette mele am(m)acchate, e fa bollire, e agiugni un poco di cannella pesta e un poco di spigonardo, e noci moscade, e quelle spetierie ch(e) vuoi, e q(ua)n(do) ha bollito abastanza cola in peza lina, poi agiugni ogni cosa i(n)sieme, e riponi i(n) vaso netto ch(e) è ottima.

N. se vi agiugnessi u(n) poco di / sevo di vitella purgato nel / detto mele, faria migliore.

66

376. Pomata in altro modo finissima.

R(ecipe) sugna fresca di porco rosso lb dua, grasso di capretto on(ce) otto, grasso di vitello on(ce) quattro, e laval bene con acqua fresca più volte, poi gli tieni in molle pur in acqua p(er) tre dì, mutando l'acqua ogni dì, poi fallo struggere à fuoco lento, et co(n) un poco d'acqua rosa, e cola p(er) peza lina, da poi torrai mele **appie** n° venti curate, e con li **grofani** drento ut supra, et metti in pignatta co(n) tant'acqua rosa, ch(e) sien cop(er)te e lascia stare p(er) tre dì, poi metti al fuoco p(er) quattro hore, tanto ch(e) sieno disfatte, e se l'acqua rosa non basta, rimettine dell'altra, e fa bollir(e) tanto ch(e) sieno ben cotte, poi falle passar p(er) peza lina, poi metti tutta questa materia in pe(n)tola nuova, et metti à strugger(e) poi lascia freddare, et metti in mortaio di bronzo, ò altro vaso con u(n) poco d'acqua rosa, semp(re) rimenando, et metti acqua muscata (once) tre e rimena tanto, ch(e) vengha bianca e bella, e nota ch(e) q(ua)n(do) vuoi fare l'acqua muscata, di non torre altra acqua ch(e) rosa p(er)ch(e) nessun'altra no(n) si confa co(n) il musco, anzi tutte le altre levano l'odor(e) al **musco**, e p(er) ogni on(cia) dacqua toglì il manco grani dua di musco.

N. il grasso di capretto e di / vitella vuol essere dello / **arnione**, ch(e) è piu ge(n)tile.

377. A far due acque da viso perfette. La prima

R(ecipe) **ritargilio** d'argento e aceto stillato, e fa bollire in pignattino nuovo alla consumatione del quarto mescolandolo di continuo poi scostalo dal fuoco, e lascialo riposar(e) p(er) una notte, poi metti questo aceto ch(e) sarà chiaro e riposato in ampolla e serba.

378. A far la seconda acqua.

R(ecipe) **allume di roccho** arso, **Allume di piuma**, Allume, ana on(ce) j^a **borrace**, calcina, canfora a discretione, olio **tartaro**, salgem(m)a e ogni cosa spolveriza, et incorpora, e fa bollire insieme co(n) acq(ua) rosa, ò con acqua di fiori di fave, in pignattino nuovo alla consumatione del terzo, e semp(re) rimestando, poi leva e lascia riposare p(er) una nocte, poi metti in ampolla e serba.
Quando vuoi adoperar(e) le dette acque, piglia di ciasquna u(n) poco su la palma della mano, e mescola insieme col dito, e verran(n)o come latte, e all'hora tene lava e stropiccia ben'il viso, e farai la carne bellissima et è perfetta.

N. l'acqua di fiori di fave / è meglio ch(e) la rosa.

67

379. A far tre acque d'una medes(ima) distillatione.

R(ecipe) **vetriuolo romano** on(ce) sei, **allume zucherino** on(ce) dua, **sal armoniaco** on(ce) dua, spolveriza e metti insieme à distillare p(er) lambiccho di vetro et caverane tre acque p(er)fette; la prima ricevi et cola, e serba i(n) ampolla et empila, poi piglia un'altra ampolla p(er) ricever l'acqua, e q(ua)n(do) è meza piena, pruovala in questo modo cioè, toglì un poco di pan(n)o tinto di **guado**, et bagnalo con questa acqua, e se il panno diventa giallo sarà fatta, poi habi un'altra ampolla p(er) ricever la terza acqua, provandola nel medesimo modo, e q(ua)n(do) è fatta tura bene le ampolle ch(e) non sfiatino, perch(e) andrebe via tutta la sustanza.

380. Virtù delle dette tre acque.

La prima manda via le **litigine** del volto, e spegne le **tte** e leva via le machie de panni.

La seco(n)da uccide le setole, ma(n)da via i porri, e i **lupoli**, e spegne le fistole
La terza manda via i calli e i porri, q(ua)n(do) fuss(ero) bene vecchi e grossi, et se ne fa **rottorio** ch(e) rode il ferro, e rimuta ogni pelo in bianco.

Ragunando queste tre acque insieme fanno il capo biondo e bello et i capelli come fila d'oro, e in breve tempo cioe dalla mattina alla sera.

381. Acqua da viso da co(n)giungersi co(n) un'altra acqua.

R(ecipe) aceto stillato lb tre, **fiore di pietra** den(ari) tre, canfora den(ari) tre, **biaccha** cruda on(ce) dua, **retargilio** d'oro on(ce) dua, tutte le dette cose metti in pignatta nuova, e fa bollire un poco tanto ch(e) lievi la **stiuma**, di poi leva da fuoco, e cola p(er) feltro. e se la vuoi odorifera toglì **musco**, **grofani**, **belgivi**, **storace**, e **ambracane**, e ogni poco basta di ciascuna, incorpora bene con le altre cose, e fa bollir(e) p(er) poco spatio quanto si direbe sei paterno(str)i, ò più, e guarda b(e)n(e) no(n) pigli il fumo, di poi lo lieva dal fuoco, e distilla come è detto sopra.

382. A fare la seconda acqua.

R(ecipe) acqua di pozo quanto vuoi, **allume di roccho** à discretione, tanto che e faccia l'acqua **alluminata**, e mett'in pignattino nuovo e fa bollire, à tua discretione, tanto ch(e) tu vegha ch(e) sia **ristiarata** e alluminata, poi colala come l'altre; e q(ua)n(do) la vuoi adoperare, metti su la mano ta(n)to dell'una qua(n)to dell'altra e diverra come latte, lavati con essa le mani e il viso, e dove vuoi, e fara bellissime carne lustranti, e fresche.

68

383. A far acqua p(er)fetta p(er) il viso.

R(ecipe) allume scagliuolo		fiore di pietra, solimato
Allume di roccho	ana on(ce) meza	canfora, borrace ana on(ce) meza
Allume zucch(e)rino		sannitro

biaccha cruda concia da viso on(ce) una, polveriza tutto e distep(er)a co(n) acqua di **frassinella**, e acqua di **pancacioli**, e fa ch(e) e sia liquido come

acqua di **maccheroni**, di poi togli il midollo di otto limoni co(n) le granelle ò vero sei aranci cavatone il midollo, et quattro chiare d'huova fresche bene dibattute et metti insieme ogni cosa à distillare, co(n) campana di terra, à lento fuoco, aciò non sappi di fumo, e volendoli dar odor(e) metti insieme à distillar(e) co(n) esso **musco**, ò altra cosa odorifera come vuoi.

384. A far acqua da viso dignissima.

R(ecipe) **allume di roccho** crudo **alume scagliuolo**
allume di roccho arso **allume di piuma** ana (once) una
allume zuccherino **Concia** da viso

acqua di **frassinella**, ò di cedri, ò **lampha** ò di fior di fave on(ce) tre albumi d'huova on(ce) tre, e sugo di dua arance, ma prima pesterai detti allumi sottilmente, e distempera con detta acqua, poi piglia detti albumi risolti in acqua, e agiugnerai canfora, **borrace**, e un poco di **solimato** volendo, e di ciascuna (once) una, poi metti tutte queste cose i(n) ampolla ben serrata, e metti detta ampolla i(n) una pignatta d'acqua, e fa ch(e) bolla p(er) spatio di dua credi, e q(ua)n(do) vuoi adoperarla, lavati il viso co(n) un poco d'aceto annacquato, poi ti lava con questa, e vedrai una mara vigliosa esperienza.

385. A far un **cerotto** p(er) ugnere il viso ogni dì.

R(ecipe) olio **violato**, ò **rosato**, co(n) sugnia di Gallina, et metti in un pignattino nuovo e fa bollire con un poco di cera nuova, e q(ua)n(do) è risoluto ogni cosa, agiugni una chiara d'huovo fresco, e mesta b(e)n(e) insieme co(n) un poco di **biaccha** ben macinata, e lascia bollire così un poco, poi colalo e metti suso u(n) poco di canfora, e dua ò tre noce moscad(e), p(er)ch(e) sappia di buono, e rinvolgi detto **cerotto** i(n) carta, et ungi co(n) esso la faccia, di poi togli rasura di **silio** e metti i(n) pignatta co(n) un huovo ch(e) vi sia incorporato u(n) poco d'acqua rosa, e tuffavi u(n) poco di **bambagia** e ugniti bene la faccia, ch(e) ti farà le carne bellissime, poi la mattina ti lava b(e)n(e) il viso co(n) quel ch(e) vuoi, e sarà fatto, et è cosa mirabile.

69

386. A far un'acqua p(er) il viso bella e buona.

R(ecipe) barbe di **sparagi**, Radice di **Ghiaggiuolo**, Radice di **frassinella**
 Cipolla di giglio bianco, Radice di giglio salvatico, ana manipoli uno. Di poi piglia le chiare di venticinque huova fresch(e), e una buona scodella di fave grosse, e lb tre di latte di capra rossa, lava bene tutte le sopradette barbe, e tritale, e dibatti le chiare d'huovo e incorpora tutto bene insieme, e metti in boccia sotto il letame p(er) tre dì con lb una di **maza** di sal comune, poi distilla à lento fuoco, e co(n) quella acqua ch(e) n'esce lavati il viso, ò da mattina ò da sera come vuoi.

387. A fare una degnissima acqua lavorata p(er) il viso.

R(ecipe) lb una di **biaccha**, lb una di **verderame**, e lb una d'**ariento solimato** buono, **allume scagliuolo**, **allume zuccherino**, **allume**, ana on(ce) quattro **sale armoniaco** on(ce) sei, acqua **lampha** fine lb una, spolveriza il tutt(o)

e metti insieme, con detta acqua lampha, sotto il letame, in una boccia ch(e) sia ben serrata, e lasciala stare p(er) spatio di otto giorni, aciò che meglio si incorpori insieme; Di poi habi un paio di piccioni grossi et grassi quanto puoi, et pelagli e smenbrali, e tritali, di poi habi grasso di serpe ò d'orso, e non potendo haver di questi, torrai grasso di pollo, e sugnia di porco vieta, tanto che sia una lb, et incorpora insieme, con le sopradette cose, ch(e) sono nella boccia, e di tutte fa à modo di una **farinata**, e distilla p(er) una boccia, a fuoco lento diligentemente, e trarrane una degnissima acqua chiara, morbida et bella, di poi torrai p(er) ogni tre on(ce) di questa acqua, un quarto d'on(cia) di **p(er)le** orientale spolverizate, ma fa ch(e) prima sieno rintenerite un poco con acqua di limoni, et più torrai un quarto di **pannella di ora**, et q(ua)n(do) sia dissoluto tutto, e tu lo incorpora bene co(n) esso insieme; et q(ua)n(do) lo vuoi adoperare lavati prima il viso bene, e rasciugati con uno panno caldo, et rasciutto così un poco, piglia della detta acqua sulle mani et bagnati il viso con essa leggiermente, poi ponti a **diacere** sul letto, et mettiti sopra'l viso un pannicello di lino sottile ò un veletto, et con lo alitare ti verrai à **stufare** il viso molto bene, et con questa stufatura ti basterà quest'acqua concia nel viso più giorni, e nota ch(e) innanzi ch(e) ti bagni con dett'acqua, farai una **stufa** da viso, nel modo ch(e) sarà notato appresso.

70

388. A **stufar(e)** il viso p(er) ricever l'acque.

R(ecipe) **mirrha** in pulver(e) e stemperala con vino bianco, e di poi ne metti in su un ferro caldo, e ricevi quel fumo nel viso, tenendo u(n) pan(n)o steso in capo, aciò ch(e) e non si perda il fumo, et fa di riceverlo b(e)n(e) di poi adopera l'acqua, ò liscio, et vedrai mirabile esperientia.

N. facce(n)do la **stufa** al viso / tutte l'acque e lisci mostro(n) / meglio in lo(r) perfetione.

389. A far liscio il talco p(er) il viso.

R(ecipe) Chiocciolle col guscio lb sei, e mettile in vaso coperto, e lasciale b(e)n(e) purgar(e) per tre ò quattro giorni, di poi cavale, et mettile in altro vaso ch(e) sia netto, et con esse metti lb una di talco b(e)n(e) polverizzato e lascia ch(e) dette chiocciolle lo mangino tutto, di poi le pesta così col guscio, et mettile in un catino, e metti co(n) esse una **mezetta** di buona **malvagia**, dodici uova fresch(e), on(ce) una di zucchero fine, et on(ce) dua ò più di zucch(e)ro **candi**, e on(ce) dua d'**allume zuccherino** et on(ce) una di **borrace**, una mezzetta di latte d'asina, et incorpora bene insieme ogni cosa, poi toglia una boccia grande, et mettili nel fondo lb dua di fiori di malva, e poi tutte le dette cose incorporate insieme, e metti à distillar(e) à lento fuoco, e metti detta distillatura in un fiasco di vetro, e poni al sole p(er) spatio di quindici dì al mancho, di poi la puoi adop(er)ar(e) a tua posta à co(n)ciar il viso.

N. questa fa mirabil effetto.

390. A far acqua da viso degniss(ima).

R(ecipe) venti limoni e lieva la scorza, e piglia solo i **medulli** di essi, e venti uova fresch(e), e un piccione domestico il più grasso ch(e) truovi, et pelalo, e sbudellalo e tritalo, e toglì lb tre di latte di capra rossa e lb dua di acque di **cortecce** di fave, e lb dua d'acqua di **frassinella**, et incorpora tutto insieme, e stilla p(er) **lambiccho**, ò vuoi co(n) la **campana**. E q(ua)n(do) lo vuoi adoperar(e) lavati prima bene il viso con l'acqua chiara, e asciugati, e poi ti lava co(n) la detta acqua stillata e se la vuoi odorifera aggiugni musco, ò **grofani**, ò altro, e metti insieme a distillar(e), e se la vuoi bianca mettivi mez'on(cia) d'**allume zuch(e)ri no**, e se rossignia on(ce) una di acqua di **verzino** buona, e poi l'adop(er)a.

N. meglio è la distillatione / d(e)l lambicco.

391. A far moltiplicar i capelli et ch(e) e no(n) caschino.

R(ecipe) **ranno** fatto di sterco colombino, et usa di lavarti co(n) esso. Ancora se ti ungerai il capo, q(ua)n(do) ti sarai lavata e **rasciutta**, co(n) sangue di testugg(ine) terrestre, e lascerai star così, sino a ch(e) ti lavi il capo un'altr(a) volta fa il medes(imo).

71

392. A far una pietra che s'accenda co(n) lo sputo ò acqua.

R(ecipe) parte dua di **tutia**, e una di **ragia** di pino, e una di **zolfo vivo**, e una di canfora, e spolveriza tutto, fuor ch(e) la tutia, e metti in un sacch(e)ttin(o) di pannolino bianco sottile, et cucilo stretto, di poi habi una pignatta nuova, et empila meza di **calcina viva**, mettendovi poi tutte le sopradette cose, e se la non fusse piena, empila di questa medes(ima) calcina pesta e trita, di poi tura la pignatta con **luto**, e mettila in la fornace de mattoni, e lasciavela stare ta(n)to, quanto stanno a cuocersi i mattoni, poi la cava, ch(e) verrà come una pietra, et q(ua)n(do) la vuoi adoperare, bagniala un poco da un canto, e accenderassi e quando la vuoi spegner(e) la soffrega, et è fatto.

393. A far ch(e) una candela faccia mag(gior) lume ch(e) u(n) **torchio**

R(ecipe) una bona lucertola e mozali la coda, e mettila in una caraffa piena d'acqua chiara, con un poco d'argento vivo, di poi metti la detta caraffa in luogo, ch(e) gli stia drieto una candela ò lucerna, et dove verrà la riflessio(ne) di quel lume, lucerà come un torchio.

394. A far mascher(e) ò altro, ch(e) parranno d'osso.

R(ecipe) osso macinato cioè arso, e mescola co(n) colla fortissima, di poi habi un cavo d'un viso, ò altra cosa ch(e) tu voglia formar(e), et ugnilo co(n) olio di linseme, e lascialo secchar(e), poi vi darai con pennello, una mano sottile di detta colla, et p(er) la prima volta stropiccia bene col dito si ch(e) si appicchi bene p(er) tutto, e lascia seccar(e), poi ridalla un'altra vol

ta, e così farai più volte lasciando semp(re) secchar(e), fino à tanto che harai fatto una grosseza a tuo modo, di poi cavala, e dalli una man(o) d'olio di linseme, da ogni lato, e lascia secchar(e), di poi, se no(n) vuoi ch(e) e' senta l'olio ò la colla, q(ua)n(do) l'harai tonda all'intorno, come ha da star(e) intignile in incollature di **cartholaio**, e ungile con olio di **spigo**, ò altro olio odorifero à tua fantasia, e sarà cosa belliss(ima).

395. A mandar via la rognia.

R(ecipe) **storace** liquido, olio **comino**, sugo d'aranci, e un poco di sale, e prima pigl(i)a il sugo d'aranci no(n) gra(n) qua(n)tità, e mettivi sale ben pesto, poi lo **storace** et olio **comino**, tanto dell'uno qua(n)to dell'altro, e incorpora b(e)n(e) insieme ogni cosa, ma avvertisci, se havessi assai rognia, mettermi poco sugo dara(n) ci, ch(e) frizerebbe troppo, e ugne(n)do ogni giorno una volta, andrà via presto.

72

396. Acqua p(er) il viso.

R(ecipe) arance quante vuoi, e tagliale à fette à traverso, e per ogni arancia toglì dua quattrini di **verderame**, e uno di **allume di roccho**, e p(er) ogni dieci arance quattro chiare d'huova fresche, e metti à stillare in **campana** di terra, mettendo prima un suolo di dette arance tagliate, e poi un altro **suolo** dell'altre cose incorporate insieme, e stilla, ch(e) ne uscira una acqua buona e perfetta.

397. Liscio per il viso.

R(ecipe) lardo bello e netto, **bituro** buono e netto, ana lb meza, e con queste cose metterai un bicchiere di vino, o di aceto, e fa ch(e) il lardo sia ben battuto e poi metti ogni cosa in pignatta nuova, e fa bollire fino à tanto ch(e) il vino ò aceto sia consumato, e di poi colalo con peza lina, di poi piglia on(ce) tre di **biaccha concia** da viso, nel modo ch(e) si dirà qui di sotto, e così un poco di **borrace**, e di canfora à discretione, et incorpora b(e)n(e) tutto insieme con detto unto, e q(ua)n(do) è finito di bollire, ch(e) e sia consumato lo aceto ò vino, lievalo del fuoco e lascialo freddar(e), e adop(er)alo a tuo piac(ere).

398. A far **liscio di allume di piuma**.

R(ecipe) allume di piuma on(ce) una	Allume di roccho
allume scagliuolo on(ce) meza	Allume zuccherino ana on(ce) meza
chiare sei di huova fresch(e)	Borrace
tartaro calcinato on(ce) quattro	Cipolle di giglio on(ce) sei, canfora
(once) tre, un bichiere di latte	incorpora bene ogni cosa insieme.

399. A far la faccia lustrante e bella.

R(ecipe) di quello liquore ch(e) fanno le bucce delli ulmi, con **latte d'asina**, incorporando bene insieme e usa la sera di ungerti il viso, e la mattina ti lava con quello ch(e) vuoi, e farai la faccia bella e lustrante.

400. A far una bella pelle e levar ogni machia d(e)l volto.

R(ecipe) seme di lino, olio **laurino**, **mele** buono, tanto dell'uno qua(n)to d(e)ll'altro e fa bollire insieme tutto e stiumalo, e serba la detta **stiuma**, ch(e) è buona à levare le machie, e ogni mal segno di su la carne, e q(ua)n(do) bolle mettivi drento **tartaro** calcinato, ò della sua acqua, e ancor **retargi lio**, incenso e **mastice**, e fa bollire insieme ancora co(n) **allume di roccho** e q(ua)n(do) vi hai messo tutte queste cose, all'hora raccogli la detta stiuma che è mirabile à fare quanto è detto.

73

401. A far lustrare la faccia come spechio.

R(ecipe) chiara di parecchi uova fresche dibattute con la **granatura** tanto che diventino come acqua chiara, di poi piglia la cocitura d'un pan bianco dove sia dissoluto un poco di gomma arabica di quella chiara, d(e)lla quale vi metterai a tua discrezione, e quando la vorrai adoperare, piglia un cucchiaio di quella acqua di chiara d'huovo, e dua cucchiai della cocitura di detto pane, e incorpora bene insieme tutto, e metti in una pezza lina, e così metti su il viso sottilmente, et leggermente toccando e palpando con detta pezza lina p(er) tutto il viso ò dove vuoi ch(e) lustrì, e nota ch(e) questo si fa q(ua)n(do) sarai acconcia il viso, ò con liscio ò altro, a tua fantasia, allor(a) adopera come è detto di sopra, e se e ti paressi ch(e) e tirassi troppo, temperala co(n) un poco di quella cocitura del pane, tanto ch(e) stia a tuo modo.

402. A far acqua da viso.

R(ecipe) la midolla d'un pan bianco, e fanne fettucce sottile, e bollilo in pignatta nuova, et piglia quella cocitura, et colala, e incorporavi drento, **canfora**, **argento solimato**, **borrace**, per equal parte, à tua discrezione, e ben polverizzati, e fa bollire tanto ch(e) cali il terzo, poi toglion(ce) una di **biaccha** cruda concia da viso, et macina, e metti in detta colatura, e bollila ancora p(er) un poco, poi lasciala un poco fredda, et mettivi tre chiare d'huova bene dibattute, e rimesta bene p(er) un gran pezo, poi metti in una caraffa ò altro, e non la turare, et tienla in luogo fresco, e adop(er)a a tua posta, ch(e) fa bellissime carne.

403. A formare una lucertola ò altra cosa.

R(ecipe) terra da mattoni, e mescola co(n) **rhena** stacciata sottilmente, e macina insieme, di poi fa morir(e) una lucertola, e acconciala nell'attitudine ch(e) vuoi, stempera d(e)lla detta terra co(n) acqua chiara, e da un **suolo** sottilmente sop(ra) la detta lucertola co(n) pennello, e lascia secchar(e), di poi da un altro suolo più grosso e così fa tanto ch(e) la forma sia grossa un dito, poi metti detta forma in fuoco, tanto ch(e) la lucertola diventi cenere, e q(ua)n(do) la forma sia cotta habi un **mantacuzzo** ò **schizzatoio**, e mettilo in la boccha della tua forma e tira l'aria con la quale verrai anch(e) a tirare la lucertola in cener(e), ta(n)to che la forma resti ben netta, di poi fondi il piombo e gettavel dre(n)to in modo sottile, ch(e) l'aria ch(e) vi è drento possa uscire p(er) la detta boccha, e così puoi formar ogni altra cosa che habi poco cavo.

N. se vuoi veder q(ua)n(do) la forma / sia cotta, soffiavi dre(n)to co(n) / un soffione di canna e se sia cotta dive(n)terà rossa, se / no(n) rest(er)à nera.

74

404. A fare una untione p(er) il viso.

R(ecipe) acqua di **trementina**, Grasso di serpe, Grasso di topi, **Medulla** di stincho di **cervio**, olio di zuccha, orina di fanciullo piccolo incorpora ttutto insieme bene e p(er) ordine, e tanto dell'una cosa quanto dell'altra, et ch(e) tutte sieno per la terza parte, e co(n) esse mastice bianca a tua discretione, **calamita**, **borrace**, cera bianca e un poco di mele, e tuorli d'huova fresche, e metti ogni cosa i(n) pignatta nuova e rimescola bene, con farina di fave assai bene, e fa bollir(e) a fuoco temperato tanto ch(e) si disfaccia, e poi cola, e metti i(n) acqua fresca, et poi lava, con cocitura di nervi di cervio, ò di **cavretto** e lava bene per più volte, mutando la dett'acqua de nervi qualch(e) volta, e la sera quando vai alletto, ungi il viso co(n) questa mistura e la mattina ti lava co(n) ch(e) cosa vuoi, e vedrai mirabile esperientia.

405. A far liscio di **frassinella**.

R(ecipe) radice di frassinella lavate e monde, fiori di fave, fiori di sanbuco, fiori di ruvistico, di tutti lb una, e di più due caci freschi di vaccha di lb una l'uno, e dodici huova fresch(e), e lb una di limoncelli, e on(ce) una di **porcellette**, e on(ce) quattro di tartaro macinato, e on(ce) una di **borrace**, e polveriza quello ch(e) è da polverizare poi metti ogni cosa in boccia di vetro, mettendo tutte le polvere di sopra, e fa stillare p(er) **limbiccho**, e serba l'acqua in vaso nuovo.

406. A spiombar la **biacca** p(er) adoperare al viso.

Fa la biacca minuta come ceci, e impasta co(n) chiara d'huova no(n) dibattute, et mettila in una **stiacciata** di pasta, i(n) modo ch(e) la sia tutta coperta dalla detta pasta della **stiacciata**, la quale metterai nel mezo della brace accesa di un buon fuoco, e fa ch(e) la forma sua sia un poco lunghetta, et cuoprila in prima con la cenere calda, di poi co(n) la brace bene accesa e lascia star(e) tanto ch(e) la sia cotta, e diventata tutta nera, alhora lieva la da fuoco, e troverrai appicchato alla cosaccia la biacca a modo di scaglie di pesce, e se la fussi diventata nera **raschiala** u(n) poco di fuora e se la vuoi più assottigliar(e), macinala, e lavala co(n) **ran(n)o** dolcissimo da capo, e rilavando t(u)t(te) le parte grosse andra(n) in fo(n)do e le sottili p(er) l'acqua, la quale metterai in qualch'altro vaso, e lascia riposar p(er) 2 dì, di poi cava l'acqua e gettala via, e troverrai la biacca posata i(n) fo(n)do d(e)l vaso, sottile e purificata.

75

407. Modo di acconciar la **biaccha** p(er) il viso.

R(ecipe) la quantità di biaccha ch(e) tu vuoi spiombata nel modo ch(e) è detto qui

davanti, e spolverizala, e rinvolgila in una carta di **capretto**, e poi in una peza lina doppia, e fa bollire co(n) acqua p(er) spatio dun' hora, poi la cava, e mettila i(n) una scodella invetriata al (sole) p(er) 15 ò 20 dì, co(n) acqua di fichi bianchi dimezzati e distillati p(er) **campana** di terra, e co(n) quella acqua curerai la detta biaccha, poi mettivi drento quella qua(n)tità di **solimato concio** ch(e) tu vuoi, a discretione, havendo mescolato co(n) esso quella quantità d'huova fresch(e) ch(e) sieno co(n)venienti à detta biaccha, e macinato bene insieme co(n) pestello, ch(e) le farà venire sode e bianch(e) come ricotta, mescola bene con detta biacca curata e non la tener più al sole, anzi la lascia secchar(e) in un vaso di vetro di poi piglia un bel pezzo di lardo, e un poco di grasso di pollo co(n) un poco d'olio comune, e bolli tutto insieme tanto ch(e) e sieno b(e)n(e) incorporati, poi lo lava co(n) acqua chiara, e curalo al sole e al sereno lavandolo con la detta acqua p(er) spatio di quindici dì, ta(n)to ch(e) sia bianco come latte, poi piglia del detto unto lavato e curato, et della detta biacca concia, et incorpora ogni cosa insieme, p(er)che si mantiene meglio, e metti in vaso invetriato, e manterrassi ancora morbido, e adoperalo come si usa, che si distenderà facilmente, et è perfectissima.

408. Altro modo da conciar la **biacca** per il viso.

R(ecipe) la **biacca** ch(e) vuoi, e mettila i(n) un pane di grano crudo, poi lo metti à cuocer(e) in forno come l'altro pane, e come è cotto, cava detta biacca e macina sottilmente, e rinvoltale i(n) una peza lina, e metti drento a un pollo ch(e) sia tanto grasso, qua(n)to puoi haver(e), e metti à cuocere, tanto ch(e) la carne sia disfatta, poi ne cava la biacca che sia **vantagiata** p(er) il viso. q(ua)n(do) l'adoperi distendila sottilmente con lo sputo, et è p(er)fectissima.

409. A guarir(e) il viso enfiato ò guasto p(er) qualch(e) strano scortich(amento).

R(ecipe) sugo di **sempreviva**, e bagniate il viso dua ò tre volte p(er) giorno, et guarrai presto, et co(n) sugo di **porcellana** farai il medes(imo). Ma se il viso fus si troppo guasto, metti i(n) una padella 40 o 50 tuorli d'huovo à un buo(n) fuoco, e caverane un olio, col qual ungendoti ritornerà la carne belliss(ima).

N. li **scorticatoi** no(n) guast(ano) il / viso se no(n) q(ua)n(do) il **solimato** no(n) / è buono

N. questo olio si chiama / olio di tuorla.

76

410. A far acqua di chiocciole p(er) fetta.

R(ecipe) una pignatta ch(e) habi in fondo quattro ò cinque buchi, e mettivi una quantità di chiocciole a tuo modo, e cuopri la b(e)n(e) co(n) testo ch(e) non sfiati pu(n)to poi habi un'altra pignatta magg(iore), ch(e) questa vi possa entrar(e) sino à mezo e luta bene tutte le fissur(e) si che non sfiati tra luna e l'altra pignatta e lascia seccar(e) e asciugar b(e)n(e), poi sotterra la detta pignatta in terra sino a mezo, e di sopra a essa sul testo fa fuoco lentissimo, p(er) spatio

di parechi hore, e così dette chioccirole si distilleranno, e casch(e)rà l'acqua nella pignatta di sotto, all' hora lieva la pignatta di sopra, e piglia l'acqua ch(e) sarà uscita, e colala, poi vi metti p(er) ogni lb d'acqua di chioccirole, lb dua di acqua pura, e acioch(e) no(n) si corrompa, anzi sappia di buon(o) agiugnivi le infrascritte cose, cioè. **Noce moscade, Cinamomo** ana on(ce) una, **Grofani, macis, camphora**, ana on(ce) meza, macina in sieme ogni cosa et metti in detta acqua, e lascia star(e) p(er) parecchi di e di poi distilla p(er) **campana** di terra, nettamente e co(n) dilige(n)tia, et caverà ne una degnissima acqua, e quando le spetierie fuss(ero) state qualch(e) di et incorporate bene con detta acqua, la potresti poi stillar(e) p(er) feltro.

N. le chioccirole sono migliore / col guscio che senza.

411. Acqua per il viso degna.

R(ecipe) **borrace** in pietra calcinata su un ferro caldo, **allume di soria** calcinato, sale di **vetriuolo**, cioè **caporosa, tartaro** calcinato, **biaccha, argento solimato**, radice di giglio salvatico, e tutte queste cose incorpora bene insieme co(n) acqua di **frassinella**, e stempera à modo di mostarda, e serra bene in una boccia, e distilla à lento fuoco, e caverai una dignissima acqua da viso, e q(ua)n(do) stilli mettivi un poco di grasso di cappone à tua discretione, ch(e) farà l'acqua più morbida, e sarà mirabile.

412. A far crescere i capelli presto e belli.

R(ecipe) sugna di porco e tagliala minuta, e metti in pignatta nuova, et a questo agiugni cime d'**hedera** tagliate minutamente, et cuopri con **testo** e con peze impastate, di modo ch(e) non sfiati, poi metti sopra la cenere calda, e lascia bollire così pian piano p(er) un giorno, poi colalo et premi e serba in pignattino ò altro vaso, et quando ti sarai lavato il capo e asciutta ungi li capelli con questo grasso, e lascia star(e) sino à tanto ch(e) ti lavi un'altra volta, e verranno lunghi et belli, e se farai così più volte verranno bellissimi.

77

413. A chi avessi incotto il viso dal sole.

R(ecipe) rosso d'huovo uno ò dua, e metti in uno scodellino vetriato, con acq(ua) rosa, ò vino ch(e) sia tiepido e un poco di zucchero **candito**, et incorpora insieme, e q(ua)n(do) vai alletto la sera ungi la faccia, e fa così più sere e guarrai benissimo ch(e) è cosa ottima.

414. A levar panni e machie del viso.

R(ecipe) una chiara d'huovo fresco e dibattila bene, e mescola co(n) un poco di **verderame** pesto, e metti in un bicchier(e) sopra la cener(e) calda, e fa **grillare** tanto che e si **rappigli** un pochetto, e q(ua)n(do) tene vai alletto pigliane un poco su la palma della mano, e distempera co(n) un poco di **sciliva**, e così ungi con esso dove bisogna.

415. A mandar via le **volatiche** del volto.

R((ecipe) di quella acqua ch(e) getta la vite q(ua)n(do) si pota, e incorpora co(n) altreta(n)ta **acqua arzente** et bagna dove è il male e andran(n)o via.

416. A mandar via le **litigine** del viso.

R(ecipe) chiara d'huovo fresco, et mescola con **argento solimato** trito, et di batti molto bene tanto che tutto vada in **stiuma**, la quale metterai in un vasetto pulito e netto, et piglierai quella ch(e) si convertirà in acq(ua) e laverati con essa il viso molto bene, et tutte le litigine andranno via, et ancora ogni altro segno ch(e) havessi, et è ottima.

417. A far acqua **grana di verzino** p(er) il viso.

R(ecipe) legno di **verzino** buono quale habi il colore dell'oro, e sia dolce alla bocca a masticarlo, poi lo rastia con vetro, e mett'in molle in buo(n) vino bia(n)co, con parecchi granella di **grana** ammachate, un poco di **tartaro** bianco, et altrettanto **fieno greco**, e così tieni in molle p(er) dua ò tre di tanto ch(e) incorpori il vino bene, poi fa bollir(e) al fuoco p(er) un'ora ò dua ma q(ua)n(do) ha mezo bollito, mettivi parecchi **pezuoli d'allume di roccho** a tua discrezione tanto ch(e) e **ristiari**, e quando vedi ch(e) il colore sta à tuo modo levalo dal fuoco, e lascia posare, poi cola e serba in ampolla e adoperal' al viso, ch(e) farà un buo(n) rosso, Ancora la barba d(e)l **rafano** stropicciandola alla carne, fa tornar il colore, ma cuoce un poco.

418. A profilare qualch(e) figura ch(e) sia messa à oro.

R(ecipe) fumo di lume, et distempera co(n) acqua di gomma, et con esso profila, che verrà benissimo.

78

419. A far laccha di **cimatura di grana**.

R(ecipe) **cimatura** di panno tinto in **grana** lb una, **ranno** buono lb tre metti detto ranno in pigniatta nuova b(e)n(e) invetriata, e poni al fuoco, e q(ua)n(do) comincia à bollire, votalo in una catinella invetriata, e mettivi la detta cimatura faccendola incorporar(e), e q(ua)n(do) à **soffreddo** mettil a colare in peza, et priemi bene con la mano, si ch(e) n'esca tutt'il colore, di poi vi metti on(ce) sei d'**allume di roccho** pesto sottile, di poi habi un **embrice** nuovo, e dove e non ha orlo fagliene con la cera, e votavi sopra detta colatura, e lascia seccare al vento e all'ombra, e sarà lacca perfetta.

420. A fare la carta pesta da formare

R(ecipe) un gran **caldaro** di acqua et metti a bollire, e quando bolle bene mettivi la carta, e rimena con un buon bastone e diro(m)pi bene detta carta per un buon pezo, faccendo semp(re) bollir forte

e farassi trita e fine com'unguento, senza pestarla altrimenti.

421. Modo di fare il **precipitato**.

Bisogna prima far l'acqua da partire in questo modo, cioè **salnitro** lb dua, **vetriuolo** lb tre, **allume** lb dua, e mescolali e polverizali sottilmente, e metti à fuoco di carboni in una boccia ben lutata e fasciata secondo l'arte, e **stilla** a lambic cho, et è fatta l'**acqua forte**, ò vero acqua da partire.

Piglerai per ogni lb d'argento vivo lb una e meza di dett'acqua e ponla in una caraffetta di vetro sturata, et sfasciata senza altro agiugnere, et quella fa bollire al fuoco, tanto ch(e) dett'acqua sia consumata, et quello ch(e) resta si pesti sottilmente in mortaio di bronzo, di poi si metta in un tegame invetriato à lento fuoco rimenando con una spatola, tanto ch(e) si consumi, se havessi in se alcuna humidità, di poi si conservi in vaso di vetro, et questo si chiama precipitato.

N. fassi anc(ora) detta acqua / in un'altro modo, agiu / gnendo **verderame** s(econdo) / che pone **giannettino**.

N. i **cerusichi** si servo(n) oggi / d(e)l precipitato a piu cose / com'han(n)o notato i mod(er)ni.

422. A far il vino moscatello.

R(ecipe) fiori di sambuco secchi, con fiori di uva detta lambrusca, e mett'in peza lina qua(n)to una palla, e attacha co(n) filo, e metti in una botte di vino bianco, ch(e) sia mosto, e in 15 dì piglerà il sapor(e) del moscadello i fiori di sanbuco soli fan(n)o l'effetto, e il simil fanno i fiori della **stiarea**.

N. bisogna ch(e) il vino /sia dolce naturalme(n)te.

79

423. A metter oro senza corpo.

R(ecipe) chiara d'huovo fresca dibattuta, e rivertita in acqua, et metti co(n) essa tanto **zafferano** ch(e) gli dia il color(e), e lascialo star ½ dì acio ch(e) e diventi gommoso, e poi scrivi co(n) esso quel ch(e) vuoi, e q(ua)n(do) sara secho mettivi l'oro e brunisci, che verrà benissimo.

424. A far la **purpurina d'oro**.

R(ecipe) **sale armoniaco**, **zolfo giallo**, **Argento vivo**, **stagno** fine, ana on(ce) una, polveriza il **sal armoniaco** e il zolfo, e fa passar p(er) **staccio** sottilmente, di poi piglia lo stagno e metti à fonder in **coreggiuolo**, poi vi metti lo argento vivo, e come è fuso i(n)sieme, gettane una piastra, poi ne fa polver(e), e passa sottilmente p(er) staccio com(e) l'altra, poi metti insieme tutte le dette polver(e) in una boccia di vetro, no(n) molto grande, e **luta** dal collo in giù, e metti à fuoco lento di carboni, accrescendo il fuoco a poco a poco, lasciando

un buso nella bocca di detta boccia, donde possa sfiatare, e q(ua)n(do) vuoi veder(e) se è fatta, piglia un filo di ferro, e toccha il fondo di detta boccia, e tanto quanto vedrai ferro di colore d'oro, tanto sia fatto della materia purpurea, e così seguita di lasciarne fare quanta ne vuoi, ma bisogna haver cura, ch(e) no(n) vi stia tanto che diventi tutta cener(e), ch(e) ti hai à contentar(e) ch(e) la terai alla metà della materia ò poco più, di poi lasciala freddar(e) e rompi la boccia e cavane la materia, e vedrai la purpurina fatta à similitudine d'oro, separa quella ch(e) è fatta da l'altra, quale puoi rifar(e), ma non la mescolare co(n) materia nuova, ma metti insieme quella che ti avanza in dua ò tre volte, e rifalla. E se la vorrai di color d'argento, no(n) vi metter zolfo, e fa il resto come è detto.

N. alcuni metto(n) ma(n)co zolfo / ch(e) lo stagno e merc(urio) il 0/4 / ò manco **armonico** la a/2.

425. A far acqua **grana** perfetta.

R(ecipe) un bocchale di buono **trebiano**, e on(ce) una di legno **verzino** buono et una **dragma** di **grana**, e fa bollire ch(e) torni p(er) metà, poi vi metti tre quarti d'on(ce) d'**allume di piuma**, e q(ua)n(do) è bene incorporato insieme leva dal fuoco, e rimesta bene tanto ch(e) si dissolvino li detti allumi, quali bisogna haver messi b(e)n(e) spolverizzati, poi cola con peza lina bagnata prima in aceto, et premila, poi cola, ch(e) no(n) viene à succiar niente, et è fatta cosa perfetta.

80

426. Modo di fare il **sangue di drago**.

R(ecipe) pezzi di pentole rotte, e di testi usati, pestali e spolverizali sottilme(n)te et con essi incorpora **verzino**.

427. Altro modo p(er) il medesimo.

R(ecipe) della pece **colofonia**, fondila et incorpora co(n) essa **verzino**, et **grana**, e una chiara d'huovo, e puoi anche agiugner(e) una particella di pentole peste come di sopra.

N. questo si chiama **sangue / di drago** in lacrime.

428. A far verde di **pezuole**.

R(ecipe) fiori di **gigli azurri** et pestali in mortaio et colali, e nel sugo che ne uscirà, lavavi pannolino bianco, e poi velo lascia star drento p(er) spatio d'un mese, e rimenalo spesso, mettendo in prima dell'**allume di roccho** à discretione, e ben trito e in capo a un mese cava le dette pezuole, e lasciale asciugare all'ombra, e q(ua)n(do) lo vuoi adoperar(e), dis tempera detta pezetta co(n) chiara d'huovo, e farai un verde ottimo.

429. A far verde fine.

R(ecipe) lo **verde azurro** fine sottile, e se fussi grosso tritalo un poco co(n) l'acqua fresca, ma non lo macinar troppo perch(e) perderebbe il color(e), di poi lo lava dua ò tre volte con acqua gomma si ch(e) n'esca ogni bruttura di poi habi del **verderame** fine, e tritalo con acqua fresca di pozo, et poi li getta tanto **zafferano** ch(e) e diventi un verde scuro, poi lo metti in vaso invetriato, e fa ch(e) vi stia un poco stretto, e quivi lo ste(m)pera molto bene col dito, e con l'acqua fresca sino à tanto ch(e) e si incorpori bene insieme con quell'acqua, e poi lo lascia posare tanto che e sia bene al fondo e che quella sustanza esca bene, la quale acqua rimarrà di sopra chiara e verde com'una fine acqua, la qual si vuole gittare sopra quel verdeazzurro lavato, ma prima sia bene scolato la gomma di detto verde azurro, e così incorpora quest'acqua bene co(n) esso, rimenandola col dito, e facendo diligentemente ogni cosa nel so pradetto modo, harai un fine verde, e durante perpetuo di colore. E se fussi debole di tempera mettivi un poco di dolce **gomma** et sappi ch(e) e vuole star sempre coperto e con quell'acqua, et pure q(ua)n(do) e fussi scoperto, e che tu lo volessi adoperare, gettavi suso di quest'acqua verde sopradetta, tanto ch(e) e si rinnolli, poi lo lascia nel detto vaso, et mesta il verde cosi col dito et è perfetto.

81

430. A mandar via le lentigine dal viso.

R(ecipe) seme di **senapa**, fiele di capra, tuorlo d'huovo, tanto dell'uno qua(n)to dell'altro, et metti tutto in pignattino nuovo, e fa bollire i(n) forte aceto un pezo ò tua discretione, e lavati il viso, con la detta cocitura, la sera e la mattina, e manderala via in pochi giorni.

431. A mandar via le **litigine** del volto e i porri.

R(ecipe) **rapa** rossa, **Vetriuolo**, **sannitro**, **calcina viva**, ana on(ce) una, e metti dette cose à distillare p(er) **lambiccho**, e la prima distillatura che verrà fuori, sarà acqua bianca, che è mirabile alle litigine del volto, la seconda ch(e) è rossa, è buona a porri, ma avertisci, q(ua)n(do) distilli, a mutar il recipiente, subito ch(e) l'acqua muta colore e serba, e q(ua)n(do) la vuoi adoperar(e) stropiccia detti porri co(n) essa, e è ottim(a).

432. A far i capelli ch(e) parranno fila d'oro.

R(ecipe) **centaurea** .1. **biondella** on(ce) tre sapone **gaetano** on(ce) quattro
 Seppia on(ce) una **allume di roccho** on(ce) dua
Draganti on(ce) una Zolfo spolverizzato on(ce) sei
Gomma arabica on(ce) una Acqua tratta di vite lb nove
Allume di feccia lb una **Gengiovo** lb meza
 Incorpora bene insieme ogni cosa, e lascia stare p(er) otto dì, poi fa bollire tanto ch(e) e torni il terzo, e q(ua)n(do) sarai lavata il capo; bagnati e capelli con quella cocitura, come si fa à rimbiondire e sta al sole et cosi fa piu volte, e verranno bellissimi.

433. A far buona cotenna e crescer i cap(elli) e farli morb(idi).

R(ecipe) un **ramarro** ò dua ch(e) non sieno in amore, e mettili in una boccett(a) turata bene, sotto il letame p(er) 15. o 20 dì, e poi la cava che saranno come vermi in olio, togli del mele crudo e fan(n)e polvere et incorpora bene co(n) detto olio di **ramarri**, e poi ungit con esso la cotenna, e guarrà e diventerà soda e bella, e così ti allungherà i capelli e faralli morbidi e belli. Ancora ungendero la cotenna co(n) **sugna** di gallina fa bene, e anc(ora) il fiel di bue ò del toro è ottimo à d(e)tto effett(o).

434. A far ch(e) i peli non rinaschino piu.

R(ecipe) uova di formica, e bacch(e) d'hedera e incorporale ben insieme co(n) aceto forte, e ungi il loco, qual harai pelato e no(n) raso, e lascia asciugare(e) e poi riungi, e così fa p(er) dua o tre volte il giorno, e farà l'effetto.

82

435. A far biondo i capelli in poch(e) volte.

R(ecipe) guscia d'uova calcinate, et mele bianco, e chiara d'uova dibattute, e **zolfo nero** tanto dell'uno quanto dell'altro, a tua discrezione et incorpora b(e)n(e) tutto insieme, a modo d'una pasta, e q(ua)n(do) vai al letto ungi i capelli co(n) essa, e poi la mattina ti lava il capo e **rasciugati**, e fa così più volte, e verranno presto bellissimi.

436. A levar via i peli donde vuoi, ch(e) piu no(n) ritornino.

R(ecipe) gomma d'**hedera**, e **orpimento**, e uova di formich(e), on(ce) una di ciascuna, e fa di tutte polver(e), e incorpora b(e)n(e) insieme co(n) aceto forte et ungi dove bisogna, e no(n) vi nasceranno piu, ma vuole prima essere pelato il loco e non raso.

Questo medesimo farà il sangue della civetta e ancora il latte della cagna, e il simile sangue di rane piccole.

437. A far che i peli no(n) rimettino mai piu.

R(ecipe) uova di formiche quante puoi, sangue di pipistrello, seme di **dente cavallino**, latte di cagna, sugo di **papavero nero**, tanto dell'uno quanto dell'altro, e metti in una boccia sotto il letame per otto dì, e di poi pela il luogo dove no(n) vuoi ch(e) sieno peli, si ch(e) i pori restino aperti, e ungi con la detta unzione, e com'è asciutta tornaci à riugner(e), e così fa dua ò tre volte p(er) dì, continuando sino à 6 giorni, ch(e) verrai à metter tale unzione 18. volte, e no(n) rimett(eranno).

438. Al medesimo

R(ecipe) sangue di ranocchia e mescola co(n) sugo di **marrobbio**, e incorpora bene insieme, e frega il loco dove vuoi, ma ch(e) e sia prima pelato come è detto di sopra, e no(n) rinasceranno piu.

439. Acqua p(er) far biondi i capelli p(er)fettiss(ima).

R(ecipe) **zolfo nero** on(ce) sei, **allume di feccia** bello e grasso lb dua **mele** buono on(ce) quattro, e tutte queste cose incorpora insieme b(e)n(e), e distilla p(er) lambiccho, ch(e) riuscirà un'acqua perfettiss(ima), e di poi ti bagnerai spesso il capo co(n) una spugna grossa stando al sole, q(ua)n(do) harai lavato il capo, e ti fara in pochi giorni i capelli biondi e belli, ma ti saprà u(n) poco di zolfo.

440. Contra i pidochi de corpi malati.

R(ecipe) pepe spolverizzato, e mettilo sul capo e p(er) tutta la cotenna, ch(e) li amazerai tutti, tal ch(e) farai gran beneficio a un malato ch(e) n'havesi.

83

441. A far **verzino** p(er) scriver(e) ottimo.

R(ecipe) on(ce) sei di legnio di **verzino** trito e metti i(n) molle i(n) una **mezetta** di aceto fortissimo p(er) dua dì, poi vi metti dua granella di **grana** e metti à bollir(e) alla consumatione della metà, poi vi metti ta(n)to **allume di roccho** ch(e) e **ristiari**, e poi tanta gomma arabica ch(e) e non sughi, il ch(e) puoi provar con la penna, e q(ua)n(do) sta bene di colore e di gomma, colalo e serba in ampolla, ch(e) sara p(er)fetto **verzi no**, e se non havessi **grana** toglì tanta **cimatura di grana** fine quanto una nocciuola e servitene in luogo di grana.

N. vuole essere colato al / manco dua volte.

442. A far **acqua verde** per tigner(e).

R(ecipe) pomelle di **spincervino**, colte p(er) **san michele** q(ua)n(do) sono mature et sgranale, e metti in pignatta, e lasciale bollire per un giorno poi le cola, et è fatto, e a mettervi un poco d'**azzurro della magna** fa piu bel verde. e se volessi giallo, coglile acerbe e seccale all'ombra, poi pestale.

443. A mandar via le l(ette)re scripte.

R(ecipe) sugo di **rutha**, sugo di **ortica**, lacte, e **calcina** viva, d'ogni cosa à discretione, e incorpora bene ch(e) torni come pasta pura, et falla secchar(e), poi bagna la lettera co(n) lo sputo, e **rastia** sottilmente la pasta, ò prima ne habi fatto polver(e), e mettivela suso, e lascia ras ciugare p(er) una hora, et verranno disfatte, e se la fussi carta di capretto piglia il latte di capra, e se di pecora, piglia il latte di pecora, e andranno via beniss(imo).

444. A far sapone bianco alla **domaschina**.

R(ecipe) sapone comune del piu vecchio et migliore ch(e) tu truovi, e fanne **brucioli** con coltello ò pialla, poi lo distendi p(er) otto ò dieci giorni sopra una tavola, in luogo ch(e) e si rasciughi, poi pestalo leggierme(n)te

e fanne polvere e **staccia**, poi piglia lb dieci di detta polver(e), e agiugni **hirios** on(ce) quattro, **sandali** bianchi on(ce) tre, **megaleppo** on(ce) dua farina d'**hamido** on(ce) una, et di tutte queste cose farai polver(e), e mescola insieme co(n) quella di sapone, e mettila nel mortaio, e agiugnivi sopra on(ce) una di **storace** liquida, e olio di **spigo** qua(n)to starebbe i(n) uno guscio di noce, e pesta bene insieme, poi fanne **palle** ò quadrucci a tuo modo co(n) farina d'amido, e seccali all'ombra e serba ch(e) è p(er)fetto.

84

445. A fare verde fine.

R(ecipe **verderame** co(n) aceto gommato, et fa ch(e) in nel pennello non sia gocciola d'acqua, et ch(e) e non sia lavato in acqua ma in aceto, di poi trita il **verderame** co(n) aceto semplice da prima, et di poi lo tempera con aceto gommato e non con altra tempera.

alcuni tritano il **verderame** di marzo col sugo fatto di **ruta** insieme co(n) un poco di aceto forte, ma q(uesto) modo è meglio, cioè co(n) l'aceto gommato.

N. Avertisci à no(n) ti met/ tere il pennello i(n) bocca.

446. A fare **verderame**.

R(ecipe) **lamine** di rame e tienle sospese sopra i vapori dell'aceto fortissimo, i(n) un vaso forte et massiccio, il qual sia serrato bene, e **lutato** ch(e) no(n) sfiati e sia posto in luogo caldo, accioch(e) l'aceto vapori meglio, e lascialo stare per tre ò quattro dì e poi l'apri, e troverai il verderame in su le lamine, ch(e) sara come una muffa, radila e serba, et rimetti le lamine nel vaso, e turalo come di sopra, e cosi farai tante volte che consumerai le lamine, ch(e) saran convertite in verderame, e se vuoi ch(e) di verde diventi rosso **incalcinalo**, e farassi rosso.

447. A fare **azzurro** fine.

R(ecipe) cortecchie d'huova e **sal armoniaco** bene polverizzato lb una, limatura di rame lb dua, et metti in vaso vetriato co(n) aceto fortissimo, si ch(e) l'aceto avanzi di sopra un dito, e poni al sole p(er) tre dì, e rimestalo b(e)n(e) e spesso, e rimetti di poi aceto come di sopra è detto, et cuopri d(e)tto vaso ch(e) non sfiati punto, poi fa una fossetta sotto terra e mettilo dentro, e ricuoprilo con la terra, e lascialo star così p(er) dua ò tre nocte e di poi lo cava, e troverai fatto uno azzurro fine e buono.

448. Rimedio al fuoco.

R(ecipe) sapone comune e disfallo in acqua comune, tanto ch(e) l'acqua divenga come latte, poi toglì delle pezuole line et bagniale in dett'acqua e mettile sopra la scottatura, e vedrai fumicar(e), mutavi spesso le dette pezuole bagniate e q(ua)n(do) resteran(n)o di fumicare sarà guarito il simile fa mettendo le pezuole in aceto, e poi sul male come e detto.

nota ch(e) q.o rimed(io) vuole esser/ fatto subito dopo la cottura / perch(e) à indugiar 4. ò 6 / ore non giova piu.

449. A scottature di fuoco.

R(ecipe) olio fatto di tuorla d'huova, e ungi con esso la scottatura, e sane rà presto, e à questo non da noia se è cotto di fresco, ò pure di vecchio che in ogni modo fa mirabile effetto.

N. questo olio d'huovo / giova ancora à molte / piaghe.

85

450. A scottature di fuoco.

R(ecipe) della **sempreviva**, e nettala molto bene dalle barbe, e da quel secchume che egli ha intorno, poi lo pesta e premilo, et con quel sugo metti un poco molto bene d'**holio rosato**, mescolando poi con penna di gallina e cosi mescolando ungi dove è il male, e guarrai in pochi giorni e non lascia crescer il male.

N. sperimentata, et ha / fatto effetto mirabile.

451. A far olio di fiori d'arancio.

R(ecipe) fiori di arancio quanto vuoi, et mettili in ampolla di vetro, co(n) olio di mandorle dolce, e metti co(n) essi un poco d'**allume di roccho** arso, et un poco d'**ambracan**, poi metti detta ampolla al sole caldissimo, et fa che e sia ben serrato, e cosi potrai agiugnere de fiori di p(er) di, ma meglio è metterli tutti a un tratto, e lasciali stare cosi al sole p(er) un di ò piu, e nel medesimo modo potrai far delli altri fiori, et è ottimo.

452. A far olio di noce moscade.

R(ecipe) noce moscade quante vuoi, et ammacchale bene nel mortaio, poi mettile in una boccia larga, e mettivi sopra tant'acqua vite che sieno bagniate bene e lascia star cosi p(er) dua ò tre giorni, voltandole qualche volta sottosopra, e fa ch(e) la detta boccia stia ben serrata, e poi mettivi su **acqua rosa** tanto ch(e) avanzi di sopra à quella dua ò tre dita, poi mettivi sopra il cappello, e serra bene, et distilla da prima à fuoco lento tanto ch(e) tutta l'acqua sia uscita, poi muta il recipiente, e accresci il fuoco, e cosi lo va accrescendo sino ch(e) tu cavi l'olio, e q(ua)n(do) credi ch(e) e sia presso alla fine, dalli fuoco grandissimo, e serba in ampolla.

453. A far dett'olio in altro modo piu facile.

R(ecipe) lb una di noce moscade e ammacchale bene, e metti in pignatta nuova, e mettivi tanta malvagia, ò altro buon vino ch(e) sieno bene coperte, et ch(e) avanzi di sopra dua ò tre dita, e mettivi ancora con esse lb dua di butiro fresco, e mescola insieme ogni cosa, poi serra la pignatta bene, al caldo, in qualche stufetta

ò in altro luogo purch(e) e sia caldo, p(er) quattro ò cinque dì, poi fa bollire sopra la cenere calda à lento fuoco, tanto ch(e) il vino sia bene consumato, poi cola così caldo p(er) tela nuova e ben serrata, e metti i(n) ampolla al sole p(er) qualch(e) dì, tanto ch(e) facci un certo residuo grosso nel fondo, di poi cola un'altra volta e rimetti in ampolla, e serba, et è fatto.

86

454. A far olio di **belgioi** odorifero.

R(ecipe) **belgioi** lb una e pestalo sottilmente, et mettilo in una boccia corta e larga, in modo ch(e) e vi si possa metter la mano drento, e metti con esso lb dua di **acquarosa**, e mescola insieme, di poi mettivi su il suo cappello di vetro legato con peze line impastate ch(e) no(n) sfiati ò metti à fuoco lentissimo, tanto ch(e) l'acqua sia tutta fuori et questa è quella acqua ch(e) vi se messa, come è detto di sopra, poi va accrescendo il fuoco a poco a poco, tanto ch(e) e cominci à venire l'olio, e all'ora muta il recipiente, e dagli il fuoco grandissim(o) accio ch(e) tutto l'olio venga fuori, ma di poi ch(e) sarà uscito tutto lo olio, verra fuori una certa gomma, a modo di una **manna**, et questa è cosa ottima à serbarla, et q(ua)n(do) volessi fare acqua odoridera Piglia una caraffa d'acqua di pozo pura, e mettivi un poco di detta gomma e rimescola b(e)n(e) p(er) un pezo, e sarà acqua buona, et se la volessi ancora migliore piglia **acqua rosa** i(n) ca(m)bio d'acq(ua) pura in nel modo sopradetto potrai far l'olio di **storace calamita**, ma avvertisci solamente ch(e) il cappello della boccia no(n) sia impastato ma sia coperto in modo che e possa sfiatire, e nel resto fa t(u)t(to) come di sop(ra) e così puoi fare in nel medes(imo) modo l'olio d'**oldano**.

N. acq(ua) odorifera buona.

N. olio di **storace calamita**

N. olio di **oldano**.

455. A fare olio di **oldano** in'altro modo.

R(ecipe) **oldano** quanto vuoi, e tritalo e mettilo in pignatta di rame **stagnato**, con **acqua rosa** tanta ch(e) basti à ricoprirlo bene, e metti co(n) esso olio di mandorle dolce p(er) metà dell'acqua rosa, e cuopri la pignatta, e impasta bene, e lascia seccare, poi metti à fuoco lento e fa bollir(e) pian piano p(er) tre ore, poi lieva, e prima lascia freddare, poi aprila e cavalo leggermente, e metti in'ampolla et a ciò ch(e) si conservi meglio, mettivi drento un poco d'**allume di roccho** arso, ò un poco d'**ambracane**, e q(ua)n(do) lo metti nell'ampolla mettivelo chiaro, et è fatto e sia perfetto.

456. A far acqua di **gelsomini** buona.

Distillando i fiori di gelsomini p(er) **campana**, ò fatta l'acqua, ma se la vuoi miglore, piglia parte tre di detti fiori, rose parte dua, fiori di **sambuco** parte una, **grofani** on(ce) una, e fa tali parte apeso e distilla p(er) **campana**, e poi metti al sole per qualch(e) dì, e sarà acqua ottima.

87

457. A far acqua ottima di piu cose.

R(ecipe) rose parte dua, fiori di **sambuco** secchi al sole parte una, fiori di **ruvistico** parte meza, una **pina** verde e tenera tagliata minuta on(ce) una di **grofani** e **cannella** fine mescolati insieme, e distilla tutto p(er) **campana**, mettendo al naso d'essa un poco di **musco**, ch(e) cascando l'acqua vi dia suso, e poi metti i(n) vaso di vetro al sole p(er) qualche dì, et è fatta cosa mirabile.

458. A far acqua di fiori di **lavanda**.

R(ecipe) fiori di **lavanda** freschi, ò sechi no(n) importa, et metti in boccia di vetro larga in fondo amodo di un' **orinale**, e mettivi su tanta acqua vite buona, che bagni tutti i fiori, e serra bene ch(e) non sfiati e lascia stare cosi p(er) dua ò tre giorni, e poi vi metti sopra tanta **acqua rosa**, ch(e) avanzi sopra i detti fiori, almanco tre buone dita e lasciala stare per un giorno pur(e) serrata, poi vi metti drento alquanti **grofani**, ma no(n) molti, poi metti il cappello alla boccia e serra bene con le peze impastate e **distilla** p(er) bagno, ò a lentis simo fuoco, poi mettila al sole in vaso di vetro ben serrato, con alquanto **musco** soluto in dett'acqua, e buttalo drento caldo, et quanto più stara al sole, tanto sarà migliore e più fine.

N. i fiori sechi sono meglio.

459. A far acqua di **belgoi**, **storace**, e **oldano**.

R(ecipe) l'acqua ch(e) tu caverai della distillatione delle sopradette cose, et mettila in ampolla di vetro, e mettivi drento del **musco** soluto ch(e) sia caldo, e solvilo co(n) dett'acqua, e piglane ta(n)to qua(n)to ti pare conveniente alla quantità dell'acqua, ch(e) harai cavato della detta distillatione, e metti ogni cosa insieme, e serra bene co(n) **cartape cora** bagnata, e metti al sole et è fatta.

460. A far sapone di diverse cose ottimo.

R(ecipe) **allume di cantina** parte tre, **calcina** viva parte una, poi piglia tre boccali di **ranno** forte, i(n) modo ch(e) tenga l'huovo à galla, e uno boccale di olio comune e mescola insieme, poi vi metti una chiara d'huovo b(e)n(e) bat tuta, uno scodellino di farina d'amido, e **vetriuolo romano** ben polver izato on(ce) una, e mescola di continuo p(er) ore tre, poi lascia posar p(er) un dì Cavalò di poi e taglialo in pezi e lascialo asciugare al vento e no(n) al sole per dua giorni, e sarà perfetto.

N. Q(uesto) sapone è molto buo(n) / a lavarsi la testa e sano / e fa belli capelli,

88

461. A far sapone ottimo.

R(ecipe) **musco** soluto in **acqua rosa** fine grani sei, **zibetto** in polver(e) grani quattro, et mescola con sapone ch(e) sia stato al sole con acqua rosa come se detto del sapone liquido **napoletano** 53, ma fa ch(e) il **musco** sia soluto e caldo e serva ch(e) è perfetto.

462. A fare sapone sodo nero.

R(ecipe) sapone spolverizzato e stacciato b(e)n(e) lb dieci, **grofani** on(ce) tre, **macis** buono on(ce) due, **megaleppe domaschine**, **cipari**, **sandali citrini** **storace** liquido ana on(ce) una, olio odorifero à bastanza, e pesta dette cose, e fa nel sopradetto modo et è fatto buono, ma se lo vuoi interamente p(er)fecto aggiugni **musco** soluto in acqua rosa come è detto di sopra, e un poco di **zibetto**, e incorpora b(e)n(e) ogni cosa, e fa **palle** ò quadrucci à tuo modo, e seccha all'ombra.

N. il sapone per spolverizzare / vuol esser di q(uello) stato al (sole).

463. A far sapone nero in altro modo buono.

R(ecipe) **laudano** on(ce) tre, **storace calamita** on(ce) quattro, **belgioi** on(ce) dua, e metti insieme in mortaio di bronzo ben caldo, co(n) la maza ut supra, e pesta tanto ch(e) diventin molli e liquido, poi aggiugni **storace** liquido on(ce) 2 et mescola bene poi toglì lb dieci di polvere di sapone, e polvere di **grofani** on(ce) dua, polvere di **macis** on(ce) una, e mescola ogni cosa come negli altri, et se la pasta fussi troppo dura dalli dell'**acqua rosa** tanta che stia bene, e fa quadrucci e palle e serba.

464. A far sapone da usar continuo p(er) le mani.

R(ecipe) farina d'amido	sale alcali
allume di roccho ana on(ce) una	retargilio ana (once) meza
biaccha fine	Allume di piuma

sapone duro bianco, sapone nero, sapone da seta, lb tre, **megaleppi domaschini** on(ce) tre, **carobe**, cioè **baccelli di pomo**, pesta le sopra dette cose sottilmente, et incorpora insieme, con detti saponi, e metti nel mortaro, e pesta molto bene, e fa sapone com'è detto, e se vuoi fa palle ò quadri, e se lo vuoi puro mettilo in vaso e serba.

465. A far olio di **belgioi**.

R(ecipe) **belgioi** quanto vuoi e mettilo in una boccetta sotto il letame et turala ch(e) non sfiati, e lasciavela star(e) p(er) quindici giorni ò venti, poi colalo e serba in ampolla di vetro ch(e) è ottimo di tutti.

89

466. A far olio di **mirrha**.

R(ecipe) uova, sei e cuocile in acqua sì che sieno sode, poi mondale e tagliale nel

mezo e cavane le tuorla e in luogo del tuorlo metti mirrha pesta e racconcia l'huovo insieme, e legalo con filo, e mettile in vaso di vetro e tura si che non sfiati, e metti sotto il letame p(er) quindici giorni, poi cava ne l'olio, e serba in ampolla ch(e) e fatto et è perfettissimo.

467. A far **olio di tartaro**.

R(ecipe) **tartaro** in pezi e rinvogilo in'una pezuola nuova, ch(e) sia ben bagnata in aceto forte, e poi lo poni presso al fuoco, tanto ch(e) e diventi come carbone, poi lo metti in una scodella di ferro, e rimenalo co(n) le mani infondendovi suso olio, e cosi p(er) tre ò quattro notte lo lascia stare al sereno, ma mettilo in su qualch(e) cosa, ch(e) gli stia a pendio, ch(e) possa gocciolare in qualche recipiente; e quel ch(e) n'esce serba in ampolla, et quando lo vuoi adoperare, ugniti il viso p(er) spatio di sette dì e sette notte, et è cosa perfetta.

468. A far **ambre gialle**.

R(ecipe) limatura d'**ambra** gialla stacciata e netta, e pigia parte tre di d(etta) ambra, e una parte di **canfora** vecchia, e un granello di **musco**, e ogni cosa mescola co(n) acqua rosa, e incorpora molto bene insieme, et forma come vuoi, et è fatta, e un gran di musco serve a (once) 15 d'ambra.

469. A far ambre contrafatte.

R(ecipe) albume d'uova fresche, et dibattile bene tanto, ch(e) diventino come acqua chiara, e cavane b(e)n(e) la **stiuma** ch(e) faranno q(ua)n(do) le dibatti, poi cola detto albume con peza lina, et ingiallalo molto bene, co(n) **zafferano** b(e)n(e) macinato, poi habi budella di castrato ò di porco lavate e nette e mettivi drento il detto albume ingiallato, e lega b(e)n(e) il budello, e mettile in una pignatta, e fa bollire per spatio di quattro hore, e poi le poni à seccare e fanne **lambre** e invernicale, et vorrebboni bollir(e) in olio di linseme.

470. A fare **coralli** contrafatti.

R(ecipe) corna di bue bianch(e), stiaciale et metti in molle in **ranno** fortissimo p(er) quindici dì, poi le fa bollir(e) in detto ran(n)o tanto ch(e) tornino molle e flessibile, si ch(e) le possa colar p(er) pan(n)olino ò **stamignia**, premile co(n) detto pan(n)o ch(e) eschino b(e)n(e), poi incorpora co(n) **cinabro** macinato, e fa com'una pasta, poi forma e poni à seccare al (sole), e sechi ch(e) sono falli bollire in olio di linseme qua(n)to ti pare ch(e) basti.

N. forma(n)do p(ate)r n(ost)ri/bisogna buc / arli inna(n)zi ch(e) mett(er)li al (sole)/ no(n) seccando al (sole) bis(ogna) seccarli / al fuoco ma lento.

90

471. A far dormire p(er) forza.

R(ecipe) lb una di **iusquiamo**, papavero bianco, **oppio** di ciascuno lb dua et pesta et con essi incorpora una chiara d'huovo ò dua che non sieno gallatt(e), poi metti ogni cosa à lambiccho, e dell'acqua ch(e)

nesce bagna un poco il naso, e dormirai, e se vuoi dormire dua giorni à dilungo, bei una **dragma** di detta acqua, e se vuoi dormire manco ò piu bevine à raguaglio, e q(ua)n(do) no(n) vuoi dormire piu, metti un poco di **castoro** sotto la lingua, e se tu ti bagnassi i polsi con la detta acqua, non ti ri[s]vegleresti piu.

472. A far un pomo ch(e) fiutandolo faccia adorme(n)tare.

R(ecipe) sugo di **iusquiano**, e corteccia di **mandragora**, **oppio tebaico**, seme di **cicuta**, con un poco di **fumusterre**, e incorpora tutto con fiele di lepre, e olio di **mandragora**, e fanne una **palla**, o tienla in mano, e vala fiutando, e ti fara dormire.

473. A far **pezetta rossa** buona come quelle di **levante**.

R(ecipe) orina di fanciul vergine et falla bollire stiumandola semp(re) tanto che non faccia piu **stiuma**, poi toglì buon vino bianco, ò buono aceto bianco lb cinque ò sei, et dua terzi di legno di **verzino** buo(no) e **allume di roccho** à tua discretione, tanto ch(e) basti à ristiararlo e fa bollire insieme tanto ch(e) e cali il terzo, ò piu, poi leva dal fuoco, et habi pezetta sottile ch(e) no(n) sia nuova, e mettila nel pignatto, e lascia stare p(er) quattro ò sei giorni, e quanto piu sta tanto è migliore, poi lo cava del pignatto e poni à asciugar all'ombra e q(ua)n(do) la vuoi adoperar(e) bagna co(n) **sciliva** e frega al viso et è mirabile.

N. il **verzino** vuole essere e / 2/3 a peso di quello che è / lo aceto ò vino.

474. Olio mirabile per dolore di stomaco.

R(ecipe) **assentio**, **persa**, **maiorana**, **menta**, ana manipoli uno, et pesta tutte le dette erbe insieme, e mettivi su un boccale d'olio comune, e 2 bichieri di buona **vernaccia**, e lascia star cosi tutto insieme p(er) tre dì, poi metti tutto i(n) calderone à bollir(e) à lento fuoco, tanto ch(e) si co(n)sumi la vernaccia, poi cola e rimestando lascia soffreddare, poi v'agiugni **mastice**, **grofani**, ana on(ce) una, **galenga**, noce moscade ana on(ce) meza, pesta tutto sottilme(n)te, rimestando fino ch(e) e sia freddo à fatto, e riponi i(n) vaso di vetro bene serrato, e q(ua)n(do) lo adoperi sia a digiuno in(n)anzi cena, mescola bene et te ne stropiccia lo stomaco, poi vi poni su un panno lino i(n) quattro doppi.

91

475. A ristiarare una pittura antica, ò lavoro dora(to).

R(ecipe) olio di linseme et incorporalo con sapone da panno, ò co(n) altro sapone, e fa tutto com'un unguento, e ugni bene co(n) esso la pittura ò cosa dorata ch(e) vuoi ristiarare, e lascia stare per una notte, poi lava b(e)n(e) con **ranno** dolce tiepido, caso ch(e) la pittura sia in tavola di legno ò in muro, ma se la fossi in tela, non la lavare, ma distendivi su bene la detta mistura, e lasciala seccare cosi.

N. q(uesta) mistura serve à una pit / tura a olio, ò cosa dorata / sia accecata e guasta q(uesto) lo / vuole, ma se l'è à temp(er)a, no.

476. A far olio di **perforata**.

R(ecipe) fiori di perforata gran quantità, e mettili nell'olio, e tienli al sole p(er) un mese, q(ua)n(do) è gran caldo, di poi levali insieme co(n) dettolio com(une), e cola l'olio ch(e) n'esce p(er) stamigna, e metti il resto al **torculo** e stringi qua(n) to n'esce, e metti tutto insieme, e fa bollire in bagnio maria, p(er) dua volte, poi vi metti le infrascritte cose com'appresso.
per ogni lb di dett'olio bollito due volte, vi metterai lombrichi terrestri lavati in vino, e asciutti una **menata**, **castoro** (once) dua **trementina** chiara on(ce) dua, **vernice** in lacrime on(ce) una, **zaffera(n)** on(ce) meza, **terra sigillata** on(ce) meza, e tienlo al (sole) e sara fatto.

N. q(uesto) modo di far q(uesto) olio / è s(econ)do **biagio d(e)lla ca(m)pana**.

477. A fare pome da **rusignoli**.

R(ecipe) mandorle monde on(ce) sei, farina di ceci on(ce) quattro, mele bia(n)co on(ce) tre burro fresco on(ce) dua, rossi d'huova ben cotti n° sei, **zafferano** pesto **dragme** una, pesta bene le mandorle prima poi l'huova, et incorpora tutto insieme e fa pome.

478. A tigner capelli ò barba.

R(ecipe) radice d'albero di noce, e piglia la scorza fresca, e falla bollire tanto che sia ben cotta, poi distilla p(er) **limbiccho**, e della distillatura bagna cio che tu vuoi, e fara nerissimo e non se n'andra p(er) lavar(e).

479. A mandar via detto nero.

R(ecipe) aceto et mele crudo et mescola bene insieme e lava con esso et andra via subito.

480. A far bianchi i denti e raffermar le gengie.

R(ecipe) sugo di limoni, sale, **allume**, e tutto insieme metti in boccia di vetro à stillare, e di quella stillatura frega i denti con fuscello di legno, e subito vedrai l'effetto.
alcuni in cambio di limone tolgono aceto.

92

481. Polver(e) eccell(ente) p(er) provocar la pietra e l'orina.

R(ecipe) **sene** orientalis on(ce) dua, **Rheobarberi** (once) meza **Turbit** (once) una **zinzemberis** (once) una, **hermodattilis** on(ce) meza, **polipodii quercini** (on) meza, seminis **miliifoliis**, seminis **geniste**, seminis **bardene** seminis **saxifragie**, ana **dragme** una, **hirios florentie mastiches** ana (once) meza, fiat pulvis d(e) his (once) una semel in ebdomada.

482. A ventosita delli intestini.

R(ecipe) aglio cotto sotto la brace et mescolato con **malvagia**, piglane un poco che sia calda, et è cosa mirabile.

483. Lattovare per il mal di fianco.

R(ecipe) **verbenaca**, **brettonica**, **gengiovo belledi**, ana on(ce) una, **mele** lb j e fa **lattovare**; e pigliane la mattina à digiuno on(ce) meza p(er) volta et in mentre l'userai non harai mai mal di fianco.

484. Pillole da gotte senza guardia.

R(ecipe) **aloe pathico** on(ce) una, **mirrha**, **zafferano** ana on(ce) meza, **boloarmeno mastice** ana (once) dua, **acqua arzente** on(ce) meza, incorpora tutto in sieme, e fa pillole di sette p(er) **dragma**, e usane la mattina innanzi desinare poco poco una p(er) volta, et possonsi usare di continuo.

485. A levar cateratte e panni degl'ochi.

Habi una tegliuza d'ottone, che habia un poco di fondo, e un coperchio pure d'ottone, e sia tutto b(e)n(e) pulito, il qual coperchio impiastrerai bene di **mele**, ch(e) sia bene disteso p(er) tutto per di drento, e in nella tegluza metterai cenere bene calda, et infocata co(n) minutissima brace, e gette ravi buona quantita d'orina di fanciullo vergine, e cuoprila in mediate con il detto coperchio unto con mele; e lascialo star(e) cosi p(er) sei hore ò più, tanto ch(e) e sia ben freddo, e troverai ch(e) nel detto coperchio sara certo **verderame**, radilo gentilmente e serbalo et q(ua)n(do) ne hai bisogno stemperalo con buo(n) vino bianco, et ungi bene gli ochi di drento ch(e) non puo far male, et vedrai mirabile esperientia, et si puo serbare quella mat(eria) in vaso di vetro qua(n)to vuoi.

486. A cacciare un bruscolo dell'occhio.

Piglia con dua dita la palpebra dell'occhio dove è il bruscolo, tenendo bene appiccato insieme la parte di sopra con quella di sotto, e sputa tre volte in terra, senza allentar le dette palpebre, e passera subito.

93

487. A far ch(e) le poppe d'una don(n)a no(n) creschino.

Se la prima volta ch(e) una figlia harà il mestruo, si fara un circolo co(n) dito intorno al circuito delle poppe, col sangue d'esso suo mestruo, le poppe non li cresceranno mai piu di quello ch(e) erano all'hora ne p(er) grosseza ne p(er) parto, ò altra causa.

488. A provocar l'horina.

R(ecipe) quella scorza della nocciuola ch(e) e fra il guscio e l'anima d'essa nocc(iola)

e mettine una dragma con **trebbiano** e beilo fa mirabilme(n)te.

N. Q(uest)o fu operato piu volte a / **ven(etia)** da un medico fam(oso).

489. A chi fussi stitico del corpo.

R(ecipe) un pezo di salgemma lungo sino à 4 dita, e grosso quanto il dito mignolo, e fattene una supposta, e in breve spatio andrai del corpo benissimo, e se e ti paressi che e ti stimolassi troppo, i(n) usandolo non ti dara fastidio, e il medes(imo) pezo si conserva lungo t(em)po, lavan dolo e riponendolo p(er) quando ne hai bisogno, ch(e) semp(re) farà la medes(ima) operatione et e buono cosi à quelli ch(e) sono stitichi per natura, come a quelli ch(e) sono p(er) accidente p(er) haver fatto viaggi ò altro.

490. A far unguento da rognia.

R(ecipe) un rosso d'huovo, **trementina** lavata, sugo di **olle** ana on(ce) una **zolfo vivo** (once) quattro, aceto forte, **sugnia** fresca ana on(ce) meza **argento vivo** spento co(n) **sciliva** (once) sei, et fa unguento.

N. s(econ)do m(aest)ro **antonio**.

491. A far olio di **perforata** perfetto.

R(ecipe) lb una di **malvagia**, e tanti fiori di **perforata** che la incorporino olio di uliva vecchio e buono lb quattro, olio d'**abezzo** on(ce) sei, **trementina** lb una, **ragia di pino** bene colata on(ce) sei, **gomm'arabica** colata on(ce) sei, **zafferano** on(ce) meza, **canfora** on(ce) un quarto, **mastice** on(ce) una un pugno di lombrichi terrestri ben lavati e netti, poi torrai di quelle **cocchole di perforata** q(ua)n(do) ha lasciato il fiore, pestali e metti i(n) **torculo** e stringili tanto ch(e) ne cavi lb meza d'olio, poi metti tutte le dette cose sopradette in boccia di vetro, ch(e) habi coperchio di legnio forato a cio possa respirare, e mettila al fuoco sopra una graticola di ferro e fa bollire tanto ch(e) cali il terzo, poi lievalo dal fuoco e sotterralo nella terra, che sia ben ricoperto, e tienlo cosi per quindici giorni di poi lo cava fuora e adopera à tutti i bisogni, usandolo in nel modo che appresso si dirà.

N. q(uest)o olio si chiama **olio di / dio**, et e buo(n) a ogni piaga / e ferita i(n) tutte le membra / della persona.

94

492. Modo di usar l'olio della **perforata** detto di la.

Piglia un bichiere ò altro vaso simile, e mettivi tanto di dett'olio ch(e) e cuopra il fondo, poi habi delle fila, e fanne a modo d'una peza stretta, e bagna in dett'olio, e se la ferita è fresca fallo scaldare, e mettivelo sopra caldo quanto si puo sopportare e guarra senza nessuno altro unguento, e vale mirabilmente allo spasimo, e se fussi tagliato l'osso d'un braccio ò d'una gam

ba, legalo fra due tavolette, e salderà l'osso mirabilmente et è appropriato à nervi et à ogni altra cosa.
avertisci, quando harai messo le fila sopra la piaga di mette rvi sopra una foglia di cavolo, ò bietola, ò spinaci ò simile acio tenga morbide le fila, e ch(e) e non si attacchi, e così no(n) darai passione all'infermo.

493. Untio ad **splenem**.

R(ecipe) **armoniaco**, Grasso d'anitra, midollo di stinco di vitello, ana **dragme** tre, olio di **capperi** (once) sei, cera quanta basta, et dissolvi l'**armeniaco** in aceto, e fa unguento.

494. Ad surditatem

R(ecipe) **hisopo** man(ipoli) dua, fa bollire in sugo di cavoli no(n) piantati, et **arrogio castoro** bianco (once) una, olio **nardino**, **euforbio g(ran)o** tre

495. A cavar doglie à sciatiche.

R(ecipe) Ghomi cietri	storace liquido
pece navale	Ghalbeno
colofonia ana on(ce) una	Euforbio ana (once) dua
ragia grassa	Delio

cera on(ce) meza, **zafferano** (once) una, fa impiastro su quoio.

496. A **taruoli**.

R(ecipe) **tartaro** bianco, **aloe**, **tutia**, e fa polvere, e metti sul male, et guarra benissimo usando nel fine l'**apostoloru(m)**.

497. A far vomitare t(u)t(ti) quelli ch(e) fuss(ero) a una tavola.

R(ecipe) **asse fetida**, **bretti bisanti**, incorpora insieme in forma di profumo, e attacchavi il fuoco, ponendolo in luogo che non sia visto, e subito farà vomitare tutti li circostanti che non haranno remedio.

95

498. A fermar il si(n)ghiozzo subito.

Toccha col dito grosso d'ambo le mani la prima linea di ciasq(uno) dito mignolo, il qual luogo e musici chiamono .f. **faut** (N. provato al vero) Ancora masticando pepe, ò **nepitella**, ò simile herbe calde si fermerà il singhiozzo.

499. Al mal di punta detto **pleuresi**.

R(ecipe) (once) una del legno che fa il **visco** sulla quercia, e fanne polvere, e dallo a bere con acqua di **capelvenere**, ò simil(e) che fa sudare

assai, tal ch(e) il male si purga per quel sudore, e molti che erano stati giudicati spacciati, con questo sono stati liberi.

Il tarlo del castagnio è ancora molto appropriato, ma perch(e) è cosa velenosa e induce vomito e flusso, e chi lo piglia nel cibo ò nel **poto** non puo sentir il loro sapore, e alcuni in pigliandone sono morti perho non si deve usare.

500. Alli **pedignoni**.

R(ecipe) cenere di ugne d'asino spolverizzate sopra i pedignoni gli sanano.

501. A chi havessi preso il diamante pesto.

R(ecipe) della **pietra dell'aquila** (once) una e mezo, spolverizala e piglia con un poco d'acqua ò di vino, e sarà sicuro della vita.

N. q(uest)o segreto è uscito dal / **cardinale di carpi**.

502. A levar **calli francesi** delle mani.

R(ecipe) radicu(m) **althee, malve, violarie, parietarie**, ana m(anipoli) uno, radi cum **lilii albi** m(anipoli) 3, bulliantur cum capite montonis, et fiat de coctio, ex qua fiat ad manus fomentum calidum per horam deinde ungetur hoc unguento.

N. Alq(uni) have(n)do sospetto di / dogle **franzese** ha(n) preso / il precipitato al peso di / uno (**scudo**) e ha fatto gra(n)de op(er) / atione.

R(ecipe) **axungie** porci, et galline sine sale on(ce) tres, olei **amigdalaru(m)** dulcium on(ce) unam et dimidiu(m), succi **rape** on(ce) quattuor, bulliantur omnia ad consumptionem succi, postea addatur **argenti vivi** extinti on(ce) dimidium, cera nova quantu(m) sufficit, fiat linimentu(m) de quo ungetur mane, et sero eunti dormitu(r).

503. Polvere da **morici** porri ò **rucole**.

R(ecipe) **vetriuolo** arso, pepe pesto, **orpime(n)to** pesto ana (once) dua, e t(u)t(to) mescolato metti i(n) una tegliuza sopra il fuoco, mesta(n)do semp(re), sino ch(e) diventi bigio ò nero, di poi mettine sopra le morici, e datorno, e di sopra metti delle fila e in breve guarrai, ancora vale à porri ò **rucole**.

N. q(uest)o è buono nel princ(ipio) ch(e) / le **morice** vengono ava(n)ti / ch(e) le ingrossino drento.

96

504. A far il **diamoron**.

R(ecipe) **more gelse** on(ce) sei, more di **pruno** on(ce) dodici, **sapa** di vino on(ce) 4 mele comune on(ce) sei, cuocilo come sciroppo, et è fatto.

505. A **morici** q(ua)n(do) vengono drento.

R(ecipe) grasso di capra, olio **violato**, ana on(ce) una, un rosso d'huovo, **zaffera no** pesto (once) meza, et fa unguento.
ancora q(ua)n(do) le sono drento grosse e dolenti, il pigliare (once) una di pilole di **bdelio** ha giovato molto.

N. q(uest)o ha giovato assai a chi / ha il **mal francese** e à chi / ha debilita di stomaco, et / flussioni d(e)l capo, e alt(ri) mali.

506. Modo di fare il vino co(n) il legno.

Habi una pignatta ch(e) tenga cinque boccali ò circa, e mettivi lb meza di **legno santo**, co(n) dua manip(oli) d'herba detta **cardo santo**, tagliata in pezuoli, e agiugnivi lb quattro e mezo di vino bianco, buono ma no(n) dolce e rimena t(u)t(to) bene insieme, et cuoprilo con panno grosso in modo ch(e) no(n) sfiati, e tienlo cosi per ore diciotto, ma in capo à ore dodici, habi una altra pignatta nuova invetriata di tenuta di tre boccali e mezo, et mettivi lb una e mezo di polvere di detto legno santo, et on(ce) dua e mezo di scorza di detto legno, e agiugnivi acqua di fontana ò di ci[s]terna lb nove, e cuopri e metti al fuoco, e fa bollire moderatamente, sino ch(e) scemi p(er) metà, di poi mescola questa cocitura, co(n) l'altra pignatta sopraddetta, agiugnendovi lb tre di detto vino, e cosi insieme tutto mescolato si cuopra ancora p(er) 10 hore, poi si coli p(er) peza lina, e tutto il sottile si metta in fiaschi di vetro, e di questo si usi à bere à tutto pasto
Il restante in detta peza si prema bene, e tutto quel ch(e) passa, ch(e) sara al quanto grosso, si metta in un'altro fiasco minor(e), e si usi à modo di **sciloppo** cioe la mattina all'alba un gran bichier(e) tiepido, e la sera un altro simili le q(ua)n(do) vai à dormire tre hore di poi cena.
Bisogna guardarsi dal sole, dal vento, dall'aria, della mattina avanti il (sole) e della sera, usando cibi buoni ma in poca qua(n)tita, bevendo semp(re) a pasto di detto vino sanz'altra acqua, et in buona qua(n)tita.
E durante detta cura piglierai ogni 4 giorni on(ce) una e mezo di **cassia** lasciando in tal mattina lo **sciloppo**, et segui cosi un mese.
Tutto il grosome ch(e) no(n) passa la peza mettilo in la detta pignatta, e agiugnivi acqua e vino per meta quasi piena, e fa bollir(e) sino ch(e) scemi dua dita poi cola, et questa si usi per lavar(e) le mani e il viso ò dove bisogna e sia tiepida

N. il **legno santo** si chiama / altrimenti **Guaicano**.

N. alq(uni) l'ha(n) usato semplicem(ente) / .1. p(er) lb 6 da cop(erta) on(ce) 6 di lim / atura di legno cotto a consu / matio(ne) del 1/3 e presone la mat / tina on(ce) 6 tiepido p(er) **sciloppo** / e a pasto col vino e sa(n)za, et / co(n)tinuato 20 ò 30 di usan / do solo j^a minest(ra) di vitella ò / castrato ò pollami
altri lo ha(n) usato sino a 40 / di andando fuor alo(r) com(odo) / e à t(ut)ti ha giovato.

N. in **lione** lo provò **galeotto** / **del branca** e alquini **corri** / **eri**, e in **vinegia andrea vinie** / **ri** e t(ut)ti guarirno beniss(imo).

507. A fare sapone ottimo.

R(ecipe) **grofani** in buona quantita, e pestali bene, poi piglia del sapone fatto nel modo ch(e) è dichiarato in questo 59. e liquefallo a fuoco lento e sa(n)za fumo, e poi vi incorpora bene la detta polvere di grofani, et è fatto e se lo vuoi muscato, dissolvi il **musco** ch(e) tu vi vuoi metter(e) in acqua rosa come è detto di sopra, e fa tutto nel sopradetto modo, ma nota ch(e) per ogni lb di sapone che tu togli vuole grani tre di musco fine, et disfallo nel mortaio di bronzo, et mettilo nel sopradetto sapone q(ua)n(do) l'harai liquefatto al fuoco, e poni al sole e fallo dive(n)tar sodo e riponi e sappi che il sole d'agosto lo fa rossigno, et quello di maggio lo fa migliore ch(e) di alcun'altro tempo, p(er)ch(e) è temperato e no(n) lo riarde, et è perho ottimo in qual si voglia modo.

N. q(uest)o sapone no(n) è buono a / lavar panni.

508. A purgare il zucchero p(er) servirsene a confetture.

R(ecipe) chiara d'huovo s(econ)do la quantita del zucch(e)ro, ch(e) puoi contar(e) p(er) ogni lb dieci di zucchero, tre chiare d'huovo, e cosi all'**avvenante**, et metti le dette chiare co(n) un bichiere ò piu d'acqua pura e netta in uno calderotto, e sbatti bene ch(e) la sia ben rotta, e venga tutto in stiuma e all'ora mettivi drento il zucch(e)ro, e poni à fuoco di carboni e fa bollire quanto è à dire un credo, poi cola p(er) **stamignia** e metti à cuocere con quelle cose ch(e) vuoi confettare, co(n) il zuch(ero), purgato in questo modo, ti serve p(er) tutte le confettur(e) e co(n)serve ch(e) vuoi far(e).

509. A far il **cotognato**.

R(ecipe) quella quantita di cotogne ch(e) vuoi, e tagliale e nettale drento b(e)n(e), et senza mondarle cuocile nell'acqua bene, et passale p(er) **staccio** rado poi piglia del zucchero purgato nel modo ch(e) è detto di sopra un poco manco del peso delle cotogne, et cuoci tutto insieme sino ch(e) pe(n)si sia consumata tutta la humidità dell'acqua, et che e sia diventato come un **savore** ben sodo e viscoso, e all'ora mettilo in scatolette cosi caldo, e subito sbatti bene la scatola su la palma della mano accioch(e) e si distenda bene et equalmente in dette scatole. Nota ch(e) il cotogniato si puo fare anch(e) co(n) il mele, che si fonde e purga con un poco d'acqua sola sanz'altro, faccendolo bollire e schiuma(n) dolo, come è detto del zucchero, et usandolo in nel medesimo modo e servendotene in tutte le conserve, come faresti del zucchero.

98

510. A far il **cotogniato** alla francese.

Monda le cotogne e nettale drento bene, levandone tutto il duro, e subito mettile à cuocere nel zucch(e)ro fonduto e purgato, et q(ua)n(do) sono bene cotte, cavale con due **mestole** di legno, et priemile alquanto ch(e) scolino bene, e mettile in un piatto, e tritale bene con dette **mestole**, e poi le rimetti a bollire nel medesimo zuch(ero)

donde le cavasti, e q(ua)n(do) sono bene rasciutte, et fatto com'una pasta tenera, metti nelle scatolette mentre ch(e) è caldo, ma ch(e) e non sia tanto caldo ch(e) e ti s'appicchi alle dita, e distendivelo sopra, sbattendo le scatole su la palma della mano, e non bisogna passarlo altrimenti ne dargli altro colore.

N. bisogna mett(ere) le cotogne / à cuocere subito ch(e) le so(n) mo(n)d(e) altrime(n)ti dive(n)tano nere et / fanno nero il zucch(e)ro.

511. A far il cotognato i(n) pezi.

Puossi ancora fare il cotognato in pezi, cioe tagliar le cotogne in quattro ò sei spichi ò quanti vuoi, e confettarle nel medesimo modo senza tritarle, ma mantenerle così in spicchi, e dar lor anch(e) un poco manco zucchero ch(e) il solito, ma bisogna, mentre ch(e) le sieno come tenerle coperte, si ch(e) e bollino stufate, ch(e) altrimenti si disfarebbono tutte, e se metterai à bollire con esse, le lor granella medesime ch(e) ne harai cavate legate in una peza lina, haran(n)o un bellissimo colore, e come un **verzino**.

512. A confettar le **agriotte**.

Torrai per cinque lb d'**agriotte** nette e tagliati loro i gambi, come si usa lb tre di zucchero bianco pesto e ridotto in polver(e), e metti nel calderotto un **suolo** di dette **agriotte**, e un suolo di detta polver(e) di zucchero, senza mettervi acqua ne altro, e metti a cuocere a un buon fuoco di carboni, e falle bollire forte circa mez' hora, tanto ch(e) cavandone un poco e lasciandolo freddare, si rappigli qua si come gelatina, e all' hora saranno fatte, e haran(n)o bellissimo colore, mettili in quelle tazette ò altri vasi di vetro, e serba.

513. A far **ypocras**

R(ecipe) lb una di zucchero, ch(e) non importa come e si sia fine, cannella on(ce) dua, e una **cimasa** di vino cioe **duoi** bocchali, e pesta e rimena tutto insieme co(n) pestello ò bastone, si ch(e) e sia bene incorporato poi metti à colare per **torcifeccio**, et è fatto.

99

514. A fare i **marzapani**

R(ecipe) mandorle quella quantita ch(e) vuoi, mondale nell' acqua fredda, et asciugale bene in panno lino, con semola ò al fuoco, poi pestale in mortaio di pietra sottilmente e co(n) diligentia avertendo sopra tutto ch(e) non faccino olio, e di poi harai tanto zucch(e)ro à peso qua(n)to dette mandorle e purgalo, poi lo metti à fuoco e fallo alquanto bollire e poi con pestello di legno sottile e lungo rimenalo forte, et continuando e tirandolo in su, girando forte nel calderone, lo farai venire bianco e **tegnente**, all' hora lievalo dal fuoco e mescola b(e)n(e) con dette mandorle peste, e metti in calderone di rame al fuoco, et

rimenando tutta via, cuoci tanto ch(e) e rasciughi bene tutta l'humidità e ch(e) e divenga com'una pasta, ch(e) toccandola non si appichi alle dita, all'ora distendila in su un suolo di **cialde**, e se li vuoi dare quel bel lustro di sopra ch(e) pare invetriato, toglì del zuch(e)ro in acqua come **giulebbo** e distendilo di sopra per tutto, e metti quella torta tutta presta à quel modo su un foglio di carta, in unta teglia con coperchio di rame, mettendo su detto coperchio brace ò carbone bene accesa, e no(n) mettere fuoco di sotto altrimenti, ch(e) in q(uest)o modo vengono cotti assai meglio e piu belli ch(e) à cuocerli nel forno, et p(er)che e non s'attachi in sul foglio nella teglia, metterai in detta teglia un **suolo** di crusca ben distesa, di poi il foglio su vi [metti] il marzapane e mettendo prima nella pasta un poco d'acqua rosa farà beniss(imo).

515. A far il **giulebbo**.

Fondi il zuch(e)ro e purga co(n) le chiare, poi passa p(er) **stamigna** e metti à cuocere, tanto ch(e) à tua discretione sia consumata l'acqua, ch(e) vi mettesti p(er) purgarlo, poi metti i(n) vasi di vetro e serba, ch(e) è perfetto.

516. A far il **giulebbo violato**.

Piglia quella quantita di **virole** mammole fresch(e) ch(e) tu vuoi, e nettale da gambi, e metti in vaso di terra invetriata, e mettivi sopra dell'acqua ben calda, tanto ch(e) sia p(er) bollire, e lascia freddar(e), di poi co(n) quell'acqua mescolata co(n) la chiara d'huovo fond(e)rai il zuch(e)ro, poi cola e fa t(u)t(to) come di sopra.

517. A far l'olio violato.

R(ecipe) le viole mammole e mettile nell'olio di uliva, e tienle al sole e sia fatto, ma bis(ogna) ch(e) l'olio sia lavato à piu acque, com'allolio ros(so).

N. vuol star al (sole) i(n) fiasco / di vetro, e le viole sieno / fresche.

100

518. A far la zucchata.

R(ecipe) zucche di quelle lungh(e) piu grosse ch(e) puoi, e assai ben dure e torrai il collo di esse e mondale bene di fuora, e vota tutta la **midolla** di dre(n)to e quella scorza monda metti in molle per duoi giorni, mutando l'acqua spesso, di poi mettile à cuocere nell'acqua, ma guarda ch(e) le non si cuochino troppo, ch(e) potrai vedere, se le stan(n)o bene in q(uest)o modo cioe, metti le nell'acqua fresca, e se le no(n) vanno al fondo no(n) sono cotte, ma come vanno al fondo sono cotte, all'ora lievale dal fuoco, e mettile nell'acqua fresca fino ch(e) sieno ben fredde, e q(ua)n(do) stessino anch(e) dua ò tre giorni, nell'acqua no(n) importa purch(e) si muti l'acqua spesso, poi le metti a scolar(e) e rasciugare per un giorno ò piu, di poi le metti nel mele ch(e) sia netto e bello, et se e fussi imbrattato bisogna prima purgarlo, e fa ch(e) vi sia tanto di detto mele ch(e) le zuch(e) sieno b(e)n(e) ricop(er)te poi le metti a fuoco di carboni e falle bollire pianamente p(er) poco spatio poi le tiene in su certa **braciolina** minuta ch(e) si mantenghino bene

calde quasi per bollire, ma ch(e) non bollino mai, e cosi farai p(er) sei ò otto dì ogni dì un' hora ò dua, sino ch(e) si consumi tutta l'humidita, il ch(e) cognoscerai, toccando il detto mele con le dita, se lo troverai viscoso et ch(e) si appicchi quasi come **pania**, alhora sara fatta et consumandosi il mele rimettine dell'altro di mano in mano.

N. q(uando) le stess(ero) nel mele 2. di poi / ch(e) sono cotte no(n) importa.

N. puossi anch(e) far bollire / continuame(n)te ch(e) basta / ch(e) l'humidita si consumi.

519. A far l'aranciata ò cedrata.

Tieni in molle le bucce dell'aranci, ò cedri ò limoni, per sei ò otto giorni, mutando l'acqua ogni giorno, poi le cuoci sino ch(e) venghino alquanto tener(e), ma che non si disfacino, poi le rimetti nell'acqua fresca per quattro ò sei giorni, ò piu, tanto ch(e) habino p(er)so quella asprezza, mutando pure spesso l'acqua, poi q(ua)n(do) tastandole ti paranno assai dolce, mettile nel mele e falle alquanto bollire, poi fa tutt'il resto come è detto di sopra delle zucche(e).

520. A far l'**olio rosato**

R(ecipe) olio di ulive verde, e lavallo a piu acque dibattendolo b(e)n(e) nell'acqua et lasciandolo posare, poi cavalo e muta l'acqua, e lavallo di nuovo a piu acq(ue) poi lo metti in fiasco di vetro con rose rosse, e anche del sugo di dette rose tenendolo al sole p(er) otto, ò dieci dì, poi cava le rose premendole b(e)n(e), e rimettine delle altre, tenendole al sole per un mese.

N. L'olio d'ulive verde è il mi/ glore ma no(n) potendo haver(e) / di quello piglia dell'altro.

101

521. A fare pane **impepato** buono.

R(ecipe) mele cotto e **stiumato** lb quindici, **ranciata, cedriata, zucchata uve passe** ana lb quattro, farina stacciata lb venti, pepe pesto on(ce) sei, **zafferano** quarti uno, sale on(ce) dua, e fa pane, e quoci a modo usato, e sarà boniss(imo).

522. A far **beriquocoli sanesi**.

Mele bianco cotto tanto ch(e) e sia **tegnente** in sul coltellaccio, e schiumato
 lb **ranciata, cedriata, zucchata**, tagliata sottile ana
 lb **cenamomo** fine fusti di **grofani** **Geng(iov)o**
 bianco pepe sale **sandali** rossi pesti
 noce moscade **Grofani**

523. A fare inchiostro.

R(ecipe) lb otto d'acqua, **vetriuolo** e **galla** ana lb una, **gomma arabica** on(ce) quattro, et metti in molle in dett'acqua per dua ò tre giorni, poi

metti à fuoco e fa bollire sino ch(e) sia bene incorporato.

524. A dar color d'oro al piombo.

R(ecipe) il piombo ch(e) vuoi, et con ch(e) forma si voglia, et involgilo b(e)n(e) in terra co(n) **cimatura**, e fa tutto come se volessi fare una forma p(er) **gittar(e)**, ma ch(e) non habia bocca ne **spiraculo** nessuno, e seccala bene e mettila i(n) vaso di terra ch(e) regha al fuoco, et empi di zolfo pesto sich(e) detta forma stia in mezo, e il zolfo li sia p(er) tutto intorno due dita buone, e coperto detto vaso e ben **lutato**, ch(e) e non vi sia **spiraculo** alcuno, metterai a fuoco lento di carboni, e va tanto crescendo ch(e) il detto vaso sia i(n)focato e il detto zolfo tutto abbruciato, di poi lascia freddare e apri, et troverai fatto quanto è detto.

N. puossi anch(e) mett(er) il piombo / i(n) un vaso ben coperto e lut / ato, metterlo i(n) un vaso ma / gior con zolfo tanto ch(e) il / minor vaso vi sia tutto rin / volto, poi darai il fuoco / come drento si dice.

525. A pulir ogni pietra tenera e darli u(n) belliss(imo) lustro.

R(ecipe) zolfo giallo ben macinato con l'acqua, e dalla sula pietra ch(e) vuoi pulire con penello ò altro, e lascialo seccare, di poi con feltro ò quoio frega fortissimo, e verra fatto.

N. in q(uesto) modo si puo anche lus / trar il marmo e ogni altra / pietra ch'habia grana ge(n)tile.

526. Alla febre terzana.

R(ecipe) sugo di **verminaca** on(ce) quattro, scaldalo un poco, et beilo quando cominciano i capricci della febre, e fa cosi tre volte, e in sei dì sarai sanato benissimo.

102

527. A levar calli di **mal francese** delle mani e de piedi.

R(ecipe) **cinabro** on(ce) sei, **storace calamita** on(ce) dua, **terra merita** on(ce) dua, **pio(m)bo arso** on(ce) una, **sunge vitree**, cioe **salvetro** on(ce) una, zolfo on(ce) meza **euforbio** on(ce) una, polveriza tutto e fa profumo come una stufa secca, e non la bagnare se non con vino, e sarai guarito senza dolore, et e provata e fa benissimo).

N. **terra merita** è 1^a radice / che viene mescolata tra il / **gengiovo** et in italia si / chiama **curcuma**. / **salvetro** si trova q(ua)n(do) si fa la **soda** del vetro.

528. Al medesimo

R(ecipe) **cantarelle** parte una, senapa pesta infusa in aceto parte dua e incorpora tutto, che vengha com'una pasta tenera, e con essa impiastra detti calli, e mettasi di poi guanti ò **calcetti**, e la matti na seguente vedrai sbucciato tutto il callo, e rivenuto sotto la

pelle nuova bellissima, et piu no(n) ritorneranno.

529. Al medesimo.

R(ecipe) radice di **cocomero asinino**, **allume**, et orzo, ana tanto dell'uno quanto dell'altro, a peso, e tutto bollito con **ranno** forte, e fanne poi fomentationi sopra le palme delle mani, ò dove bisogna ogni giorno dua volte, un'ora per volta, piu caldo ch(e) sia possibile, et continuando quattro giorni à fare in q(uesto) modo guarrai benissimo et è stata provata da huomini degni di fede.

530. Al medesimo.

Dopo le purgationi universali, piglerai **Malva**, cavolo, **heller** **malvavistio**, et bollito tutto insieme ingrassa con sugna di porco, e d'anitra quanto basta per fare **bagnuolo**, e tienvi le mani ò piedi un'ora la mattina e cosi la sera, e se terrai t(u)t(ta) la notte le mani impiistrate di questa materia, mettendovi poi i guanti fara benissimo, e durando un mese à far cosi, rimarrai sanato benissimo et è cosa provata.

531. A provocar l'orina e la pietra delle rene.

R(ecipe) **dragme** una à peso di gomma di **ciriegio** salvatico abruciata et fattone polvere e dalla a bere co(n) buon vino bianco, fa benissimo) Acqua di **ginestra** e di fiori di fave arsi provoca l'orina e le pietre similmente certi ossicini, ch(e) sono nel ginocchio della gamba di drieto della lepre, fatti in polvere, sei ò otto, e dati a bere con buon vin bianco provocano assai l'orina e le pietre.

103

532. A far **panellini** ò pillole da tossa.

R(ecipe) zucchero buono e Amido ana lb una, **draganti** tenuti prima in acqua rosa per duoi giorni, tanta quantita ch(e) q(ua)n(do) saranno bene in corporati con dett'acqua rosa sieno un bichier(e) ordinario, et cola p(er) stamigna e premi b(e)n(e), incorporando tutto con detto amido e zuch(e)ro e metti in mortaio di **bronzo**, pestando bene sino ch(e) venga b(e)n(e) incorporato, e facci una pasta soda e dura, e quando fussi tropp'asciutta aggiugni un poco d'acqua rosa, poi fa pillole tonde, ò vuoi panel lini **stiacciati**, e poni à secchare et è fatto.

533. A far il **mele rosato**.

Metti a bollire dua bocchali d'acqua, e q(ua)n(do) bolle gettala sopra una lb di rose nette ch(e) sieno in un vaso di terra invetriato, e subito cuopri con panno doppio, mettendovi sopra un taglier(e) ò altra cosa, ch(e) non sfiati, e lascialo posar cosi p(er) una notte, poi la mattina cava le dette rose et priemile molte bene sopra la detta acqua, e rimetti la a scaldare, e habi altrettante rose nuove, e q(ua)n(do) la dett'acqua bol

le gettavela sopra, e lascia posar sino alla sera, coprendola nel modo ch(e) si è detto di sopra, e premendo le rose, e facendo tutto com(e) la prima volta, e così farai sino à tre volte, poi torrai il mele spumato ò purgato lb metti con dett'acqua à fuoco sino che e sia cotto nel modo ch(e) si fanno le confetture.

534. A far lo **sciloppo** rosato.

Farai tutto come si è detto di sopra del mele rosato, ma in camb(io) di mele piglierai zucchero, e dove la infusione delle rose si fa tre volte, a questo bisogna farla sino a nove, e poni à fuoco, e fa tutto come il **cotogniato** e l'altre confetture.

535. Come si deve usare il zucchero nelle conserve.

Tutte le conserve ch(e) vuoi cuocer(e) col zucch(e)ro e no(n) con l'acqua, bisogn(a) mettere col zucchero dell'acqua assai bene, perch(e) il zucchero sanz'acqua non le cocerebbe, ma si abrucerebbe, et poi farlo tanto bollire ch(e) l'acqua sia tutta consumata.

536. A bruciori degli occhi ò **scerpellino**

R(ecipe) allume con chiara d'huovo stillata insieme, e messo nelli angoli dell'occhio, sana le lacrime, e bruciori, e lo **sciarpellino** d(e)ll'ochio.

104

537. A far sapone da mani e viso p(er) donne mirabile.

R(ecipe) **fiore di pietra** e macinalo ben sottile, et incorporalo con che sapone ti piace al modo solito, et è perfetto.

538. A far ch(e) le poppe no(n) creschino a una donna

Piglia le ghiande del mese d'ottobre, **stiaciale** et mondale e seccale di poi le metti sotto una macine e trane l'olio e piglierai di q(uesto) olio on(ce) dodici, grasso di porco, ò di becco on(ce) meza, cera gialla nuova qua(n)to basta, e riduci in forma di cerotto, e subito ch(e) la donna ha partorito attacca detto cerotto alle poppe, ò vuoi ungere dalle poppe sino al **pettignone**, ò attaccare un panno lino a uso di cerotto, e tenerlo insino a ch(e) esce di parto, et è cosa ch(e) si guarda molti anni. E questo fa ch(e) le poppe non crescono piu, ch(e) quello si habino fatto q(ua)n(do) da don(n)a è venuta in eta giovanile, e le fa sode, e b(e)n(e) appichate et similmente ferma il corpo come le poppe, ch(e) sara q(ua)n(do) hara parto rito come se non havessi mai fatto figliuoli, et è provato.

N. A **lione** questo modo susa / assai e fa beniss(imo).

539. A facilitar il parto.

R(ecipe) **trocisci** di **gallia muscata dragme** una, e un vino odorifero, et

potest etiam addi **croci** et r(ecipe).

540. Ad superfluu(m) fluxu(m) menstruoru(m).

R(ecipe) zucchero rosso on(ce) una, acqua di **piantaggine** on(ce) quattro, detur in mane per aliquot dies.

541. **Lattovare** p(er) stomachi freddi.

R(ecipe) zucchero rosso on(ce) sei, zolfo sottilmente polverizzato on(ce) tre, **cinamom(o) grofani**, ana (once) sei, pepe pesto, (once) tre, **croci** (once) sei **musci**, grani uno fa bollire tutto insieme mestando, e fa **morselletti** la dose .1. un mezo morselletto ò il piu sino in uno, usandogli secondo la necessita.

N. questo fu insegnato in / gran segreto.

542. A far maturare una nascita.

R(ecipe) barbe di **malvavischio** man(ipoli) uno, et cuocile bene in acqua, poi le pesta et rimettile in detta sua cocitura, et agiugnivi farina di **fieno greco**, fiori di camomilla grasso di capponi ò di porco, e q(ua)n(do) è cotto agiugnivi cinque rossi d'huova cotti sotto la brace si ch(e) sieno sode, e poi bene peste, et cosi due cipolle cotte pur sotto la brace, e peste, e mescola tutto bene insieme, et agiugnivi un poco di **zafferano** pesto, e poni sul male e maturera perfettamente, et è provata.

105

543. A far unguento ottimo p(er) ferite.

Questo è il nobile e ottimo impiastro, a sanare ogni ferita, tagliatura cotta e percossa, specialmente del capo, pure ch(e) e non sia rotto il **panno** del cervello, il quale io **giovanni villani** hebi l'anno 1300 da frate **bonifatio di calamandrana**, gran comendatore della magione dello spedale di **yerusalem**, e disse haverlo hauto dal Re d'**herminia**, il quale li disse che lo teneva piu caro che la miglore città che lui havesse, Et io giovan(n)i villani et i miei fratelli ne habiamo fatto pruove, e sanato molte persone p(er) la gra(tia) di dio, le quali erano in pericolo di morte, e lungue(n)to si fa com'app(resso) R(ecipe) **brettonica**, **selba stella**, **verbenaca**, ana manip(oli) uno, e del mese di maggio perche il lor sugo ha piu virtu, soppestale un poco, di poi le fa bollire in pignatta invetriata nuova, con tre fogliette di buo(n) vino bianco vechio di dua ò tre anni, tanto che e torni il terzo poi cola p(er) **stamigna** e premi bene, et detta colatura metti in uno calderotto stagniato di nuovo, ò in un tegame di terra invetriato nuovo, et mettilo sula brace à bollire, e q(ua)n(do) comincia à bollir(e), mettivi **trementina** fine lb una semp(re) mestando con bastone di legno, et incorporata ch(e) sia, vi metterai **ragia di pino** grassa lb una pesta e stacciata, e lb una di cera vergine ch(e) sia del primo sciame d(e)lle ape se la puoi haver(e), et fatta bianca, e on(ce) quattro di **mastice** pesta e stacciata, mettendo semp(re) l'una cosa dopo l'altra, continu

amente mestando senza mai restare, e q(ua)n(do) sara tutto bene incorporato e tutto unito insieme, habi duoi buon bichieri di latte di donna, e mettilo sopra le dette cose à poco à poco, tutta via mestan(n)do sino ch(e) sia tutto ionncorporato con l'altre cose beniss(imo), poi lo leva dal fuoco, e cavalo e metti in **bossoletti** e serba.

E q(ua)n(do) lo vuoi adoperar(e) à piaga ò rottura, mettilo su un piastrello di quoio sottile, e distendivelo su b(e)n(e) non grosso ma sottile, e intaccha detto quoio di sop(ra) d'una crocetta piccola, acio possa gittar(e) p(er) detta (croce)tta la marcia, e sop(ra) detto piastrello poni u(n) poco di stoppa acio inzuppi lapuza, e cosi fascia e non lo tocchare se non passati tre giorni, poi lo sfascia e lieva detto piastrello, e lo **forbi** p(er) dua ò tre volte il di, senza rimettervi su piu impiastro se no(n) son pas(sati) 4 ò 5 dì, e vedrai opera meravigliosa.

N. il vino sia buono come / **greco**, ò altro simile.

Nota ch(e) à far q(uesto) ungue(n)to / vuole buona pratica e dili / genza ch(e) no(n) habi troppo ò / poco fuoco, e ch(e) no(n) pigli il fu / mo, e semp(re) andarlo rimena(n) / do, senza mai fermare.

106

544. A guarir le piagh(e) in tempo breve.

R(ecipe) lb meza di **trementina** lavata bene con acqua pura, poi piglia la chiara di dua ò tre huova, et incorpora bene con detta **trementina**, e è fatto unguento perfetto p(er) piaghe.

545. A riscaldato e raffreddato, e a **morice**.

Stilla d'una herba che si chiama **morsus diaboli**, e di quella distillatione da a bere a chi fussi riscaldato e raffreddato nel principio del suo male, vale assai.

Altri l'usano à sanar le **morice** bagnandole co(n) il sugo di detta herba, ch(e) subito fa cessare il dolore e le sana, et frengandovi sopra di detta herba ne fa uscire sangue.

N. di q(uest)a herba ch(e) si chiama / **morsus diab(o)li** si trova a / **lione sul rodano**.

546. Alle **morice** et flussioni d'esse.

R(ecipe) tuorlo d'huovo, olio rosato, **butiro**, polvere di ghiande, fa di tutto untione et ungi dove è il male, e non have(n)do ghia(n)de piglia del membro di toro ridotto in polvere.

547. Al mal di **punta** detto **pleuresi**.

R(ecipe) on(ce) dua d'olio di linseme ò sino a on(ce) tre, e **rastiavi** drento de(n)ti di **cigniale**, cioe di porco salvatico (once) una, di quel ch(e) esce fuori della bocca, ch(e) vulgarmente si chiama zanna, e dagliene a ber(e) un poco tiepido nel principio del male, bench(e) tal volta bis(ogna) ridarlo un'altra volta, quando la **postema** è fatta, e che il malato in modo alcuno non la puo sputare, e si è visto molti

disperati della salute, con tal rimedio liberarsi, e in **roma** assai.

548. A far il mele **rosato** sodo.

R(ecipe) mele comune lb dieci, sugo di rose lb una, rose tagliate lb 4 fa bollire il mele con il sugo delle rose, tanto ch(e) detto sugo si consumi, e poi vi metti le rose tagliate.

549. A fare inchiostro fine.

R(ecipe) vino bianco buono e sottile un fiasco cioe lb sei, e mettivi on(ce) sei di **galla** ammacchata e no(n) pesta, e lascia star cosi p(er) 4 giorni, mestandolo ogni dì, dua ò tre volte, di poi cola co(n) peza, e mettivi su on(ce) dua e mezo di **gom(m)a arabica** chiara e ben pesta, e lascia cosi p(er) 24 ore, mesta(n)dola spesso, di poi vi metti on(ce) tre di **vetriuolo** pesto sottilmente p(er) tre dì rimestandolo spesso, poi lo cola e sara perfetto.

N. puossi fare co(n) l'acqua piova / na, mettendola in cambio / di vino e t(u)t(to) il c(ontenut)o, come di s(opra).

107

550. A fare inchiostro ottimo.

R(ecipe) acqua piovana fiaschi tre, e fiaschi uno d'aceto, lb una di **galla** pesta sottile come farina, on(ce) sei di scorza di **melagrana**, e di **frassino** in fiore metti tutto in vaso invetriato al sole p(er) dieci giorni mescolando spesso con bastone di melograno, poi cola co(n) peza lina et mettivi, on(ce) quattro di gomma arabica ben pesta, et tienlo cosi per quattro giorni, poi lo cola un'altra volta, et mettivi lb una e mezo di **vetriuolo** pesto, mescolandolo bene q(ua)n(do) lo metti poi lo lascia posare, cosi per dua giorni, e colalo di nuovo, e mettivi un poco di **allume di rocco** arso, lascia(n)dolo riposare per dua altri giorni, poi lo cola ancora per ultimo e serba e adoperalo à tuo piacere ch(e) sarà perfetto.

551. A far altro inchiostro finissimo.

R(ecipe) **galla** rotta in pezi ma non pesta lb tre **Gomma arabica** lb dua **vetriuolo** lb una, poi habi lb trentatre di buo(n) vino, et mettivi su la detta **galla** in pezi per dieci giorni, poi cola p(er) peza e metti la gomma per altri otto ò dieci giorni, poi il **vetriuolo** per altri dieci giorni, e sara fatto senza bollir(e) ò farvi altro e sara nero chiaro e perfetto, e se lo terrai al (sole) qualch(e) dì, fa beniss(imo).

552. A pulire un specchio di metallo.

Piglia due gocciole d'olio comune et mettilo su detto specchio ò **spera**, e con la palma della mano stropiccia e frega tanto ch(e) il detto olio sia tutto consumato, e ben **rasciutto** et tornerà lustro e bello.

553. Alle **morice** q(ua)n(do) son dre(n)to b(e)n(e) ch(e) no(n) appariscono.

R(ecipe) **malva**, bietola, **siliccione**, **viole mammole**, **marcorella**, **grassiola bismalva** la radice sola, **tasso barbato** la foglia e la radice, seme di lino un pugno, mele ben mature ta(n)to ch(e) pendino nel fradicio n° tre, e fa bollire tutto insieme in acqua, e farai fermentatione a basso, bagnando anch(e) bene il loco del male, e tirera il mal di fuor(a) e all' hora ungerai con la untione appresso mattina e sera, Untione Grasso d'oca, d'anitra, di gallina, e di cappone, e **gallina d'india** t(u)t(to) è buono, tanto dell'uno qua(n)to dell'altro, **butiro** no(n) salato, ò vero b(e)n(e) lavato, fondi e incorpora t(utto) b(e)n(e) insieme, e ungi come è detto.

N. **bismalva** p(er) **malvavis** / **chio**, ò **althea**.

108

554 Altra untione p(er) le **morice**.

R(ecipe) midollo d'ossa di castrone, fondi al fuoco e poi vi sbatti drento un rosso d'huovo, con un poco d'acqua rosa et ungi il male.

E per finire la cura delle morice ch(e) è detta di la, bisogna fare spes so de clisteri massime se andassi del corpo con fatica, e farai cosi Piglia della medesima decotione con ch(e) fai le fomentatione di la dette, agiugnendovi olio, sale, duoi rossi d'huovo, e mele rosato ò comune, ma in luogo di sale è miglior(e) la salamoia cosi san guinosa e grassa come si cava della carne, e se e ti paresse ch(e) il detto clistero tirassi troppo, puoi fare senza mettervi il seme di lino e l'herba **grassula**.

555. Modo di pigliare la **sena**.

R(ecipe) **sena** orientale **dragme** una e mezzo, **polipodio** la radice on(ce) una **anici** dragme una e mezzo, polveriza bene la sena et fa bollire tutto insieme con **borragine** e **viole mammole**, et bevi detta deco tione due hore innanzi pasto, ò da mattina ò da sera, e se le farai bollire in brodo di pollo ò di castrato sarà migliore.

556. A calli di **mal fra(n)zese** e altro male delle palme.

R(ecipe) radice di **poponcini** salvatichi trinciate minute, e **allume di roccho**, e orzo tanto dell'uno quanto dell'altro, e mescola bene insieme e sia tanto ch(e) empino sei sacchetti della grandezza della mano ò piede, i quali sachetti cosi pieni metterai a bollire in **ranno** fatto di **sermenti**, e lassali bollire una hora, di poi cava dua di detti sach(e)tti, e mettili in un piatto ta(n)to caldi quanto puoi comportare, e cuopri il detto piatto con u(n) le(n)zuolo ò altro panno in piu doppi, si ch(e) il fumo non esca, e tieni le mani a quel fumo, piu presso ch(e) puoi, e poi lo puoi mettere su detto sach(e)tto, e q(ua)n(do) e saranno freddi, pigliane duoi altri e fa il medes(imo), rimettendo quelli a scal dare, e fa ch(e) metta le mani sei volte in q(uesto) modo, e fa cosi ogni dì p(er) spatio di otto dì, e se lo facessi due volte p(er) dì guarresti piu presto, e nel t(em)po di detta

cura bisogna semp(re) portar(e) i guanti, ma potrai, p(er) piu comodita, torli co(n) le dita tagliate, ch(e) basta ch(e) co(n) la palma della mano, no(n) tocchi cosa alcuna di poi piglia **burro** lavato beniss(imo) à piu acque, ta(n)to ch(e) e sia ben bianco, e ugniti con esso bene le palme ogni di dua ò tre volte, rimettendoti semp(re) i gua(n)ti e in brevi giorni comincera à levarsi la pelle con il male.

109

557. A far **mostarda** buona.

R(ecipe) lb dua di **senapa** e mettila in lb sei d'acqua ch(e) bolla e cuoprila bene e lassala star cosi duoi giorni, e poi piglia lb otto di pere, ò vero **cotogni**, e tagliali in quattro **quartieri** e nettale bene, cavandone tutte le granella e ogni durezza del torso, e falle cuocere in acqua e passar per **staccio**, poi piglia lb dodici di mele ò vero **melazo** e favvi bollire le dette pere p(er) un' hora, mescolando semp(re) co(n) un basto ne, e poi mettivi drento la **senapa** cosi bollita, e mescola bene insieme ogni cosa, e tienla ben coperta tanto ch(e) la si raffreddi, poi vi metti qualch(e) **spetieria**, qual piu ti piace, ma la cannella è ottima.

558. A far belli denti.

R(ecipe) **allume di roccho** e sale tanto dell'uno quanto dell'altro, e **stilla** p(er) lambicco e toccati i denti con quella distillatione, con uno stecco a uso di setolino di poi con panno di **grana** frega bene i denti.

559. A mandar via i peli ch(e) no(n) tornino piu.

Svegli i peli ch(e) tu vuoi, et poi ugni co(n) **olio di zolfo** ch(e) sia ben fatto e farai questo p(er) tre ò quattro volte, mettendo tanto tempo in mezo dall'una volta all'altra, ch(e) i peli ch(e) nello **sverli** si rompino sieno rinati e si possino di nuovo con le loro mollette cavarli, e cosi restera il luogo liscio per semp(re) e no(n) vi rinasciranno piu peli, è ben vero ch(e) il dett'olio fara scorticare un pochetto, ma tanto poco ch(e) a pena si vedrà, et si puo in cambio dell'**olio di zolfo**, torre **olio di vetriuolo**, che fa il medes(imo) effetto e si adopera nel medes(imo) modo, e avertisci ch(e) no(n) occorre scaldarlo Il sangue ancora di quelle ranochiette verde, ch(e) stanno fra le frondi delli alberi, e fra le verdure fa il simile, e questo è il piu gentile segr eto ch(e) tutti li altri, e bisogna tagliarli un pezzetto di pelle, sia di ch(e) luogo si voglia ch(e) non importa, purch(e) sia sanguinosa, e con quella frega il loco pelato, et fara effetto mirabile.

N. l'olio di zolfo, chi no(n) ha la / pratica da se, bis(ogna) farlo far(e) / allo **spetiale** ò qualch(e) **alchim(ico)**.

N. T(utte) q(uest)e cose son buone et le / manco forte e aspre ch(e) / si trovino e ch(e) si usino.

560. A fare bianch(e) le mani.

Metti in molle in aceto forte meza lb di **senapa**, poi pestala molto b(e)n(e) e passala p(er) **staccio**, e piglia lb una di **pinochi** on(ce) cinque di mandorle

e pesta ogni cosa, poi metti quattro limoncelli à cuocer sotto la brace poi li spremi bene su le sopradette cose, poi habi una lb di mele crudo e meza scodella di latte d'orzo, e incorpora b(e)n(e) ogni cosa insieme, et s(er)ba.

110

561. A dar peso alla mon(eta) e oro.

Se tu porrai danari in un cesto di cavolo ch(e) sia piantato in uno horto, per una nocte, saranno di buon peso.

562. A far azurro.

Macina del **verderame** sottilmente con sugo d'aranci e aceto, et lasciavelo stare per una nocte, e sia fatto.

563. A mandar via le cimice.

Ugni la lettiera e il legname del letto, col fiele di toro ò vero di bue bollito in aceto forte e tutte andranno via.

564. A mandar via le pulce.

Cuoci de curiandoli nell'acqua, e spargi di quella cocitura p(er) la casa et fara morire tutte le pulce.

Il simile fanno fronde verde di noce sparse per la casa similmente le felce cotte nel latte della capra le am(m)azza.

565. A far polver(e) di **cipri**.

R(ecipe) di quella materia ch(e) fa ne tronchi e ne rami de **cerri** e d(e)lle querce ch(e) pende nel bianco e falla seccar(e) all'ombra, e spolverizala sottilissimamente, e impasta con **acqua rosa**, e formala sottilme(n)te à modo di **cialde**, e falle seccar(e) all'ombra, e ritorna a spolverizar(e) e riformarle, quattro ò cinque volte, et quanto piu la formerai tanto sara la polvere miglore, acconciala poi con **musco** ò co(n) qualch'altro odore, e sarà cosa ottima.

566. A fare bianch(e) le mani.

R(ecipe) albume d'huovo, e **midolla** di pane, e mescola insieme e fa a modo d'una pasta, e con detta pasta ti lava le mani, con aceto, e diventeranno bianch(e) e morbide. ancora se ti laverai le mani con farina di lupini fa beniss(imo).

567. A levar le lentigine e le machie del viso.

R(ecipe) radice di **cocomero** agresto bene secch(e), ch(e) si possino spolverizare fanne polvere sottile e **staccia**, e mettila in acqua pura, e lavati prima la faccia con acqua fresca, e di poi con questa comp(ost)a e usa fare cosi per tre giorni continui, e fa mirabilmente.

lo sterco di colombo, stemp(er)ato co(n) aceto bianco e messo i(n) op(er)a come di sopra la farina d(e) **lupini** bollita co(n) aceto forte, bagna(n)done le lentiggine le ma(n)da via.

111

568. A mandar via i porri.

R(ecipe) **zolfo vergine** e spolverizalo bene, e mescola con aceto forte et metti sopra i porri e li manderà via.
se metterai sul porro di quella materia ch(e) sta i(n) li orecchi li farrà cascar(e).

569. A fare restar(e) il sangue del naso.

Piglia di quelli peli ch(e) il lupo ha fra le gambe, e ardili et ridu cili in polvere, la quale porrai in un cannello di penna d'oca, et la soffierai nel naso, e subito fara cessare il sangue.

570. Acqua odorifera e ottima p(er) la faccia.

Stilla fiori di **lambrusco**, e quella stillatura è ottima.

571. A far sapone negro.

R(ecipe) tre parte di **ranno** e una d'olio chiaro, ma che il ranno sia ta(n)to forte che e tengha l'huovo à galla, e fa bollire in caldaro a fuoco lento dolcemente, e se vuoi cognoscere q(ua)n(do) sarà fatto pon(n)e una gocciola sopra un marmo, e se squaglia e fa fila è fatto mettivi à ragione di ogni **cantaro**, un **ruotolo** di polvere di gomma arabica, e a scaldarla si liquefarà piu presto.

572. Ut mulier corrupta appareat virgo.

R(ecipe) **olibani**, **mirrhe**, **masticis**, **picis grece**, **boli armeni**, **galle**, **gipsi**, cineris cornu cervii, **strologie rotunde**, ana, pondus aequale et pulveriza subtiliter, et impone in vulva et efficietur ut virgo.

573. Ad dealbandos dentes.

Comburantur fustes **feniculoru(m)**, ex quoru(m) carbonibus fiat pulvis, cu(m) qua dentes infecti nigritudine sepe fricentur.

574. Ad cotturam ignis vel aque calide.

Combure **filices**, et cinerem eoru(m) cum albumine ovi misce et in cottura super pone et sanabitur.

575. Ad dolorem et fetore(m) oris et dentiu(m)

R(ecipe) **puleggiu(m)** siccu(m) cu(m) **serpillo** sicco, e fac ferver(e) cu(m) aceto, e teneat pati ens in ore calidu(m) qua(n)tum potest, et cessabit dolor et fetor.

576. Contra fetorem oris.

Succus **plantaginis**, in ore detentus fetore(m) oris tollit, eadem faciunt radix eius, et folia masticata.

112

577. Ad faciend(a)m optima(m) memoria(m) et intellectu(m).

R(ecipe) pinguedines talpe, **mustelle**, ursi et castoris aequaliter p(er) artem de una quaq(ue), deinde accipe **rosmarinu(m)** et **brettonicam** et extrahe succu(m) semotu(m) unum ab alio, e quod sint pares de pondere, demum misce, et accipe ipsas pinguedines, miscendo cum dictis succis, et confice unguentu(m), quo facto unge mediocriter tempora tua, habebisq(ue) opus mirabile ad memoria(m) et intellectum, sed cave ne ip(s)am untionem facias nisi tempore hiemali.

578. Ad recuperandum lactem

Succus **verven(a)** sumptus à muliere que lac amiserit, statim ipsu(m) recuperabit et augmentabitur lac.

579. Acqua per il viso.

R(ecipe) albume d'huovo con le scorze, rompili bene e **stilla** à lambiccho, et metti in quella distillatura un poco di **canfora**, e sara ottima p(er) il viso tenerumi di **cedri** e limo(n)celli, minuzati e stillati à lambiccho, similme(n)te.

580. Ad evellendu(m) pilos à quo vis loco.

R(ecipe) **arsenicum** cum **iusquiano**, teratur et ungatur locus avulsis pilis et nunqua(m) renascentur.

581. A far inchiostro da portare in polvere.

R(ecipe) **galle** on(ce) quatuor, **vitrioli** on(ce) una(m) **gomme arabice** on(ce) dimidiu(m), pulveriza omnia optime, et misce simul, et q(ua)n(do) volueris uti, accipe aliqua(n)tulu(m) vini vel aque, et impone de pulvere supradicto, et scribes optime.

N. Pulvis ista quo plus inve / terat(ur) eo fit melior.

582. Ad dandu(m) pondus monetis.

Sanguis tauri superpositus in **ducato** dat eis pondus. Similit(er) calefac **aureos** et ita calidos infrigidabis in rosata quo invenitur in **papaveribus** in floribus eoru(m), et dabit eis po(n)dus, et faciet quasi novos.

583. Ad extrahendu(m) dente(m) sine dolore.

R(ecipe) caput **racani** et gumma(m) **hedere**, pulveriza omnia subtiliter et misce si

mul b(e)n(e), e q(ua)n(do) vorrai cavar il dente, bagnati le dita con la **sciliva** ponendovi sopra della detta polver(e), e con esse piglia il dente.

584. Ut pellis nature matris sald(e)t(ur) et videat(ur) virgo.

R(ecipe) granella d'uve, e polveriza, e fa bollir b(e)n(e) co(n) acqua piovana, e di poi cola con peza bianca, et co(n) quell'acqua laverai intra et extra matris vulve, e restrignerà come se veramente fussi vergine.

113

585. Ad extinguendam voluntate(m) luxuriandi.

Herba **cicuta** imposita supra testiculos aufert omne(m) volu(n)tate(m) luxuria(e)
Radix herbe que dicitur **nimpha** et nascitur in aquis, sumpta i(n)
potu p(er) triginta dies, tollit luxuriam.

Qui comedit flores salicis quotidie, removet à se luxuriam.

Herba **spatula** sive **lilium** qui facit flores **giallos**, et habet duas radices, una est supra et altera subter, si homo biberit succum de superiori aufert à se libidinem.

Vervena gestata in dorsum non sinit virgam erigere, donec homo supra dorsum tenuerit, si enim quis eam subter capitale cubilis tenuerit virgam non erigebit, et si vis experiri, des in commestione(m) ad gallum herbam eius torrefactam et cum **brenna**, videbis q(ue) non poterit montare gallinas.

L'erba **colombina** portata adosso et cucita nelli panni, rimuove la lux(uria).

La pietra trovata nella sinistra parte del capo del pesce **salpa** portata adosso fa il medesimo effecto.

Rehuponticum similiter tollit luxuriam et retinet semen.

Semen et(iam) **lactuce** optime torrefactu(m) et in potu sumptu(m), simil(iter)

Coriandri, dragme tres sumpte cu(m) aqua frigida tollunt libidinem.

586. A fare ch(e) il rame paia oro.

Empi una pignatta nuova di radice di **ruschari**, e obturala bene co(n) buon **luto**, ch(e) non spiri, e poi la metti nel forno con il pane à secchare e poi ch(e) e seccha, piglia una parte di dette radice, e una parte di **tutia alessandrina**, e polveriza l'una e l'altra, e poi fa st[r]ato sopra st[r]ato nel **coreggiuolo**, e obtura con **luto sapientie**, e lassalo secchar(e), poi gli da fuoco d'effusione, e lassa raffreddar(e), e troverai il det(t)o rame ch(e) parra oro nel **coreggiuolo** bis(ogna) metter(e) un solo di p(ezzi) di rame unto co(n) il mele, e un **suolo** della detta polvere de **ruscari** et di **tutia** mescolata insieme.

587. A calcinar il **talco** e trarne acqua.

R(ecipe) **talco** lb una, **tartaro** on(ce) tre, **salnitro** raffinato bianco on(ce) tre, tutte queste cose si mettino in vaso ch(e) non sia invetriato, e detto vaso si metta in un forno ò fornace p(er) 24 hore, ò piu tanto ch(e) ogni cosa sia consumata dal fuoco, e resterà solo il talco, qual si spolverizi e mettasi i(n) altro vaso e di poi vi si metta sopra, acqua di fior di **faut**.

114

588. Pillole per le **podagre**.

R(ecipe) **argenti vivi dragmas** vigi(n)ti quinq(ue), **muschi** fini et p(er)fecti dragma(m) unam **Reubarberi** electi drag(mas) decem, scamonee dragmas tres
 Farine frumenti dragmas duas, succi limonis quantu(m) sufficit
 ad conficiendum pastam, et fiant pillule in magnitudine grani
 ciceris, de quibus capiat patiens unam post cena(m), p(er) horam aut
 p(er) duas oras ante quam dormiat, et sic continuat quolibet sero
 et capiat usq(ue) ad numeru(m) vigintiquinq(ue) vel quadraginta s(ecun)dum necessitate(m)
 E nota ch(e) la detta pasta farà un numero di cento ò **duge(n)to** pillole
 le quali si conservano in uno scatolino ben serrato, usandole seco(n)do
 che sara necessario, e volendone minor som(m)a, scema le sop(ra)dette cose p(er) meta.

589. A mantenersi in buona prosperita.

Fa un fuoco ben chiaro di carboni b(e)n accesi e netti in un bacinetto
 e metti in detti carboni lame sottile d'oro finissimo, e q(ua)n(do) sono bene
 infocate spengnile al manco cinquanta volte, in dua dita di vino
 potente e buono, e usa pigliarne una volta la settimana.
 Nota ch(e) il vino si vuol metter(e) in un bichier tondo come q(ui) dava(n)ti è disegn(ato).

590. A fare rosso da colorare donne.

Piglia on(ce) una di **verzino** fine, e tritalo minutamente tanto che e
 diventi polvere, e mettilo in molle in una pinta e mezo d'acqua
 dove stia dalla sera alla mattina, poi vi metti un poco di **cimatura**
di grana, e fa bollire tutto insieme rimenando a modo di **farinata**
 tanto che gli scemi il quarto, poi vi metti su on(ce) una e mezo d'**allu**
me di roccho polverizzato, e seguita di far bollire tanto ch(e) e cali
 la meta ò piu, poi lo leva e lascia raffreddare e colalo.

591. A dorare il ferro.

R(ecipe) **allume di roccho** e pestalo co(n) orina d'huomo, e fa come unguento
 e ogni co(n) esso il ferro, e mettilo sop(ra) i carboni, e come si scalda, si indora.

592. Acqua e olio p(er) il viso ecc(ellentissimo).

R(ecipe) rossi d'huova .50. olio rosato vechio buono lb una, scorze di **citra(n)**
goli vechi n° 15. calcina d'**acqua forte** on(ce) una, **solimato** on(ce) ¼ le scorze
 dell'huova sopradette, peste e incorporate co(n) t(utt)e le sopradette cose, poni
 à distillare in lambico di vetro b(e)n(e) **incretato**, a fuoco di carboni et i(n) 15
 ò 16 ore sara distillato, ma bis(ogna) p(er) u(n) mese tener d(e)t(ta) acq(ua) al (sole) i(n) ampolla
 b(e)n(e) turata.

115

593. A saper qua(n)to oro è i(n) un lavoro d'arg(ento) dorato.

Metti il vaso su la bilancia, e metti dall'altra banda tanti pesi che gli stia giustamente del pari, poi metti la detta bilancia così pareggiata sopra un gran vaso d'acqua, e subito quella dove e l'oro andra verso l'acqua, e tanto quanto harai à mettere all'incontro per far ch(e) la bilancia stia pari sopra l'acqua e tanto sarà giustamente d'oro in detto vaso.

594. A cavar li quattro elementi della **celidonia**.

R(ecipe) **celidonia** e pestala, e metti il sugo e ogni cosa in una boccia, e mettilo à putrefare nel letame p(er) tre ò quattro di, maturala p(rima) b(e)n(e), di poi Piglia quella medesima boccia dove è la putrefazione, e distillala per bagno maria, e lascia star tanto che e nesca tutta l'acqua poi leva la boccia, ch(e) vi saranno rimast(e) le fecce, e sopra quelle rimetti l'acqua che hai distillata, e distillala di nuovo à fuoco le(n)to et usciranne dapprima acqua, poi moltiplica il fuoco, et usciranne olio chiaro, qual riceverai in nel medesimo recipiente, e rimaran(n)o pure le fecce nella boccia, serbale senza cavarle d'essa boccia, e torna a rilambiccare il detto olio p(er) **balneo maria** in un'altra boccia, et usciranne l'acqua e rimarra l'olio nella boccia, e quell'olio e l'aria cavanelo e serbalo, poi metti l'acqua di detta distillatione su le fecce lasciate, e torna à rilambiccare ogni cosa co(n) fuoco assai gagliardo et usciranne olio piu torbido ch(e) il primo, nel quale è lo elemento del fuoco, e dell'acqua, e quest'olio distilla per bagno maria tanto che esca l'acqua, et l'olio rimanga nella boccia, il quale olio sarà il fuoco. Nota che della quarta distillatione della quale esce l'acqua e il fuoco, bisogna farne uscire quanto sia possibile, et che le fecce ch(e) rimangono sieno b(e)n(e) secch(e) ch(e) quella è la terra. R(ecipe) il fuoco della **celidonia** fatto ut supra, e mescola con la **quinta esse(n)za** dell'oro i. parte ix d'oro, e parte una di fuoco, e mescola e da bere a un malato, quanto starebbe in un mezo cuchiaro, ch(e) pur ch(e) possa i(n)ghiottir(e), guarra.

N. ristoro mirabil(e) p(er) / un malato

595. A cavar la quinta essentia dell'oro.

R(ecipe) lame sottile d'oro finissimo, e incendile su fuoco chiaro di carboni, e tie(n)vele tanto ch(e) le sieno di fuoco, e di poi le spegni in acqua vite passata 4 ò 5 volte, e torna a riaccenderle e rispegner, ta(n)to ch(e) l'acqua si comi(n)ci à tingere.

N. q(uesta) acqua è quella ch(e) si ha / adoperar col fuoco della **ce / lidonia**, è la 1/5 **esse(n)tia** d(e)ll'oro.

116

596. A calcinare il **talco**.

Lava il talco in acqua comune più volte, tanto ch(e) l'acqua n'esca netta, di poi distendilo su un panno lino, tanto ch(e) e sia asciutto

di poi si metta in un vaso calcinato ò pignatta nuova, dua parte di esso talco, una parte di **sannitro** polverizzato, et un'altra parte di **tartaro** crudo ben tritato, et faccisi bollire i(n) una fornace bene affocata, di maniera che tutto diventi di fuoco, e stia discoverto, e in nel sopradetto pignatto mettasi della **rasa di botte** polverizzata, acciochè detto **salnitro** non saltassi fuori, e ritorna à far questa cosa per più volte, cioè p(er) tre, di poi piglerai .4. parte di aceto distillato, e una di detto talco, e metti tutto in boccia e sotterrata in loco humido e freddo, p(er) vent'uno dì, ch(e) t(u)t(to) diventi acqua, di poi metti detto vaso sopra la cenere calda, acioch(e) l'aceto se n'escha, e quel ch(e) resterà nel detto pignatto mettasi sopra un marmo à pendio ch(e) sia ben netto, e l'acqua scolerà.

597. Acqua di **talco**.

Preso il talco e sfogliato sottilmente, tolgasi un paio di piccioni domestici pelati e netti e cavate l'interiora, ma no(n) lavati, e si pestino e tritino con coltello, di poi si metta un suolo di detta carne, e uno di detto talco et così si faccia tanto ch(e) e sia pieno il **lambicco di piombo**, e appresso pongasi à distillare à fuoco lento di carboni, tanto che la materia resti asciutta, e la detta distillatione si ponga un'altra volta a distillare à **lambicco** di vetro.

598. A indolcire lo acciaio.

R(ecipe) **piombo** quanto vuoi e fondilo, e fonduto lo getta in olio d'uliva, e tornalo a rifonder(e) e rigettar nell'olio, p(er) otto ò dieci volte, e in dett'olio spegni l'acciaio, e verrà dolce.

599. Tinta p(er) **stampar(e)** di rame in carta.

R(ecipe) fumo di lucerna fatto co(n) olio, e incorpora co(n) esso il terzo di **lardo strutto** di porco, e mettivi un poco di **vernice** liquida, e fa ch(e) e vengha sodo come pasta, imbratta di q(uesto) la stampa, e frega co(n) carta liscia.

600. Materia da far campanazi buoni.

R(ecipe) on(ce) tre di rame fine on(ce) dua d'ottone, on(ce) una e mezo di **stagno** fine e fondi tutt'insieme e getta, e haranno un suono perfettissimo.

N. Di q(uesta) materia è la ca(m)pana / dell'**oriuolo** di sala.

117

601. A far **mostaccioli** ottimi

R(ecipe) **mandorle ambrosine** lb una, zucchero fine lb tre, fior di farina di grano lb una, **cannella** scelta on(ce) dua, **musco carati** dua, tuorli d'huovo n° 5 pesta e polveriza quel ch(e) è da polverizare, e mescola co(n) **acqua rosa** quanto basta, e cuoci a uso di **marzapane**, a lento fuoco, no(n) in forno ma in teglia, con **testo** di sopra, e fuoco sotto e sopra fin ch(e) sieno b(e)n(e) cotti.

602. A cavar machie d'ogni pan(n)o ò drappo di seta.

Pesta dell'**herba vetriuola**, e trane il sugo, e con quello lava e stropiccia bene, il luogo machiato, e incorpora e lascia stare p(er) un' hora ò dua tanto ch(e) e sia bene appassito, ma non asciutto à fatto, poi lava con acqua chiara e premi bene e lascia rasciugare, et è fatto, e leva ogni machia ò sudiciume senza **stignere** ò guastar punto.

N. provata piu volte e fa / mirabilmente.

603. A scrivere lettere d'oro.

R(ecipe) sugo d'aglio e mescola con la terza parte d'**armoniaco**, e se fussi troppo sodo, mettivi dell'acqua di gomma, e fallo tanto liquido ch(e) e si possa scrivere con penna ò pennello, e lascia rasciugar bene, di poi rifiata in suso, e verrà l'opera.

604. A far l(ette)re ch(e) non si lèghano se non si scaldano.

R(ecipe) **retargilio d'oro** co(n) aceto forte, e fa bollire un poco, poi lascia posare et con quello scrivi.

605. A far tinta da **stampare** col rame.

R(ecipe) fumo di lucerna lb una, paglia abruciata on(ce) sei, carbone di vite, ò **salcio**, on(ce) sei, **indaco** fino, on(ce) quattro, macina sottilmente sul **porfiro** ò marmo tutte le dette cose, con olio di noce ò di lino, poi pigla una pignatta nuova, e mettivi drento, olio di noce ò di lino, on(ce) sei **vernice** liquida chiara e bella on(ce) sei, sapone molle cioè da panno on(ce) sei, e fa bollire à fuoco lento, e mena con un legnio, e q(ua)n(do) bolle mettivi le sopradette cose macinate, e fa bollire per mez' hora poi leva da fuoco e lascia freddare, e stampa à tuo piacere.

606. A intagliar(e) su l'ottone fogliami ò quello vorrai.

R(ecipe) parte dua di **solimato** e parte una di **antimonio**, e pesta tutto e dissolvi in sugo di limone, e **invernica** tutto l'ottone ch(e) vuoi, e disegnavi su quello ti pare, e sgraffia i(n) tal modo ch(e) si levi la **vernice** dove vorrai che venga incavato, e bagnavi co(n) q(uesta) acq(ua) poi frega e verra fatto.

118

607. A morso di vipera ò di aspide ò altro.

Intaccha subito ch(e) tu se morso, di sopra il morso, in verso il cuore in tal modo ch(e) il sangue possa uscire, e il veleno, ch(e) semp(re) va verso il cuore, se nandrà per quella tagliatura insieme co(n) il sangue, e ne è stato fatto la experientia in **s.ta maria n(uov)a** in un cane e un gatto fat ti mordere da una vipera, e con questo rimedio camporno, et quel veleno suole in sei hore ammazar l'huomo.

N. molti med(ici) antichi parlo(n) / di q(uesto) rimed(io), et **aristotele** / anc(ora), ma no(n) son stati intesi.

608. A cottura di fuoco.

R(ecipe) **retargiliod'oro** cioè **terra ghetta** on(ce) dua, **biaccha** on(ce) dua, polveri za l'un'e l'altra, e passa insieme p(er) **staccio**, et metti in molle in vino bianco buono p(er) otto ò dieci hore, di poi con **pestello** ò altro legnio rimena bene, tanto ch(e) e sia bene incorporato ogni cosa, poi metti su **olio rosato** à poco à poco, semp(re) rimenando, sich(e) e si vengha a unir(e) bene insieme, e così segui di rimenarlo per più giorni, **arrogendo** olio **rosato** se bisogna, tanto ch(e) e sia come un **savore**, et è fatto.

609. A **ciccioni** ò simili nascenze.

R(ecipe) cera bianca e **biaccha** tanto dell'una quanto dell'altra, on(ce) dua in sieme con olio **rosato**, ma prima fa che la biaccha sia ben pesta e fa ungue(n)to, e metti su un **piastrello di camoscio** ò altro cuoio.

610. A morso di cane arrabbiato.

Bei subito ch(e) se morso un bicchiere di sangue d'un altro cane.

611. A far polver(e) ò terra finiss(ima) da **gittar** medaglie.

R(ecipe) di quelli **correggiuoli** ch(e) venghano della **magnia**, e pestali sottomente e passali per **staccio**, et bagna con acqua, ma se togles si p(er) la prima volta solamente chiara d'huova, faria meglio assai e dalla prima volta in la bagna semp(re) co(n) acqua, e forma, rasciuga, e getta al modo usato, e vedrai mirabile experientia, ma fa che i detti **coreggiuoli** sieno di buona terra, cioè nera di quelli in quadrangolo che adoperano i **battilori**, che paiono di ferro, ma fa ch(e) prima e sieno cotti b(e)n(e) nel fuoco e poi pesti.

612. A saper ch(e) t(em)po deve fare tutte un **lunare**.

Se il quarto dì della luna si li vede intorno nugoletti, sarà **piova**, e se si li vede rossor sarà vento, più ò manco s(econdo) la quantità de nugoletti e del rossore, ma se vi sarà chiarore sarà bel tempo.

119

613. A cognoscer l'anno che debb'esser carestia ò dovitia).

Se alli 24 di dicembre la luna hara manco di dieci dì sarà carestia e se hara più di quindici, sarà dovitia e quanto più ò meno si discosterà da questi termini, tanto più ò meno sarà carestia, ò dovitia.

614. A lavar panni lini ch(e) habino tocco **solimato**.

Bagna i panni ch(e) vuoi con orina di fanciullo p(er) un' hora, di poi li lava con essa orina stropicciandoli bene con mano, e risciac quali con agresto, e poi li metti in bucato, altrimenti non se ne andrà mai.

615. A doglie di **poppe**.

R(ecipe) fiori di pesco pesti fra dua saxi, fieno greco ben cotto e pesto, fa impiastro e poni dove è il dolore.

616. A far **moscardini** reali.

R(ecipe) **gomma arabica** on(ce) cinque, zucchero on(ce) quattro, amido on(ce) tredici **musco** fine g(ran)o dieci per ogni on(cia) dell'altre cose, impasta tutto in sieme e fanne moscardini della grandezza vorrai.

617. A far polvere odorifera.

R(ecipe) **pelo** di quercia, e nettalo bene dalle parti grosse, e lavalala tanto con acqua fresca, ch(e) l'acqua n'esca chiara, et mettila ben distesa a rasciugare al sole, e q(ua)n(do) è bene asciutta bagniala co(n) **acqua rosa** et mettila in un piatto coperto per un dì, poi secchala al sole ben caldo, et polveriza sottilmente e passa per staccio, e bagnala co(n) acq(ua) rosa **muschata**, e profumala con quel che più di piace, distende(n)dola sopra uno **staccio** grande, aciò la polvere incorpori tutto il fumo e fa che non sfiati da banda alcuna, poi lascia b(e)n(e) seccar(e) all'ombra.

618. Acqua mirabile.

R(ecipe) **incenso** maschio, **sarcocolla** ana on(ce) una, **aloe patico** (once) sei, mele buo(n) e chiaro, sugo di **piantaggine**, **ragia di pino** biancha ana (once) tre pesta sottilmente le cose da pestare, e mescola tutto, e metti in una boccia ben serrata, e distilla per **limbiccho**, e fa ch(e) il recipie(n)te sia bene serrato e **lutato**, si che e non possa respirare, e fagli fuoco lento, acio ch(e) solo l'acqua mo(n)ti e no(n) la materia, però bagna spesso la boccia con acqua fresca, se vuoi che la acqua non si guasti, e q(ua)n(do) l'acq(ua) muta colore muta il recipiente, perch(e) quel ch(e) resta no(n) val nulla, e guasta la prima.

N. di fra **giovan(n)i da rimini**.

N. quest(a) acq(ua) è ottima a t(utte) / le infirmita, e massim(e) dove / sieno rottur(e), ò p(er)coss(e) ch(e) m(ar) / cischino, e **m(aestro) serafino** con / q(uesta) guarì una fanciulla / alla q(ua)le voleva(n) taglar un / braccio ch(e) la s'era rotto et / putrefacevasi.

120

619. A far colla ch(e) tiene beniss(imo) ogni cosa.

R(ecipe) zolfo, **crea**, **mastice**, **perosma**, ana, polveriza bene ogni cosa e metti in una pentola à fuoco lento, e mescola co(n) un legno ta(n)to

che ogni cosa sia di strutto e incorporato, poi incolla quelle ch(e) vuoi e scalda le parti ò le appiccha presso al fuoco, e strignile b(e)n(e) insieme e lascia freddare, e terrà benissimo.

620. A fare olio di zolfo.

Urina **atrotata** et expumata lb quinq(ue), **calce** vive lb unam, et dis solve in dicta urina, postea pone super ignem, donec urina, co(n)sumet(ur) usque ad medietatem, postea destilla per **feltrum**. R(ecipe) lb una(m) **sulfuris vivi** subtiliter triti et pone in vaso vitreo, et de super pone lb quatuor urine supradicte, et pone ad ignem ad evaporandu(m), media pars, tunc exeat, per **deavationem**, et distilla filtro, deinde ponas hanc materia(m) destillatam in boccia vitrea ad stillandu(m), donec humiditas sit evaporata et cum videris mutare colorem, muta recipientem tunc cresce vigo rem ignis, donec totum destillet, et habebis **oleum sulfuris** in colore solis, magni iuvamenti contra atractione(m) nervoru(m), et mortificat ca(n) crum, et fistulam sanat, et omnem reumam salsam.

Nota q(ue) si composueris ipsum cum **oleo philosophorum**, et oleum **vitellis** olearu(m) et medullis ossium tibiis, curat podagras et **chiragras** ex frigida causa corpore purgato.

621. A levare i rossori di sul volto.

R(ecipe) **Cucumeri asinini**, Zucchero fine, **Erba figatella**, stilla tutto insieme e con quella distillatione lava dove sono i rossi.

622. Olio contra lo spasimo.

R(ecipe) cera vergine lb una, et destilla in **retorti**, et reitera tanto che torni in olio, con il quale metterai on(ce) una di mastice polverizzata, **crocum** (once) tre, **canfora** (once) dua, **Gomma elemi** on(ce) meza, **Gumma heder(e)** on(ce) meza oleum **terebentine** on(ce) una, pone in **retorti** ad destillandu(m), et recipe oleum perfectum.

623. Unto p(er) conservar **armadure**.

R(ecipe) **canfora**, **salnitro**, zolfo, **pece greca**, pesta ogni cosa insieme, et impasta co(n) olio comune, e metti in letame di cavallo p(er) dieci dì, e distilla p(er) **lam biccho** con forte fuoco, e ugni la tua arme, e alla **sphera** d(e)l (sole) vi s'appichi il fuoco.

N. le cose da pestar(e) voglono / esser peste sottilme(n)te et / per eguale portione.

121

624 A far **stuccho** fortiss(imo) da appicar vasi e vetri.

R(ecipe) farina buona e bene stacciata, e fan(n)e pasta à modo di pane, di poi lavala e rimenala in acqua chiara come si fa l'amido, tanto che tor ni rimena(n)do viscosa come **pania** e ch(e) lasci l'acqua chiara, e di questo cio ch(e) appiccherai terrà fortissimo, pure che non sia unto.

N. su l'unto no(n) si appiccha.

625. Al mal caduco.

Fa spogliare nudo la persona à chi si da detto male, et cercalo p(er) tutta la persona, se gli harà un nocciolino com'una **gongola**, ch(e) viene p(er) ogni loco ò dinanzi ò di drieto, ma il più delle volte nelle rene fa un buco in una piastra di ferro, della grandezza di detto nocciolino e metti su detta piastra, tanto che il nocciolino resti nel vano d(e)l buco, e li darai un bottone di fuoco, tanto ch(e) gli passi la pelle.

N. questo secreto e mirabile / et e vero.

626. A far fuoco lavorato ch(e) l'acqua no(n) lo spegne.

R(ecipe) vino, **pece greca**, **Aspalto**, salnitro, **pece nera**, sterco di pecore e di colombi equal parte, sia pesto tutto sottilmente, et incorporato con olio comune, poi metti in una boccia ben turata, la quale metterai in letame di cavallo per dieci giorni, di poi lo cava e distilla e harai olio potentissimo, nel quale olio metterai polvere fine da **scoppietto** in un vaso invetriato, e con essa intridi pezuoli di spago tagliati ò di **bambagia**, acciò si tenga insieme q(ua)n(do) lo vuoi adoperar(e) p(er) fare palle da **artigliere** ò gittare in ogni altro modo, poi metti a asciugarlo. Questo brucia in acqua e in nella pietra, e in ogni luogo si attacca senza redemptione di spegnersi.

627. A curare il **solimato**.

R(ecipe) on(ce) sei di **solimato**, et macinalo sottilmente in mortaio di marmo, et con pestello di legno, et incorporalo con on(ce) dua di **mercurio** netto si ch(e) e diventi nero, poi lo mena tanto ch(e) e torni bianco e sottile, di poi mastica à digiuno del **mastico**, e lo sputo metti in detto solimato tanto ch(e) e torni com'un **savore**, rimenandolo così per buona peza di poi habi acqua calda che bolla e mettivela suso, e rimenalo, et lascia posare, e cava l'acqua, e farai così tre ò quattro volte, ch(e) ne sia uscita tutta la fortezza; di poi ne fa ballotte, overo con acqua stillata ò con **acqua lampha** che sia buona, aggiuntovi un poco di **musco**.

122

628. A dissolver una gomma di **mal franzese**.

R(ecipe) gomma di **ciriegio** spolverizzata sottilmente, e **margassita** ch(e) sia **zuferte** forte bene macinata, solvibile in aceto forte e fan(n)e impiast(ro).

629. A purgare sicuram(ente) e brevem(ente).

R(ecipe) la radice del **sambuco** seccha e fattone polvere, e presone quanto starebbe su un **grosso**, fa andar del corpo e purga benissimo.

630. A far **verzino** per scriver(e).

R(ecipe) on(ce) una di **verzino** tagliato minutame(n)te, ò rastiato co(n) vetro, e metti in un **terziere** di vino bianco, per dua dì, poi lo fa bollir(e) tanto che torni il terzo, e quando sarà scemato la metà, mettivi meza on(cia) d'**allume**, e lascia bollir(e) sino ch(e) torni il terzo como è detto, poi vi metti quattro granella di **gomma arabica**, e metti i(n) ampolla b(e)n(e) turata.

631. Acqua per il viso.

R(ecipe) fiori di **sambuco**, e mescola co(n) una herba ch(e) si chiama **herba buona** e altrettanta **ruta**, e distilla insieme, e di questo usa a lavarti il viso
Ancora toglì fiori di **sambuco** e di fave fresch(e) lb dua, fiori di **liglo** lb una barbe di **liglio** lb dua, e tutto insieme distila p(er) lambiccho fanne acqua, poi la metti in un fiasco b(e)n(e) turato al (sole) per un mese poi l'adopera quando vuoi, e fa bianchissimo.
Ancora piglerai **acquarosa** (once) sei e **cerusa** (once) dua, canfora (once) dua, **bor race** (once) una, **moscado** grani dua, metti ogni cosa in mortaio, e pesta e trita bene, e stempera con detta **acqua rosa**, e rimescolali b(e)n(e) in un vaso, si che ogni cosa s'incorpori bene insieme, di gran vantagg(io) e così fatta lasciala riposare, e quando tu ne vuoi adoperare rimescola il vaso bene, ch(e) venga più spesso con le sua sustanze et con questa ti lava il viso ch(e) è cosa molto nobile.

632. A una mala bolla sia nelle gambe ò altrove.

R(ecipe) **morella** e tre spichi d'agli, e **matricale**, e tre granella di sale, e sugnia di porco **mastio** tanto ch(e) sia bene morbido, e della **filiggine**, et tutte queste cose pesta bene e sottilmente, e incorporale bene insieme, poi toglì alquanto di formento ben **lievito**, e latte di donna et ogni cosa mescola bene insieme, e fanne impiastro, et ponlo sulla mala bolla, e fallo tosto innanzi ch(e) il male si appigli troppo, perche sono molto pericolose et velenose.

123

633. Cura di uno **hetico** ò tifico.

R(ecipe) dodici serpe di ogni sorta, e taglia il capo e la coda, e fanne **rochi** et piglia olio dolce buono à discretione, et altrettanta **malvagia** ò vino possente bianco, et metti à cuocere à lento fuoco, à consumptione della malvagia, et ch(e) sia bene disfatto ogni cosa, di poi cola et premi bene, e di detta colatura intrisa con buona farina et bene setacciata, farai pastelli, con i quali ingrasserai capp(oni) dando loro poco bere, di poi cuoci detti capponi bolliti, p(er) usare la minestra e la carne à detto malato.

634. A chi li fussi corso humore nelle gambe.

Lavisi spesso la gamba dove è scorso l'homore, coll'orina, et pon vi sopra stoppa fine, et in breve tempo sarai guarito, et questa cosa giova ancora al capo.

635. A frigidezza di capo.

R(ecipe) **Salvia, Ramerino, Comino, Savina**, e fa bollire ogni cosa insieme, nel **ranno**, col quale ti laverai il capo .4. ò .5. volte.

636. Alla forfora del capo.

Lavati il capo con la polvere di vetro.

637. A far nascer peli.

Spargi della polver(e) di vetro co(n) olio di **sambuco** dove vuoi ch(e) naschino.

638. A panno d'ochio, grosso ò sottile.

Togli **tutia verde** on(ce) cinque, e impastala sottilmente, e intridi con l'**agresto** e ponla a secchar al (sole), poi pesta sottilmente, e metti di quella polvere nell'ochio, per tre volte.

639. A levar porri ò **ruche** d'ogni luogho.

R(ecipe) **orpimento** ben macinato, et mescola con sapone molle, et fa a modo d'unguento, e poni sopra i porri. Ancora mescolando il detto **orpimento** con aceto forte, e lavandoti dove so(n) i porri, fa il simile Ancora calcina fresca spolverizzata, mescolata co(n) sapo(n) moll(e) fa il med(esimo) **Cocomeri salvatichi stillati**, et con quella distillatione bagnando dove sono i porri, ò ruch(e) li manda via. Sangue di topo, ò di lucertola, ò lumaca pesta p(osto) sop(ra) i porri, van(n)o via.

640. A cavar via spina della carne.

Mastica fave molto b(e)n(e), e poni dov'è la spina, e presto uscirà fuora.

124

641 Polvere buona a tor(r)e il fastidio dello stomaco.

R(ecipe) **menta**, seme di **finocchio**, sale, pepe, **comino**, **puleggio**, **cinamomo** ana, pesta ogni cosa insieme, e fanne polvere sottile, e mangia di detta polvere sul pane, e se la vuoi migliore togli on(ce) dua di zucchero.

642. Al male de **pondi**.

R(ecipe) **luppoli** e falli secchare, poi gli polveriza sottilmente, e danne a piglia re mezo cuchiaio p(er) volta di detta polvere, e in pochi di sia guarito e dando la detta polvere co(n) vino ò **peverada** è meglio, et ci è di quelli che con una presa son guariti.

643. A far bianca la carne e levar machie e margine del viso.

R(ecipe) limoni verdi e piccoli, e trane il sugo, e poi toglì altrettanta chiara d'huovo, e metti insieme in una pentola e fa bollire, mescolando con tinuamente con un bastoncello, e quando hai fatto così gra(n) pezo leva dal fuoco et ponlo à freddare.

644. Al mal de **pondi**.

R(ecipe) **spelda** e **comino** e aceto forte, e fa bollire insieme tanto ch(e) sia sodo e mettine caldo intorno al **bellico**, legato con una peza et in continente restera di gittare.

645. A far una finestra lucida e forte come vetro.

R(ecipe) pannolino sottile e bianco quanto si puo, e conficchalo sul telaio della finestra, ch(e) stia ben tirato, poi toglì chiara d'huovo a sufficientia, et dirompi con una spugna, come si fa per lo **cinabro**, et q(ua)n(do) sara ridotta come acqua, et tu piglia gomma arabica chiara, un poco magg(ior) quantita ch(e) no(n) è la chiara dell'huova, e metti insieme in una pentola invetriata, e lascia stare tanto ch(e) la gomma si disfaccia, e poi cola con panno lino, e diventera come unguento et con esso ugni la finestra da ogni lato, e lascia seccare un poco poi fa pur così un'altra volta ò piu, tanto ch(e) ti paia chiara à tuo modo, poi la lascia ben seccare, di poi piglia **vernice** liquida chiara e bella, et ugni la detta finestra da ogni lato, e anch(e) super lo legno p(er) amor dell'acqua, e se e non ti pare, ch(e) basti ugnierla una volta torna à riugnerla piu, e se la detta finestra per tempo alquono diventassi affumicata ò polverosa, lavala con una spugna bagnata nell'acqua ò nel **ranno**, e tornerà lucida e bella come prima.

125

646. Alla febre terzana.

R(ecipe) on(ce) dua di barba di **gentiana** fresca piu ch(e) puoi, soppestala u(n) poco e mettila a bollire con un boccale d'acqua corrente, e tanto bolla che torni tre bichieri pieni, de quali farai quattro parte, ch(e) servira(n) p(er) quattro prese, ma innanzi ch(e) partirla debbi colarla, et priemer la bene ch(e) n'esca la sustanza della **gentiana**, e colata ch(e) tu l'harai piglia on(ce) dua di **mele rosato** colato, e metti in detta decotione; e rimettìl à bollire insieme, tanto ch(e) scemi il quarto d'un bichier(e), et la quarta parte di quello ch(e) resta, darai all'ammalato la mattina innanzi di, e prima ch(e) il quarto di sarà libero. E se fussi quartana in cambio d'acqua fa bollire col vino bia(n)co.

N. questa fu provata dal hautor di / q(uesta) ricetta ch(e) liene fece pigliar / **giansimo(n)** suo / comp(agno), e guari.

647. Alla terzana.

R(ecipe) dua menate d' **ortica**, e altrettanta **petacciuola**, e tanto **cinquefoglie** quanto tutte due l'altre herbe, e pestale bene insieme, poi toglì il 0/6 **fuliggine** e mescola b(e)n(e), e se e ti paressi troppo sodo, mettivi un poco di aceto e fanne impiastro à tutti i polsi, cioè alle tempie e alle bracc(ia). e a polsi de piedi, tieni presto il detto impiastro, e q(ua)n(do) ti senti venire il freddo ò i capricci della febre, mettilo in opera su polsi com'è detto e à piedi mettilo di qua e di là, si ch(e) il piede stia in mezo, e se e ti smuove il sudore patisci, e fatti asciugare b(e)n(e), e per quella volta harai la febre ma non più, ò almeno alla s(econda) volta, guarrai.

648. Alla febre fredda e calda.

R(ecipe) **tiriaca** quanto una nocciuola, e stemperala co(n) un bicchiere di vino bianco e mettilo à scaldar b(e)n(e), e daralo bere all'ammalato q(ua)n(do) la febre fredda lo lascia, e ch(e) la calda lo piglia, e poi gli da bere un bichiere di un buon vino bianco puro, e cuoprilo molto bene, e fa ch(e) e dorma se puo e se non puo, stia tanto ben coperto ch(e) e sudi, come se e fussi nella stufa e guarra, e se no(n) alla prima, alla seconda no(n) manch(e)ra ch(e) e sara liberato.

649. Alla terzana scempia e doppia.

R(ecipe) lb dua di **malvagia**, lb una di holio comune vecchio, un mani polo di **ruta**, et metti in detta **malvagia** e olio, e fa bollire à lento fuoco, tanto che la **malvagia** si consumi, poi premi detto olio, d(e)lla ruta, e serba, e una mez'ora innanzi che la febre debba venire ugni lo infermo con dett'olio, cominciando dal collo sin al **codrione**.

126

giu per il filo della stiena, et habi in punto un mattone caldo nuovo, e subito che tu l'hai unto, mettiglene alle reni per mitigare il freddo, accio ch(e) e non venga, e sia libero.

650. A bachi in un grande ò piccolo.

R(ecipe) sugo d' **assentio**, sugo di **bruotino**, sugo di **rutha**, sugo di foglie di pesco, sugo di **menta**, ana, et poi tant'olio d'uliva quanti sono li sopradetti sughi, e mescola tutt'insieme, e dibattigli un poco e poi fa tanto bollire, che e n'esca per fumo tutta la humidita del sugo ch(e) vi è drento, il che cognoscerai gittandone una gocciola in su uno carbone ardente, e vedrai se e terra d'humido, ò no e quando e ne sarà bene uscito tutt'il sugo et tu lo cola, poi toglì on(ce) quattro del sopradetto olio, e on(ce) dua d'olio di mandorl'amare on(ce) una d'olio **petronio**, on(ce) una d'**aloe patico**, polverizzato sottilm(ente) e passato per **staccio**, e on(ce) meza di **coloquintida** al si bene polverizzata e stacciata, et mescola tutto insieme e fa unguen(n)to, e se e no(n) si rappigliassi mettivi un poco di cera, ma fa con il manco ch(e) puoi di poi con il detto unguento ungi le tempie, la **forcella** della gola e tutti i polsi dalla forcella del petto in su. seconda medicina

Torrai di poi on(ce) dua d'acqua di **gramigna**, e un poco di corno di cervio arso, e un poco di dittamo pesto b(e)n(e) e stacciato, e mescia con la dett'acqua di gramigna, e dagliene bere à digiuno.

N. se tu no(n) trovassi

Poi che lo hai unto con il detto unguento e datoli bere d(e)tt'acqua toglì latte di capra con on(ce) tre di mele, e falli un **christero**, e se il fanciullo fussi sì piccolo che e non si potessi far **cristero**, e ch(e) havessi altro difetto ch(e) e non potessi riceverlo, toglì il latte di capra e mele e scaldalo, e bagnialo dal **bellico** in giù, ta(n)to caldo quanto più il può sofferire, e toglì delle **pezuole** e bagnale di questo latte, e pognene alla natura di drieto, e fa questo parecchi volte il giorno, e sia presto guarito.

A bachi / altro mezzo R(ecipe) latte con cinq(ue)foglie di / **sambuco** da et 5. A, et 5 P. / et metti in un bacino / e favvi seder sopra / il paziente ta(n)to che / tochi e vedrai l'effetto.

651. A uno osso aperto ò sconcio.

R(ecipe) **bolo armeno**, e **trementina**, e **olio rosato**, e albume d'huovo e fa la composizione tutto insieme, e fanne **impiastro**, come si usa, e mettilo sul male per quattro di, ò p(er) cinque, ò p(er) sei, e da quattro fino in dieci di quello è di bisogno, et e cura buona.

127

652. Unguento contra lombricos.

R(ecipe) olio d'**assentio** on(ce) dua, **rose coralli**, farina di **lupini**, corno di **cerbio** arso, **aloe**, ana (once) una, mescola insieme, e ungasì il corpo, et poi toglì un poco di barba di **tasso barbasso**, ma ch(e) sia fresca e raschiala, e cavane il **tallo** e pestalo, e stemperala con acqua di **gramigna**, tanto sia più che mezo bichiere, e mez'oncia di zucchero, struttovi drento, dagliene bere ò per amor ò p(er) forza e di subito gli ucciderà e struggeralli, e getteralli di sotto.

653. A doglia di sesso, o **morice**.

Togli on(ce) meza di cera bianca, e on(ce) meza di **sevo** di caprone, d(e)ll'**arnione**, un poco di **zafferano** pesto, e struggi insieme le dette cose poi le cola, e distendi tale unguento su una pezuola, e ponla dove senti la doglia.

654. Ad idem

E se la detta medicina no(n) ti guarisce, toglì dua tuorla d'huova, et un poco di vino bianco, et un poco d'**olio rosato**, e dibatti bene i(n) sieme, poi toglì la sopradetta medicina, e mescola con questa, e dibattila bene insieme, et mettila in sul male.

655. A la terzana.

R(ecipe) l' **oppio aquatico**, filiggine, ana, e pesta insieme, e questo impiastro poni sotto le piante de piedi, e sulle piante delle mani, inna(n)ti al **parrocismo** tre ò quattro hore, se nella prima volta no(n) si parte fallo la seconda, o almeno alla terza no(n) mancherà di andar via, ma s(econdo) **m(aest)ro giovan(n)i** se ne vuol mettere sul fegato.

N. di m(aest)ro **Guido darezo**.

656. A sanar presto una ferita fresca.

R(ecipe) **ramerino** e pestalo bene, e mescola con **sugnia** e poni sopra la ferita, e guarrà subito et ottimamente.

657. A cancro, ò **lupo**, ò gambe, ò postema inossata.

R(ecipe) **celidonia**, **Erba santa**, **Raparella**, **cece di prete**, **erba aguglia stoppione**, **Erba pagana biadene**, ana, pesta bene tutte quest'erbe e incorpora co(n) on(ce) quattro di **treme(n)tina**, e co(n) quattro tuorla d'huova fresche e fanne impiastro a detti mali dua volte il dì.

658. Al **canch(e)ro**.

R(ecipe) **celidonia**, **lanciuola**, **tasso barbasso**, **pimpinella** ana, e t(u)t(te) q(ueste) erbe trite e confette co(n) mele e fatt'impiastr(ro), sop(ra) un cancro lo mortifica fortem(ente).

128

659. A distachar una fistula e serrarla.

R(ecipe) acqua di **ruta** stillata quattro volte, mettivi drento **ramerino** e **salvia** ana, trite minutamente, e lasciavele stare un di e una notte, di poi cola et metti in ampolla, e di questa metti nella fistula ò altro difetto e disseccerassi.

660. A saldar ferite e cavar se vi fussi osso rotto.

R(ecipe) **trementina**, olio **lorino**, **regalago**, ana, e fa bollire insieme e fann'untione e metti nelle ferite, e presto le guarra, e se e vi fussi drento osso alcuno rotto, agiugnivi un poco di **verderame**, e un poco di fior di calcina.

661. Alla tigna

R(ecipe) **fieno greco** lb una, **sangue di drago** on(ce) una, pesti, **pece marina** pesta on(ce) sei, **trementina** on(ce) quattro, mele lb una, farina di grano on(ce) sei, tuorla d'huova fresch(e) n° sei, **olio rosato** on(ce) quattro, tutte queste cose si vogliono bene incorporare insieme, et bollire in **calderotto**, e mestar b(e)n(e) tanto ch(e) si rassodi, e il detto impiastro si vuole porre ben sottile su la peza, et prima radi il capo del malato, e lavallo bene con orina di fanciullo **mas**

tio, e stropiccialo bene con una spugna tanto ch(e) sia bene asciutto, di poi ugnili il capo con olio di **linseme**, poi gli metti l'impiastro caldo in capo et tienli il capo caldo, vuolsi poi lavarli il capo dua volte il di co(n) orina d'huomo, e sia guarito in pochi di, e mettera ogni capello nel capo.

662. A duolo di orecchio.

R(ecipe) sugo di cipolla et mescola con latte di donna, e metti nell'orechio dove è il dolore, e guarrai subito.

663. A chi fussi scaduto ò indebolito per una malattia.

R(ecipe) latte di capra vivo, et mettivi un gran pane di farina di grano **calvello** grattugiato, e mescolato bene di sopra e di sotto, poi lo lascia stare et co(n) fettare un pezo, poi lo mangia, e cosi farai dua volte il di e in capo a un mese ò 40 di sarai rifatto e piu bello che rosa.

664. Al medex(imo).

R(ecipe) venti, ò trenta chiocciole, lavale b(e)n(e) co(n) acq(ua) calda, poi ne farai q(ua)lch(e) buona vivanda con spetie dolci, e continuando u(n) mese tornerai fresco come rosa.

665. Al male de **pondi**.

Togli del seme della **romice** e pestalo bene sottilissimo, poi lo pigl(i)a con bere nel vino **vermiglio**, è **peverada**.

129

666. A mantenere la vista.

R(ecipe) **mirabolani**, **hebuli**, **enula**, **cinamomo**, **grofani**, **gengiovo**, **zettoaria** pere, **appio**, **finocchio**, ana on(ce) dua, **calamento**, **isopo**, **rutha** seme di **puleggio**, ana on(ce) una, mescola insieme con mele schiumato.

667. A pigliare nibbi e corbi.

R(ecipe) **risalgallo**, polvere di vetro ben trito, incorpora bene tutt'insieme poi getta di questa polvere sopra un pezo di carne di cavallo, et q(ua)n(do) quelli uccellacci vi saranno venuti, non se ne potrann'andare.

668. A levar machie di panno.

Togli on(ce) otto d'**allume di feccia**, on(ce) tre d'**allume di roccho**, on(ce) una di sapone bianco, metti detto sapone in una pentola nuova, e fa bolli re il dire di tre ò quattro pater n(ost)ri, poi lo leva da fuoco e mettivi li allumi sopradetti, et questa compositione leva ogni machia.

669. A **pedignoni** di piedi ò di mani.

R(ecipe) gambi d'agli, **camomilla**, rose, ana, e mescola insieme, e fa bollir(e) in **ranno** dolce, et sale, poi con questa lavanda calda, lavati e tienvi in molle piedi ò mani dove è il male più volte, e guarrai.

670. A fuoco salvatico **ostiagro**.

Togli herba **dragontea** e pestala, e del suo sugo ungi dov'hai male et va seguitando qualche di e guarrai.

671. A catarro e stretteza di petto.

Togli barbe di **regolitia**, e fichi secchi, mele, e zucchero bianco, ana on(ce) tre, et quoci tutto in acqua pura, e fa ch(e) la **regolitia** sia **stiacciata**, e q(ua)n(do) è cotta danne bere all'ammalato la sera.

672. Alla rognia.

Togli foglie di **gichero**, e pestale con sugnia di porco **vieta**, e struggi in un pentolino al fuoco, con le dette foglie peste, co(n) metterle bene in sieme, e ugnendo la rognia co(n) questo, in pochi di sarai libero.

673. All'enfiato della gola.

Tieni in bocca delle barbe del **gichero**, e sputa spesso, e presto suze ra il male, et disenfiera.

674. A conservar gli occhi senza male.

R(ecipe) barbe di **coreggiuolo**, e barbe di **celidonia**, colte à luna **scema**, queste barbe portale addosso, e non harai mai mal d'ochi.

130

675. A **magle** d'ochi.

R(ecipe) vette tenere pruni e fanne sugo, e sia di quelli pruni ch(e) fanno le **more**, e piglia mezo bichier(e) di detto sugo, e mettivi un mezo quarto di **aloe patico** pesto, e mezo quarto di seme di **schiarea** pesta, e metti tutte queste cose a bollire insieme in un bichiere, ma vuol bollir(e) poco poi cola quella cocitura con peza lina bianca, e di quest'acqua metti nell'ochio la mattina e la sera, una gocciola p(er) volta, e tienla in una ampolla, e quanto piu sta piu è migliore.

676. A homore **flemmatico**.

L'herba **grassula**, altrimenti detta herba **sangiovanni** ch(e) fa la foglia grossa e quasi tonda, e si mangia nelli **herbolati**, ha virtù di guari re ogni homore flemmatico, faccendone **lattovare** e pigliandone ogni mattina à digiuno, E ponendo la sua foglia pesta sopra piagh(e) rotte, **posteme**, fistole, **cancheri**, le cura, trahe e salda

e rinfresca la piagha, e cava il duolo della carne, e de **nerbi**, et è buona à metterne in unguenti freschi.

677. Al male incancherito.

Togli il sugo di **sopravivolo**, sugo di **celidonia**, sugo di **petacciola** sugo di **lanciuola**, aceto forte, e **olio rosato**, ana, e mescola bene et incorpora ogni cosa insieme, e con questa medicina ti bagna continuamente di di e di notte, e guarrai.

678. Al panno d'occhio e rossore.

R(ecipe) **tutia** on(ce) quattro, **canfora** on(ce) quattro, **aloe patico** on(ce) quattro granella di **cocomeri** levata la scorza, on(ce) quattro, et metti ogni cosa insieme, con dua bichieri di vino bianco, in una ampolla bene turata, e lasciala stare al sereno nove di e sia fatta, di poi ne metti nell'occhio una gocciola ò dua p(er) volta, e guarrai presto.

679. A far unguento da ferite.

Togli dell'**aspraggine** del mese di maggio, e fann(e) sugo on(ce) una, et piglia on(ce) dua di **trementina**, e **olio rosato** fresco dell'anno, on(ce) tre cera nuova on(ce) tre, sevo di beccho on(ce) dua, fa bollire insieme t(u)t(te) dette cose, e falle bene incorporare, e fanne unguento, e serba che è buono à ogni piaga e ferita in ogni luogo della persona. e salda presto.

131

680. A osso **incalcato** ò rotto ò mass(a) del capo.

R(ecipe) **dente cavallino** bene spolverizzato, e **fieno greco**, e **linseme**, ana on(ce) tre, farina di segale on(ce) sei, cuoci tutto insieme i(n) vino bianco e fa tanto bollir(e) che e si incorpori e assodi, e poni sul male.

681. A doglie per fatica ò per caduta.

R(ecipe) **salvia** dimestica man(ipolo) uno, solo le foglie, pestale bene, e toglì tre **mezette** d'olio comune, falle tanto bollire con dette foglie di salvia che e torni il terzo, poi lo cola, e adoperalo in questo modo ch(e) si dira, Piglia detto olio e ugnine dove è la doglia, e stropicciave lo su molto bene, ch(e) e penetri piu ch(e) si puo, e q(ua)n(do) sei b(e)n unto e caldo ponvi su una **faldella** di stoppa calda.

682. A poppe infistolite.

R(ecipe) le barbe dell'**ebbio** e falle bollire nel **ranno**, tanto ch(e) si spicchi la buccia da quel duro, poi toglì foglie di **menta**, e mescola insieme nel detto ranno tanto che le diventino morbide, poi cavale del **ranno** et pre

mile, poi le pesta con grasso di porco **mastio**, e fanne impiastro e poni su la poppa malata e guarra.

683. A poppe enfiate.

R(ecipe) sugo d'**appio** et midollo di pane, e cuoci insieme e fa impiast(ro) e poni su la **poppa** infciata.

684. All'uscita disordinata.

Fa bollire i fiori di **ramerino** in aceto, poi gli lega sul corpo piu caldo ch(e) puo sofferir(e).

685. A chi havessi appannati gli ochi.

R(ecipe) **melagrane** fresche acetose ch(e) sieno mature, et pestale con le cortecce e con le granella, poi le priemi in un **calderotto**, e falle bolli re tanto che scemi la meta, semp(re) rimestandole, poi le cola, e rime nale bene con una mazuola per lo spatio di tre hore, poi metti questo liquore in un vaso invetriato, e serbalo, e fa ch(e) stia ben turato e di questo metti nell'ochio tre volte il di co(n) una penna, e in 4 di guar(ra).

686. A far **lattovare** di **ramerino**.

R(ecipe) lb una di **ramerino** seccho e pesto, come **spetie**, poi toglì lb sette di **mele**, e on(ce) dua di **gengiovo** e on(ce) meza di **cinamomo**, (once) dua di noci **moscade**, (once) meza di **zafferrano**, e vuolsi cuocer poco e temperatame(n)te, et è buo(n) al corpo, e fa buo(n) stomaco, e buo(n) appetito.

132

687. Unguento da porri meraviglioso.

Piglia una fiasca di buon vino bianco, e sei bichieri d'olio d'uliva e on(ce) dieci di cera bianca, poi piglia di quelli ramettj di **sanbuco** e tagliati ch(e) tu gli hai dall'albero, leva via quella scorza **tane** ch(e) gli hanno di sopra, e rastia quel verde ch(e) resta sopra il bianco di sotto tanto ch(e) di quelle rastiature tu empia una catinella, e avertisci ch(e) li detti rametti no(n) voglion esser piu grossi ch(e) il dito grosso, e haver piu ch(e) un anno ò dua, poi toglì un tegame tanto grand(e), ch(e) tenga il detto vino e olio e la detta **rastiatura**, e metti nel tegame l'una cosa doppo l'altra, poi metti il tegame sul trepiè, e fa bollir(e) à lento fuoco tanto ch(e) la cera sia strutta, e mesta aliqua volta co(n) una **mazuola** di **sanbuco**, poi ti lava bene le mani co(n) ranno, e rasciugati bene poi metti la palma della mano bene distesa nel detto tegame, tanto ch(e) la palma ti rimangha unta, e stropicciala poi tanto co(n) l'altra man(o) che l'unto diventi com'una saponata, la qual riponi in **alberello** ò vasetto di vetro ben netto, e tante volte fa cosi, ch(e) tu vegha ch(e) nel tegame no(n) è rimasto se no(n) il vino, il ch(e) cognoscerai, q(ua)n(do) nello stropicciare delle mani non fara piu **saponata**, ma habi questa averte(n)za che mentre fai il detto unguento, ch(e) il tegame non resti mai di **grillare**

sopra il fuoco, cioè bollire pianame(n)te mentre lo fai, ma co(n)viene have(r)e tuttavia una persona, ch(e) ti aiuti mantener(e) il fuoco, e fa ch(e) l'**alberello** ò vasetto dove harai messo l'unguento stia ben turato, e serbalo et q(ua)n(do) hai bisogno, mettine un poco in un guscio d'huovo, e ponlo à strugger(e) su la cener(e) calda, poi ugni il loco dove e il cotto leggiem(ente) con una penna, e q(ua)n(do) fussi cotto sterminatamente lavalò ogni dua di con vino **vermiglio** bollitovi dentro delle rose, e tenuto su la cener(e) calda tanto ch(e) e n'esca il freddo, ma no(n) sia punto caldo, e lavalò ta(n)to leggiermente ch(e) e non si levi la crosta, e rasciuga con **taffetta** rosso, et poi ugni, e anch(e) senza strugger(e) il sopradetto unguento, q(uesto) fa buona operatione q(ua)n(do) il cotto no(n) fussi troppo grande, e non lascia margine.

688. Unguento da rogna e scabbia.

Togli delle foglie di fico q(ua)n(do) cominciano ad havere il **lettificio**, pestal(e) b(e)n(e) poi toglì grasso di porco, e un poco d'**ariento vivo**, spento co(n) **saliva** a digiun(o) e tutte queste cose mescola insieme, e fa untione, e ungi dove è il male.

133

689. Alle **pàpice** e **pedignoni**.

Togli cera nuova on(ce) dua, **trementina** on(ce) dua, olio comune on(ce) sei, cene re di quercia on(ce) otto, sterco di capra on(ce) sette, **sevo** colato on(ce) sette pesta lo sterco, et miscela ogni cosa insieme e fa impiast(ro) e poni sul male.

690. A maturar(e) ogni **postema** e nascita.

Cuoci la cipolla **squilla** e pestala, e mettila sul male, ch(e) dissolve ra il dolore, e maturera ogni postema ò nascita, e la sua natura è calda maturativa e attrattiva, et è buona à tutte le post(eme).

691. A levar la fiamma di tutti gli humori caldi.

R(ecipe) fiori di **gelsomini** e fanne acqua, e bagnia con essa, dove ti senti in fiammato per **scorsione** di humori caldi, ch(e) ti leverà quella infiam(m)atione, e lavandotene il viso la mattina lo terra fresco e **oloroso**.

692. Alla terzana

Togli una barba di **gentiana**, e cuocila nell'acqua e falla bollir(e) ta(n)to che scemi il terzo, e di questa decotione fa pigliar'al paziente a uso di **sciloppo**, con mez'oncia di **mele rosato** colato, e ne pigli tre volte un bichiere alla volta, e a ogni presa sia mez'on(cia) di mel rosato, com'e d(e)tto.

693. A gambe e piedi enfiati.

R(ecipe) la barba della **cepita**, ch(e) è un'herba ch(e) si assumiglia alla ginestra et è di natura calda in terzo grado, e cuocila nell'acqua con un poco di sale, e con quella decotione lava gambe e piedi enfiati p(er)

freddi **homori**, conforta i nerbi dogliosi, scaldali, e leva la doglia.

694. A far bella faccia, à don(n)e et huomini.

R(ecipe) rose, fiori di **nipitella**, fiori di **ramerino**, fiori di **borrana**, e metti a distillare tutti insieme, e serba quella distillatura in ampolla, et mettivi un poco di **borrace** fatta sottile, e con q(uesta) ti bagna'l viso sa(n)za torre poi altr'acqua.

695. Al medex(imo).

R(ecipe) barbe di **finocchio**, e cuocile in buono vino bianco, e q(ua)n(do) son ben cotte colale, e con questa decotione ti lava la faccia, e bevine un poco, e ti fara bella pelle e sottile e bianca, chi fussi bruna.

696. A calli delle dita de piedi.

R(ecipe) **armoniaco**, **galbano**, ana, e dissolvi i(n) aceto, e fann'impiaastro sul callo anc(ora) **orichico** di **susino**, et metti i(n) infusione in aceto, e fa impiast(ro) sul callo anc(ora), tenendo della cera rossa sul callo fa il medesimo.

134

697. A far olio di **perforata** buono.

R(ecipe) l'herba e i fiori della **perforata** e il seme ancora, colti del mese dagosto pesta t(u)t(to) bene insieme, con on(ce) dua d'olio d'uliva vechio piu ch(e) puoi, et toglì una **guastada** grande, ò boccia di vetro, ch(e) tenga un fiasco, e metti vi drento dett'herba pesta, et metti la guastada ben turata, in pentola grande ò **paiuolo** pieno d'acqua, e aconciala in modo ch(e) l'acqua non vi possa entrare, e fa bollire dett'acqua dove è la guastada p(er) dieci ore ò piu, ch(e) mai non resti, e come ha bollito cola dett'olio con una peza lina, strignendo bene la detta peza, si ch(e) e n'esca ogni sustanza, poi lo rimetti in detta guastada, con l'herbe rimaste nella peza, e fa bollire altre due hore come prima, poi habi on(ce) una di gentiana et on(ce) una di **trementilla** ben pesta, e on(ce) una di **dittamo** bianco pesto sottile e metti tutte le dette cose in detta guastada, quale fa ch(e) sia b(e)n(e) turata ch(e) non sfiati mai se non q(ua)n(do) vuoi adoperar dett'olio, il quale è pretioso e buono à ogni malore, e curar ogni piaga, ugnendo co(n) dett'olio caldo bene le fila e la peza. Questo leva lo spasimo, sana le piaghe infistolite, et guarisce la morsura velenosa, simile è buono à chi fussi appestato, usandolo in questo modo, Pigli in capo à due hore mezo bichiere di dett'olio caldo quanto lo puo sofferire, et bealo, et ungasì il male piu volte, e cosi si unga intorno intorno al cuore discosto dua dita, co(n) un circolo, e ungasì t(u)t(ti) i polsi, e fa sia semp(re) caldo.

698. Alla peste e ogni veleno.

R(ecipe) **calamandrea**, e fanne polvere, e serba, ch(e) è mirabile a t(em)po di peste et è buona à ogni veleno, e quanto più presto si piglia la detta polvere tanto è meglio, e subito ch(e) la persona se lo sente, faccia il vo

mito con acqua tiepida, e un poco d'olio e aceto, poi risciacqui b(e)n(e) la bocca, e pigli un cucchiaio di detta polver(e) con vino ottimo, et vadi alletto, et cuoprasi e aspetti il sudore, et asciughisi bene.

699. A denti ch(e) si crollano, e **gengie** rotte ò corrotte.

R(ecipe) **agarzia** (soldi) uno e mezo, **galluza** (soldi) dua e mezo, **balaustri** (soldi) dua e mezo, **allume di roccho** (soldi) una e mezo, **mortine** (soldi) uno sale (soldi) mezo, **incenso** (soldi) uno, cenere di **tamerigia** (soldi) uno, e di tutte queste cose fa polver(e) poi la fa bollire nell'aceto e vino, e con questa decotione ti lava la bocca piu volte, e guarrai.

135

700. A far fuggir le mosche.

R(ecipe) **santoreggia**, e foglia di **sambuco**, e cuocile nell'acqua, e bagna con quella decotione il luogo ch(e) vuoi, è tutte fuggiranno.

701. A dolor di capo ò **capogirli**.

Pesta la **brettonica**, e pontela alle tempie, e guarrai.

702. Al capo frigido.

Togli on(ce) dua d'**orbache** d'alloro, e on(ce) una di **gengiovo**, e pesta insieme e fanne polvere, poi ne poni nel vino, e dalla a bere al paziente à digiuno e guarra.

703. Al male di **migrana**.

Togli noccioli di pesche senza l'anima, e tritali minutamente, e poi li friggsi nell'olio, e ugni dove ti duole.

704. A far biondi i capelli.

Togli dell'herba **garofanaia**, e falla bollire nel **ranno**, con il quale ti lavi il capo.

705. All'ugola ingrossata.

Togli del **ramerino**, e fallo bollire nel vino, e nell'aceto forte, et gorgoglia ò gargareza parechi[e] volte e guarrai.

706. Al mal di corpo.

Mangia delle foglie del ramerino co(n) sale e olio, e pane e presto guarrai.

707. Ai bachi.

Mangia delle dette foglie del ramerino piu volte, e guarrai.

708. A cottura di fuoco.

R(ecipe) della buccia dell'ulivo, e falla bollire nell'acqua assai, poi la pesta e ponne in su la cottura piu volte, e guarrai.

709. A far bianchi i denti.

R(ecipe) farina d'orzo e intridi co(n) aceto & poi ne fa pane e ardilo, come carbone, poi lo pesta e fanne polvere, e stropiccia co(n) essa i denti la mattina, e faragli bianchi.

710. A chi **putissi** la bocca.

R(ecipe) **ortolana** e **me(n)ta** e acconcia nell'aceto, e tient'in bocca del detto aceto piu volte.

711. A far tornar(e) il latte a una donna.

Pesta del **ramerino** con latte di capra, e dallo à mangiare, a chi tu vuoi ch(e) torni il latte, e torneralli.

136

712. A far olio di **ypericon**

R(ecipe) manip(oli) tre di **ypericon** insieme con li suoi fiori, ch(e) sieno colti del mese d'agosto q(ua)n(do) comincia à maturar(e) e allegar(e), et mettilo in molle in vino bianco antico, dove stia tre di naturali, poi lo cola, e mettilo al sole p(er) spatio di un di, e metti il detto vino in una boccia di vetro, poi pigl(i)a on(ce) tre di **trementina** chiara e purissima, on(ce) sei d'olio d'uliva ta(n)to vecchie quanto si puo, e tutte queste cose metti nella boccia co(n) un **quarro** di **zafferano** b(e)n trito, e metti il sopradetto seme, co(n) le dette cose, e tura bene la boccia, poi la metti a bollire per **bagno maria** per spatio dun' hora ò una e mezzo, et raffreddata che sia la boccia mettila sotterra per **spatio** di tre di, poi cavala, e mettila al (sole) per tre di naturali poi colalo e serba, e sappi che quest'olio ha la virtu **balsimina** et ha le virtu appresso. et vale come si dira
 Alla peste ugnendo il filo della stiena, e dove è scoperto il morbo dandone ber(e) all'infermo (once) una con vino bianco.
 Guarisce le fistole ungendole con detto olio.
 Guarisce le antiche piagh(e) e le fresch(e), e rottur(e) et ammacchature.
 d'osso e indegnatione di nerbi et enfiatione ch(e) viene per freddo
 Vale a una sciatica ungendola co(n) esso.
 Vale alla quartana usandolo à modo ch(e) si fa la pestilentia, et chiamasi olio **balsimino**.

713. Alle gotte.

Togli semi di **prezemolo** on(ce) una, seme di **lattuga** on(ce) una, fiori di

camomilla, rose rosse ana on(ce) meza, polveriza ciasquna di queste cose da p(er) sé. poi falle bollire in acqua, et come hanno bollito u(n) poco leva dal fuoco, e lascia raffreddare, poi habi farina di fave e farina d'orzo ana on(ce) meza et incorpora b(e)n(e) insieme, co(n) dua on(ce) d'olio rosato, poi piglia di questo impiastro così fresco, ma ch(e) no(n) sia molto caldo, e metti su una peza e ponlo su la gotta, e lascia stare per cinque ò sei hore, poi lievalo e rinfrescalo e così fa più volte.

714. Al **ritruòpico**.

R(ecipe) sugo di **verminaca** cioè **verbena**, **comino** pesto sottile et mele, et mescola bene insieme, e di questa danne bere allo ammalato nove mattine à digiuno.

137

715. A gotte.

R(ecipe) **salvia** in foglie, pepe in granella, **giengiovo**, ana, e fa pestar(e) ogni cosa insieme poi toglì una **mezetta** di buono vino bianco, e metti dentro le dette cose, e quopri bene il vaso, per dua di e una notte, poi le metti a **stillare per lambiccho** di vetro, e quando ne è uscita tutta l'acqua, fanne 9 parte, et beine a digiuno ogni mattina 1 parte i(n) 9 mattin(e).

716. A mal de bachi.

Togli in bicchier(e) d'acqua di **finocchio** stillata, e toglì 4 uova fresch(e) cotte sode sotto la cener(e), e tagliale per il mezo, e cavane il rosso, poi toglì $\frac{1}{4}$ di on(cia) di **vetriuolo romano**, e on(ce) una di **gengiovo**, e on(ce) dua di zucchero fine polveriza tutto, e mescola b(e)n(e) insieme, e mettile sopra dett'huova, e riscaldale e metti ogni cosa in una peza lina e quivi le rompi e staccia b(e)n(e) co(n) mano stropicciando e fregando e commettendo b(e)n(e), e q(uesto) fa sopra cosa invetriata, e premi bene detta peza ch(e) n'esca quanto puo, et quell'acqua ch(e) ne uscirà metti in una ampolla ch(e) sia b(e)n turata, poi toglì la dett'acqua di finocchio e metti sopra le dette uova premute, e colale di p(er) se, e metti sopra quell'acqua on(ce) una d'**aloe** polverizato, e lascia ben posare e poi la cola pian piano, ch(e) no(n) venga fuori quella feccia, e riponla in la detta ampolla b(e)n turata, e mescola insieme, e serbala al bisogno, che vale alle cateratte degl'ochi, ristigne le lagrime, rode il panno dell'ochio mettendolo drent'all'ochio quando vai à dormire, così fa più volte et è a buona al dolor dell'ochio bagnandone una peza e ponendola su l'ochio leva la doglia.

717. A febre dubitando di **postema** drento.

Pela una starna ben grassa, et votala e mettila fra dua testi caldissimi tanto ch(e) tutta si arda, poi la pesta e fanne polver(e) e stacciala b(e)n(e), poi toglì tre manip(oli) di **brettonica** secca e polverizata, e un bichier(e) di seme d'**assentio** bene polverizato, e tutte queste cose mescola insieme et stacciale bene, e di quella polver(e) pigliane un cucchiaio scarso, et mettilo in mezo bichiere di latte di femina, e scaldalo un poco al

fuoco et mescola bene in sieme e poi cosi caldetto dallo a bere, et sappi che fa gittar la post[em]a, per bocca ò per il naso, ò p(er) di sotto senza nuocer nulla alla p(er) sona, e chi usassi ber(e) una tal presa una volta il mese no(n) genererebbe mai **postema** in sua p(er)sona, et conserverebbe il sangue sano et b(uono).

138

718. A **coffi** del viso.

R(ecipe) quattro radice grosse e sei barbe di **finocchio**, e sei barbe di **cicerbita** e t(u)t(to) pesta, poi piglia un bichier(e) di sugo di foglie di **spinaci**, e una **mezetta** di buono aceto, e on(ce) una di **sunniaco** trattone le granella e stilla tutto insieme, poi toglì on(ce) quattro di **ghiaggiuolo** e on(ce) una di **mirrha**, e 24 **grofani** e on(ce) una di **sangue di drago**, fa ch(e) tutto sia pesto, e fa bollire insieme in dett'acqua stillata, e q(ua)n(do) ha bollito un poco, metti ogni cosa in una **guastada** senza mestare, e toglì di quest'acqua, su un poco di bambagia, e bagniatene il volto q(ua)n(do) è raso, e se fussi giovane ch(e) no(n) havessi ancor barba, faccisi radere il luogo dove viene la barba, e a mano à mano si bagni di quest'acq(ua) e più volte l'usi e tosto andranno via i coffi.

719. Alla tigna.

R(ecipe) **cipolla marina** e grasso di porco, e mescola b(e)n(e) insieme, e fa ch(e) sia b(e)n(e) tri ta e fanne ungue(n)to, d(e)l qual ungerai la cotenna, e in pochi di guarrai.

720. All'**unghiella**

R(ecipe) fiele di beccho, e sugo di **finocchio**, e olio di **euforbio**, ana, mescola ogni cosa insieme b(e)n(e), poi lo cola e metti in ampolla, e usa la dett'acqua.

N. **unghiella** è mal ch(e) vien / sopra la luce, a modo di / nebia e in forma d'ugna/ moza.

721. Al male detto **Albula**.

R(ecipe) stercho d'huomo arso, et vetro, e pepe, e fiori d'**atrebici**, e **sal armo niaco**, e buccia di lardo, ana, pesta b(e)n(e) sottile ogni cosa, e usa d(e)tta polvere nell'ochio.

N. **albula** è mat(eria) grossa e / tonda di sopra la luce ò / di sotto.

722. Alla **caligine** degli ochi.

R(ecipe) sugo di barbe dela **celidonia**, et mescola co(n) vino bianco vechio e mele bianco fine, e pepe bianco b(e)n(e) pesto e **stacciato**, incorpora tutto ben insieme e metti in ampolla, et usa di quest'acqua.

Ancora è buono il latte dell'asina, e anche il fiele della lepre, e anch(e) fiele d'avoltoio con sugo di porri.

723. A ochio ch'havessi dolore, e fussi sanguinoso.

R(ecipe) mele cotto senza fumo, e sia b(e)n(e) **stiumato**, e ugnilo co(n) la foglia dell'**ell[er]a** e **daspraggine**, suso vi [poni] gomma di botte in polvere, tie(n)velo su una notte
Ancora, **finocchio**, **verbena**, rose, **celidonia**, **rutha**, fa acqua di t(u)t(te)
queste cose, e serba in vaso di vetro, e metti negli ochi, giova assai.
Ancora, fiele, d'anguilla, di pollo, e di lepre, mele, e acqua pura
mescol insieme, e metti in vaso di rame, e ugniti gli ochi.

139

724. A occhi rossi e sanguinosi.

R(ecipe) **gruogo** e fanne polvere e mescola con chiara di huovo, e intignivi drento **bambagia**, et con essa ti bagna gli ochi.

725. A far chiari gli ochi.

R(ecipe) fiele di lepre e sterco di colombo, e stempera con aceto bianco rosato, e fallo secchar(e), poi lo polvereza, e stempera co(n) sugo di **finochi** e bagnane l'ochio.

726. Al panno dell'ochio.

R(ecipe) guscia d'huova ch(e) vi sieno nati drento i pulcini, e altrettanto osso di **seppia da orafi**, e fanne polvere sottilissima, della quale metterai nell'ochio tanto ch(e) sia sanato.
Ancora, piglia **canfora**, e mettila in acqua rosa e falla star al (sole) x di, et x nocte al sereno, e usa poi metter di q(uesta) nell'ochio.

727. A ochi caliginosi.

R(ecipe) aceto bianco rosato, e mettilo in una pentola nuova invetriata, et cuoprila molto b(e)n(e) co(n) un coperchio di rame, e ponlo sopra il fuoco et fallo bollire poi toglì quelle goccioline ch(e) s'appicchano al coperchio, e ugnine le **lappole** degl'ochi, ch(e) fussino rovesciate e saneranno.

N. q(uesta) serve anc(ora) a ochi ch(e) fuss(ero) / sanguinosi e rossi, e à tutte / scurità d'ochi.

728. A far chiari gli ochi e costrigner(e) ogni reo humore.

Pesta l'**oppio** e stempera con acqua, e ponne su l'ochio.

729. A calore e dolore d'ochi.

Trita della **margiollena** domestica, poi la pesta e stempera co(n) l'albu me dell'huovo, e di questo poni su l'ochio.

730. A panno o altro sopra la luce.

R(ecipe) sterco di lucertola quella parte ch(e) è bianco, trito e polverizzato
Ancora, sugo dell'herba del **finocchio stietto**.

731. A lacrima d'occhio e dolor p(er) polver(e) ch(e) vi sia entrata.

Togli sugo di **sopravivolo**, e mescola con chiara d'huovo, e mettila sopra l'occhio per una nocte.

732. Acqua fine da ochi.

R(ecipe) **finochi**, **verbena**, e rose, **celidonia**, e **rutha** ana e fa stillar(e) del mese di maggio, poi metti di quell'acqua negli ochi mattina e sera, et usa(n) dolo spesso, mantiene il veder à ogni persona ancor che vecchia.

Ancora, **schiairea**, **scabiosa**, **brettonica**, **paperella**, ana, fa stillar d(e)l mese di maggio, e metti su gli ochi sera e mattina.

N. q(uesto) chiarifica il veder(e) e co(n) / suma ogni cattivo panno ch(e) / s'ingenerassi su l'occhio.

140

733. Alla **serpigine** e **morfea** del viso.

R(ecipe) gomma di vin bianco, e **piombo arso**, sugo di **panporcino** nel terreno, scorza di zuccha di quella di fuori arsa, polvere di **pi latro**, olio comune, incorpora tutto insieme e fa ungue(n)to col q(ua)le ti ungerai la sera q(ua)n(do) te ne vai al letto, ma prima lascialo riposa re tre di in vaso netto.

734. Per le donne che no(n) levano i figliuoli.

Mangi del **capelvenero** in frittelle nove mattine alla fila, ò lo mangi in altro modo.

735. A pidocchi e **lendini**.

R(ecipe) limatura di corno di **cervio** e mescola con vino e dallo bere, e lava il capo b(e)n(e) con detto vino co(n) il quale anch(e) si unga il capo.

Ancora lavisi il capo co(n) acqua salsa mescolata co(n) polvere di zolfo Ancora se arderai delle **mignatte**, e ne farai polvere, e mescolerai con sangue di porco, e con q(uesto) ti ungerai il capo, manderai via **lendini** e pidochi e ogni altro vermine.

Ancora sugo di **rutha**, e cocitura di **lupini**, mescolati e unto il capo con esso fa morire tutti i pidochi e lendini.

736. Alla febre terzana.

R(ecipe) **ramerino** tanto ch(e) ne cavi del sugo, del quale terrai in pu(n)to uno bichiere e come e sente venire la febre, dagliene bere, poi vada al letto et cuopras bene.

737. A terzana e quotidiana.

Seccha della **nepitella** all'ombra, e fanne polvere ben sottile, e dalla bere al paziente con l'acqua calda innanzi ch(e) la febre venga.

738. A febre quotidiana.

R(ecipe) sugo di **petacciuola**, sugo di **lanciuola**, e latte di donna, ana e mescola insieme scaldandolo al fuoco, e di questo ugni l'infermo su per il filo delle rene, fortemente, stropicciando et p(er) lo **spatio** di tre hore, lo faccia tre volte, et se e non guarisce cosi subito, rifaccia anchora da capo nel predetto modo.

739. A febre quartana.

R(ecipe) 4 barbe e 4 foglie di **verminaca**, e pestala insieme, e dalla bere all'infermo, co(n) acqua calda, innanzi ch(e) la febbre lo pigli, e guarra.

141

740. Alla quartana.

R(ecipe) **gengiovo colombino**, **zettoaria** fresca, ana on(ce) una, e fa pestare in sieme sottilmente, poi ne metti una on(cia), in un bichier(e) di vino bianco e scaldalo e dallo bere q(ua)n(do) la febre a punto lo piglia forte, e stia tanto nel letto, ch(e) e sudi, e che il sudore vada via, e se alla prima volta non guarisce alla seconda no(n) mancherà.

Ancora se usera di mangiare spesso della **schiaera** salvatica, cotta con l'huova li giovera assai.

Ancora foglie e barbe di **brettonica**, bene lavate, e fatta bollire in buon vino e acqua, se ne bera tre mattine un bicchiere p(er) volta innanzi ch(e) la febre lo pigli, guarra beniss(imo).

741. A far **lattovare** ecc(ellentissimo).

R(ecipe) **lattovare** di **brettonica**, lattovare di **farfaro**, lattovare di **ginepro** ana lb una, pepe lungo, pepe bianco, in t(utto) **quarri** tre, **pilatro** nuovo fino on(ce) quattro, **mastice** eletta on(ce) una e mezo, **zettovaria** fine (soldi) una, pepe nero on(ce) una, **grofani** fini (soldi) dua, **cinamomo** fine on(ce) una, **gengiovo** fine on(ce) una (soldi) uno, noce moscada (soldi) tre, e mezo, **spigonardo** (soldi) dua, **zafferano** (soldi) dua e mezo, **baccalauri** on(ce) dua (soldi) dua, seme d'**oppio**, seme di **finocchio**, seme d'**anici**, in t(u)t(to) (soldi) dua e (once) dua di **silio balsimo**, mescola tutto insieme e fa lattovare le proprieta del quale sono queste; egualmente iuste contra tutti i difetti del corpo dell'huomo e della donna

Scalda lo stomaco freddo

Allegra il cuore

Conforta la natura

Fa buona memoria

Scaccia le debilita d'ogni me(m)bro

Fa buo(n) veder(e), buo(n) udir(e), buo(n) odorato

Fa bene smaltire

Fa render buon gusto

Tiene il corpo à ragione

Strigne e scaccia t(u)t(ti) i grassi omori e viscosi

Uccide ogni rag(ion) di bachi d(e)l corpo

Rende buon colore alla faccia

Solleva ogni natura che per lungha infermita fussi scaduta

Fa bene orinare

Non lascia crear(e) alq(uno) omor cattivo

E puossi dare con vino, et con acqua, et pigliare asciutto come sia e la sua presa è mez'oncia per volta, pigliasi la mattina ò la sera, innanzi mangiare ò dopo, secondo che ti senti no(n) haver **patito**, ò troppo mangiato.

142

742. Al male di **gavine**. tosc XVI

R(ecipe) barbe di **benavischio**, e falle cuocere nell'acqua, poi le pesta bene e mettivi drento lardo di porco maschio, e incorpora insieme e poni sul detto male à modo d'impiastro.

743. Al medesimo.

R(ecipe) lardo di porco on(ce) quattro, **trementina derrate** otto, **apostolico** d(errate) otto, **incenso derrate** otto, fondi insieme le dette cose e incorporale bene e fanne unguento, e con esso ti ugni il male.

744. A malifitio di bocca.

Fa bollire in aceto un'herba ch(e) ha nome **polinera**, e lavati la bocha con quella decotione piu volte quando vai a dormire.

745. A fare i denti bianchi.

Mastica del **mastico** piu volte e farà bianchi i denti, e purgh(e)ra le labra.

746. Alla milza grossa.

Cuoci nel vino bianco del seme di **pastinaca**, e poi lo da à bere la mattina à digiuno, e guarra.

747. A duolo di braccia.

R(ecipe) olio d'uliva, e fiori di camomilla, e **pilatro** pesto, e bolli insieme ogni cosa in quell'olio, e poi ugni le braccia sin'al collo co(n) dett(o) olio ben caldo.

748. A chi havessi perduto la favella.

Mettili in bocca del **caporio**, sotto la lingua, e farallo tosto favellare.

749. A scalfittura di piedi ò di gambe.

Pesta della **cicerbita**, e ponla sula scalfittura, à modo di impiastro.

N. la **cicerbita** vale anch(e) / i(n) q(uesto) modo val(e) a morsi velen(osi).

750. A giallezza di viso.

R(ecipe) barbe di **petacciuola**, e barbe di **trifolio**, e barbe di **coreggiuola** e falle bollire in un quarto d'acqua, tanto ch(e) e torni per meta e poi ne bei ogni mattina un bicchier(e) tanto ch(e) e dura.

751. A fistola

R(ecipe) **celidonia** e fanne polvere, e metti sul male.

752. A chi doless' il corpo p(er) freddo ò pisciassi sa(n)gue.

Dalli a bere cocitura d'**arnio(n)** di castrone b(e)n(e) grasso, dove sia pane di grano intinto.

753. A mal de **pondi**.

Mangia **cicerbita** cotta nella teglia co(n) uova a modo d'**herbolato**, e guarra.

143

754. A **ristiarar(e)** una tavola dipinta affumata.

R(ecipe) una scodella di **fave** rotte e fa molto bene bollire co(n) l'acqua chiara, e in quella cocitura intridi quattro ò cinque tuorla d'hu ova fresche di quel di, poi con una spugna ben netta va fregando di quello intriso, sopra la tavola lievemente, e q(ua)n(do) gli hai dato la prima fregata, da quello lato della spugna, ch(e) hai fregato, no(n) fregare piu, perch(e) la spugna ha preso la polvere di d(e)tta tavola ma fa dall'altro lato della spugna perch(e) si vuole rilavare, cosi fa per tutta la tavola voltando la spugna.

755. A far tempera a un ferro ch(e) tagli gli altri.

Quando il coltello e fatto, scaldalo b(e)n(e) ch(e) e sia rosso, poi ci getta sop(ra) assai polvere di **magniesia**, cioe **calamita**, poi la stingui in sugo di **celidonia** fatto con l'herba e con le radici.

756. Al medesimo.

R(ecipe) sangue di beccho, e midollo di **dicorni** freschi, e tagliali minuti q(ua)nto puoi e mettili nel detto sangue, poi vi metti lb dua di buona **mar gassita**, trita bene, e lascia star tutto in vaso bene **stoppato** p(er) sino a tanto che questa confetione **puta**, poi la distilla per **limbiccho**, e in quella distillatura tempera.

757. A trarr(e) olio di drappi di seta ò alt(ri) drappi.

Piglia l'osso della vitella, e trane midollo, poi ardi il dett'osso a modo di calcina ch(e) sia ben bianco, pestalo sottilmente, e poi toglì il drappo machiato, e distendilo su un pancone ch(e) gli stia ben piano, poi habi un foglio di **carta reale**, e distendilo sopra la machia dallato del rovescio, poi habi l'osso ben roventato al fuoco in una teghia

e mettilo sopra il foglio, e fa così tante volte quanto sia di bisogn(o) mutando spesso il foglio, e l'osso.

758. A rognia ò scabbia.

R(ecipe) sapone, **trementina**, chiara d'huovo, mescola insieme, e poi ugnine la rognia piu volte, e guarrai.

Ancora la polvere d'un formicaio mescolata con olio, e untene la rognia fa il medesimo effetto.

759. A chi havessi preso veleno.

Dagli a bere del sugo del **marrobbio**.

144

760. A chi havessi una **pollina**.

Pesta degli agli con la sugna del porco **mastio**, e mettivene suso piu volte à modo d'impiaastro e guarra.

761. A **volatiche**.

R(ecipe) mele **cotogne**, e mettivene sopra à modo d'**impiaastro**, e guarrai.

762. A mal di pietra ò difficulta d'orina.

R(ecipe) il sugo della **brettonica**, e dalla a bere al paziente ch(e) e sia caldo, e faragli gittar la pietra, e sia anch(e) buona à facilitar l'horina.

763. A far bianca e bella faccia.

R(ecipe) midolla di pane e albume d'huovo, e mettili insieme, e poi così mescolati mettili in molle nell'aceto e lasciali star un di, e poi ti lava.

764. A percosse dell'ochio.

R(ecipe) la foglia della **brettonica** e pestala, e poi la poni su la detta percossa a modo d'**empiaastro**.

765. Al male nelli ochi.

Cuoci nell'acqua foglie di **brettonica** e fanne un impiaastro e ponlo su l'ochio.

766. A male di milza.

Da a bere al paziente della cocitura di foglie di **brettonica** e guarra.

767. A chi havessi mal di fegato, ch(e) lo facessi giallo.

La cocitura delle foglie di **brettonica** data a ber piu volte al paziente, sana.

768. A chi havessi preso veleno.

Polvere di **brettonica** data a bere col vino, fa ch(e) il veleno no(n) fa male.

769. A chi havess'alcun sonamento negl'orechi.

Ardi dell'**ysopo** e ricevi quel fumo negli orecchi, e guarrai presto.

770. A chi havessi dogle.

R(ecipe) **dialtero**, **agrippa**, e **marcedonia**, e olio **lorino** e mescola insieme et ugni la doglia.

771. A mal di vermini ò bachi.

Corno di cervi arso e spolverizzato e dato a ber(e) a chi ha i bachi lo sana.

772. A **morice**.

R(ecipe) **fieno greco** e fanne polvere la qual metterai sul male.
Ancora, un'herba che ha nome **ispargine**, pesta e fatta bollire nell'olio et messa calda sul detto male, giova assai.

773. A chi non potessi orinare.

Togli barbe di **rafano**, e pestale, e mettine sul pettignone, et faranno orinare.

145

774. Tempera di ferro.

R(ecipe) cenere di vite vecchia e fanne **ranno**, il quale farai **stillare** p(er) **lambicho** e temperavi drento il ferro, e fara forte tempera.

775. A dolore di corpo.

R(ecipe) vino bollito col **zafferano** e col mele e **stiumalo** e dagliene bere
Ancora il vino bollito e **zafferano** con un'huovo fresco, scomparti in sieme in una scodella, e dagnene bere cosi caldo, e guarrai.

776. A doglie.

R(ecipe) **dialtero**, **agrippa** e **bituro**, e fondi t(u)t(t)'insieme in un'**alberello** al fuoco, poi ugni la doglia e tienla ben calda.

777. Unguento da trarre e da saldare.

R(ecipe) cera nuova on(ce) dua, **trementina** on(ce) una e meza, **incenso** on(ce) meza **ragia** di pino on(ce) una, **pece greca** on(ce) meza, **aloe patico** (soldi) uno, **mastice**

(soldi) uno, **retargilio d'argento** spolverizzato, on(ce) meza, **olio rosato** on(ce) 4 tutte queste cose fa bollire insieme e poi le cola con panno lino dopp(io) e poi vi metti su sugo di **brettonica**, e di **petacciuola**, e d'herba **grassella** e fondi insieme, et harai buon unguento.

778. A stomaco ch(e) non potessi ritener il cibo.

R(ecipe) mele **cotogne**, **melagrane**, e **menta**, e **grofani**, e **incenso**, e pesta b(e)n(e) ogni cosa e toglì il sugo, poi habi **cimatura** bianca ò **scarlattina** incorpora bene insieme tutte le sopradette cose, e mettile in pe(n)tolino invetriato e falle scaldare bene, tanto che sia per bollire e poi con tutte queste cose fa un **primacciuolo** quadro, e cucivele drento, et legalo sula bocca dello stomaco, e lassalo stare piu di.

779. A strettezza di petto p(er) freddo ò tossa.

R(ecipe) mele, e **comino** pesto, et **incenso**, et metti insieme in un pentolino al fuoco, e poi lo metti fra dua pezze line larghe una **spanna** et polle sula bocca dello stomacho, e lascia star legato 6 di e sia guarito.

780. Al medesimo.

R(ecipe) farinata d'orzo ò di grano, et dalla à mangiare condita col burro del piu fresco ch(e) si truova, e con **penniti** e zucchero, e usa di questa parechi sere et saraj guarito.

781. A ristagniar sangue del naso.

Ardi stercho di cavallo, e fan(n)e cener(e), della quale metti nel naso, e stagnera.

146

782. A fare colore rosso da vasi.

R(ecipe) **verderame** e fallo bollire in aceto fortissimo tanto ch(e) e dive(n)ti rosso, e con questo dipigni.

783. A piaghe e fistole di gambe.

Pesta della **salvia** salvatica e fanne sugo, ò polvere e fa bolli re co(n) il vino bianco, poi colalo dua ò tre volte e fa una **tasta** di fila e inzuppala in detto vino, e tienvela suso, che sia piaga ò fistola salda maraviglosamente.

784. A mandar via i porri.

R(ecipe) **stiuma** di carne secha quando si cuoce, et mettivela suso, et. Ancora cenere di **cerro** intrisa co(n) l'acqua, li manda via.

785. A rodere e mortificare carne.

R(ecipe) **cantarelle**, fiori di **verderame**, e sapone nero, ò rosso, et pesta insieme, e poi stempera con aceto, e sia fatto

786. A mal de bachi.

R(ecipe) **assentio**, **marrobbio**, foglie di pesco, pesta insieme e dalle a bere con il latte della capra un poco caldo, e sia guarito.

787. Al mal del **canch(e)ro**.

R(ecipe) **sale armoniaco** e pepe e parecchi spichi d'aglio, e sapone, e aceto, e poi fa **impiastro**, e poni sul detto male.

788. A febre quartana.

R(ecipe) un mezo bichiere di sugo d'**assentio**, e altrettanto vino e mescola insieme, e dallo à bere mentre ch(e) la febre lo piglia et così faccia sino à tre volte, se sia di bisogno.

789. A febre quotidiana.

R(ecipe) tre granella di **peonia**, e pestala, e dalla à bere col vino un'ora innanzi ch(e) la febre lo pigli, e così fa parecchi volte.

790. A morsura di cane rabioso.

R(ecipe) cipolla pesta, mele, e sale, e mescola insieme, come fusse unguento, e poni su la morsura tre dì, et ogni dì l'ugni una volta, e da tre dì in là, toglì, cera nuova, **pece navale**, **sevo** di castrone, e galbano, e dissolvi queste cose in vino bianco, e fanne unguento morbido, e di questo poni su la detta **morsura** per spatio di quaranta dì, e no(n) lasciar(e), e guarra benissimo.

147

791. A mandar via i rossori degl'ochi.

R(ecipe) **acqua rosa** e vin bianco, ana, chiara d'huovo **canfora** e **zafferano** e disfa tutto insieme in una scodella co(n) una canna fessa in quadro poi lo colla e metti in ampolla, e mettine 2 volte il dì nell'ochio, et fa ch(e) il paziente si purghi e faccia astinentia.

792. A ristorare il veder(e).

Usa bere il **mele rosato** la sera e la mattina, mez'oncia p(er) volta con l'acqua calda, e questo spegne le fumosità dello stomaco conforta il cerebro, e il vedere.

793. A mal di poppa enfiata co(n) latte drentovi.

R(ecipe) crusca di grano **calvello**, e fa bollire nell'acqua o nel vino e fa **impiastro** piu volte.

N. q(ua)n(do) il male è sul capezo / lo d(e)lla poppa q(uesto) è buono.

794. A forforaggine del capo.

R(ecipe) le barbe della **malva** e falle cuocere nella acqua con la quale ti laverai il capo piu volte.

795. A chi cadessino i capelli.

R(ecipe) le foglie e le granella della **mortine**, e falle bollir(e) nel **ranno** fatto con la cenere del torso del cavolo, e lavatene il capo piu volte e non cadranno.

796. A cavar un ferro della carne.

R(ecipe) **lovolo** della canna giovane, e barba di **felce**, e pestale, et frigile nell'olio, poi le poni sopra a dove e il ferro, e trarrallo fuori.

797. A scoppiatura di bocha di labra e di lingua.

Fa cuocer nell'aceto il fiore della **ginestra**, poi gorgoglia la sera e risciacqua con il detto aceto.

798. A saper se uno infermo de' morire ò no.

Dalli à mangiare d'un'erba che si chiama **pilosella**, e se e la ritiene camperà, se non morra.

799. A flusso di sangue delle donne.

Lega al collo della donna il cuore dell'avoltoio, e rest(era) il sa(n)gue Ancora dandoli à bere del sugo della **petacciuola** resterà tosto.

800. A mal di poppe di donna.

R(ecipe) **rombice** cotta nell'acqua, morchia d'olio, sugnia di porcho **mastio**, pesta t(u)t(to) insieme e fanne **impiastro**, e poni sul male.

148

801. A dolore di denti

R(ecipe) barbe d'ortica, **nepitella** e **salvia**, e **sala**, e fa bollire in vino bianco tanto ch(e) e torni à mezo, e tieni di quel vino in bocca caldo qua(n)to puoi sofferire, e gorgoglia bene.

E se il dente fussi forato, e fussivi abondato **reuma**, toi un ferruzo

o altro stuzicatoio, e va stuzicando intorno al dente, tanto che quel sangue cattivo ne esca, poi li fa tenere in bocca barbe di **pi latro**, e faralli sputare quella reuma fredda, ch(e) li da quel dolore e poi si lavi ben la bocca con quel vino detto di sopra, e guarra presto.

802. A mal de bachi.

R(ecipe) olio di **mastiche**, et **aloe patico**, e mescola insieme, e ugni lo stomaco e il corpo e i polsi.

803. A ristriener sangue di vene rotte.

R(ecipe) **sangue di drago**, **incenso**, e chiara d'huovo, e fiore di farina d'orzo ò di grano, e un poco d'aceto, e fa un'**impiastro**, e poni su la detta vena.

804. A doglie di gambe o di piedi.

R(ecipe) **ellera**, **salvia**, **ramerino**, e **alloro**, e **camomilla**, di ciasqueno una buona **menata**, e falle bollire nell'acqua, e poi ne fa un bagno alla detta doglia.

805. A chi havessi il capo frigido.

Lavisi il capo con **ranno** fatto dell'acqua d'herbe ch(e) se detto di sopra.

806. A fegato riscaldato e raffreddato.

R(ecipe) barbe di **cappiaggine**, e falle bollire nel vino bianco, e poi ne da bere al malato un bchiere sera e mattina.

Ancora **zafferano** cotto nel vino bianco, e datone à bere al malato un bchiere la mattina, e un la sera, e usandolo spesso, lo guarra beniss(imo).

807. A chi havessi alcuna doglia.

R(ecipe) olio d'uliva, e crusca di grano **calvello**, e falla bollire insieme e poi fa uno **impiastro** e ponlo su la doglia.

808. A chi havessi **reuma** nel capo.

R(ecipe) **ysopo**, **serpillo**, **comino**, e sale, metti ogni cosa su un testo caldo, et fa un'impastro sul capo.

809. A fare aceto forte.

Togli d'una herba che si chiama **metagora**, e mettilo nel vino e si fara aceto in breve tempo.

149

810. A tignia

R(ecipe) **bruotina** salvatica, **rutha** salvatica, herba **flaur(e)**, **fumostern(o)** **matricale**, di ciascuna una **menata**, e tutto sia ben pesto, poi le metti in olio comune, e lasciale stare, per tre di, ò vuoi per fino a nove di, poi fa bollire insieme, e di quest'olio ugni il male, sera e mattina, e dopo questa untione, vi porrai su d(e)ll'infrasc(ritta) polvere **stafisagria** et **elleboro** bianco ana on(ce) una, e pestale e fanne polvere, e ponvene abondevolmente.

811. A ogni dolore.

R(ecipe) **assentio**, **puleggio**, **orbache**, e **comino**, pesta ogni cosa insieme e fa che tutto sia incorporato con olio bollito, tanto ch(e) sia spesso e poi sia posto sopra una pezuola un poco calda, e poni ov'è il duolo.

812. A **fiamma salsa** ò scabbia.

R(ecipe) **zolfo vivo** on(ce) una, **ebio** bianco on(ce) una, **comino** on(ce) meza, queste siano spolverizzate, et con on(ce) sei di **sugnia** incorporate insieme e quando bisogna ugni il capo con questo unguento e vale a fiam(m)a di gambe e à tutti scabiosi.

813. A chi enfiassino i testicoli.

R(ecipe) **lanciuola**, **vernice**, **mirrha**, **pece greca**, e **resina**, e **brettonica**, et pesta quel che è da pestare, e struggi quello ch(e) è da strugger(e), poi pigl(a) olio, e cera, e mescola insieme con l'altre cose, e ugni i testicoli piu volte.

814. A chi non potessi urinare.

R(ecipe) le barbe e le foglie dell'**ebbio**, e fanne cenere, e fa bollire e poi metti in un sacchetto, e pontelo sul **pettignone** à modo d'**impiastro** tanto caldo quanto puoi sofferire.

815. A spasimo per ferite.

R(ecipe) olio di noce e olio **petronio**, olio di **ginetrio** e olio di **comino**, ana, on(ce) una, **bituro** on(ce) quattro, cera nuova on(ce) una, gom(m)a d'**ellera** on(ce) tre e tutto mescola insieme e poni sopra il fuoco, e semp(re) sia mestato insieme, e lascia bollire tanto ch(e) e sia spesso, e poi sia unto il spasimato sopra le **stiene**, e per t(u)t(to) il corpo, et è buo(n) quest'ungue(n)to a ogni spasimo.

816. A stagner sangue del naso.

R(ecipe) **caligine** molto viscosa, e chiara d'huovo, ò aceto, mescol'insieme et ponlo alla fronte e alle tempie, co(n) peza lina bene stretta e guarra.

150

817. A scabbia di Capo, ò daltro luogo.

R(ecipe) il **panicale**, e ardilo, e fanne polvere, e ponla sul male piu volte.
Ancora piglierai una **botta**, e **ramarri**, e sterco di gallina
e ardile e fanne polvere, e metti sul male.
Ancora, ungendero con l'olio del **ramerino**, giova assai.

818. A fuoco salvatico.

Spolveriza lo sterco del colombo, e stempera con olio, e poni sul
panno lino, e mettilo sul male.
Ancora, se piglerai le foglie della **petacciuola** pesta, et impias
trerrai sul detto male piu volte, guarrai.

819. A chi fussi crepato.

R(ecipe) **brettonica**, **lanciuola**, e **benevischio**, **rutha**, **bruotina**, et
herba **santa maria**, **vetriuola**, **tigniamica**, e **cepita**, pes
ta insieme tutte queste cose e fanne frittelle, e dalle a man
giare la mattina à digiuno, e guarra presto.

820. A chi havessi rivolto il cervello p(er) omori freddi.

Radili i capelli del capo, e poi li poni un'**impiastro** di fogle
dell'**oppio** dimestico cotto nell'acqua, ch(e) gli tenga tutto il
capo, e tengalo tre di sino in quattro.

821. A frigidità di stomaco, e ambascia di pecto.

Togli polpe di mele **cotogne** lb una, e pestale, poi toglì lb una
di mele, et mescola insieme, e fa bollire un poco, poi metti in
vaso netto, et metti sopra esso, gengiovo on(ce) una, ò vero molte
spetie, e questo usi di pigliare spesso.
Ancora fiori di noce secchi e bene spolverizati on(ce) dua, et **ge(n)**
giovo ò vero molti **spetie** on(ce) una, et mele cotto, con esso lb una
e mezo, e tutto mescola insieme in vaso netto, e di questo pigla
piu volte la mattina à digiuno, e la sera dopo cena.

822. A nerbo ò membro rattratto p(er) freddo ò fragil(ita).

Usa di fare un bagno d'herba **lunguirsa**, e di **lebbio**, e d'**alloro**
et di **ortica**, cotto nell'acqua, e questo faccia piu volte.

823. A catarro.

Mangia del **marrobbio** ò vero **herba medica**, cotta con l'huova
Ancora è buono à mangiare spesso del **gengiovo**.

151

824. A dolor(e) di denti e di gengie.

R(ecipe) della **cassilagine**, e seme di **porri**, ana, e sia posta sopra i carboni e l'infermo riceva quel fumo ne denti.

825. A enfiatura di gola.

R(ecipe) le foglie del **sambuco** e metti in una teglia calda, e spruzavi su vino buono caldo, e fanne **impiastro**, e ponvelo suso.

Ancora, la fava bene infranta cotta nell'acqua, e posta su a modo d'impiastro, è molto buona.

826. A chi fussi crepato.

Mangi il grasso che si leva della budella del porcho maschio co(n) l'huova cotta nella teglia, a modo d'herbolato, e usa di mangiarne spesso.

827. All'infreddate.

Mangia farinata d'orzo condita con **penniti**, e usala tanto ch(e) sia guarito, et è buona a chi si sente di febre.

828. A chi fussi **rinfuso** e malcolore.

Togli **verilia** d'acciaio calda, che paia fuoco, e mettila cosi rove(n)te in una misura di buon vino **vermiglio**, e quando è freddo ch(e) e si possa bere usa di berne continuamente.

829. A chi sputassi sangue per boccha.

R(ecipe) seme di **nastorci**, e pestali fortemente, e dalli a bere con buono vino caldo, continuando tanto che e sia guarito.

830. Alle **setole**.

Incendi le **setole** co(n) olio molto ardente, e unghilo col mele.

Ancora, ardendo il seme del **dente cavallino**, ricevi quel fumo in boccha si che la sudi, e poi metti la boccha nell'acqua fresca.

831. A **postema** di petto.

Usa mangiare farinata d'orzo, condita co(n) **penniti**, e bere acqua d'orzo cotta con **fieno greco**.

832. A enfiato p(er) rio humor di sangue ch(e) sia p(er) far capo.

Mettivi suso la barba dell'**ebbio** cotta, e perfetta con la sugna del porco **mastio**.

833. A dolore di capo.

R(ecipe) **olio rosato** e **salvia** pesta, e mescola insieme, et poi ugni le tempie e il capo, e tosto guarrai.

152

834. A doglia per percossa ò caduta.

Pesta della **vetriuola**, e mettila in un testo caldo, con **crusca**, e spruzavi su buon vino, poi mesta in sieme, e ponla così calda sopra la detta doglia.

835. A **gangole** nella gola.

Ugni spesso il loco ove sono le gangole, con olio di **ramarro**.

836. A far unguento da saldare.

R(ecipe) **sevo** di castrone, cera nuova, **incenso**, **mastico**, **pece navale**, **pece greca**, **erigia**, e olio **armoniaco**, e fa bollire tutto insieme, poi le cola, e metti in luogo netto e puro.

837. A febre di gran calore.

Radi al paziente tutti i capelli del capo, poi ugni tutti i polsi d(e)lle tempie, delle mani, e de piedi, co(n) **olio rosato**, e rifa spesso.

838. A chi fussi defettivo ò scaduto.

Bea la mattina per tempo à digiuno, latte vivo della capra, ma vuol esser di state.

839. A trarr(e) legno ò pietra risaldata nella carne.

Ponvi su della buccia della serpe pesta fritta nell'olio co(n) la cenere.

840. A gingie infiate.

R(ecipe) polvere di **galluza**, e bucce di **melagrana**, e sale, e fa bollire in aceto, e poi ne tieni in bocca.

841. A tossa.

Usa di bere acqua dove sia cotto **fien greco**, e fichi secchi.

Anc(ora) bere acqua d'orzo, **gengiovo**, **isopo**, **regolitia**, e **comino**, giova.

Anc(ora), mangiar farinata d'orzo ben cotta, giova assai.

842. A chi fussi caduto l'ugola.

R(ecipe) **pilatiro**, rose, fiori di **ramerino**, e buon vino, e tutte queste cose fa bollire insieme un poco, e gargareza spesso.

843. A rognia.

R(ecipe) **agera**, **zolfo**, **argento vivo**, e grasso di porco, e pesta insieme e fondi, e con quello ugni la rognia.

844. A doglie di rene ò di spalle.

Usa di mangiar(e) **migliacci** fatti di barbe di **ghiaggiuolo**, e di fogl(e) di **biadone**, farina di grano, lardo di porco, e acqua.

845. A mandar via le **litigine** del viso.

Tenvi suso sangue di lepre la sera q(ua)n(do) il sole tramo(n)ta, e andra(n) via.

153

846. A fare unguento da stomaco.

R(ecipe) **mastiche** (soldi) uno e mezo, **incenso** (soldi) uno, **grofani** (soldi) mezo, rose rosse (soldi) uno fanne unguento con sugo e olio di **mastiche**, e vino di mele **cotogne**, e cera quanto bisogna.

847. A far unguento da petto.

R(ecipe) **olio violato** (soldi) uno, olio di **mandorle dolci** (soldi) uno, olio d'**aneto** (soldi) 1 **bituro** (soldi) uno, grasso di pollo on(ce) una, cera bianca qua(n)to bisogna.

848. A mandar via le margine di ferite, ò **litigine**.

R(ecipe) barbe di **liglio** on(ce) una, **mastiche** (once) meza, **incenso** (once) meza, **canfora** (once) 1^a grasso di porco on(ce) una, **biaccha** on(ce) dua, cuoci bene la barba del **liglio** nell'acqua, poi la pesta bene, cosi pesta sottilmente l'altre cose e **struggi** il grasso del porcho, e mescola ogni cosa insieme, con un poco d'**acqua rosata**, e incorpora bene, e con questo unguento ungi le margine ò **litigine** un poco per volta.

849. A saper se uno infermo deve morire ò campare.

Frega sotto i piedi dell'infermo del lardo, poi lo da a un cane, se e lo mangia, l'infermo guarrà, se no(n) e morra.

850. A far ch(e) la donna ingravidì presto.

Porti quando l'uomo usa seco, appicchata al collo la branca destra della donnola, e con essa un poco di **zafferano**, e ingravidera.

851. A far ch(e) i cani no(n) t'abbaino.

Porta in mano l'ugna della destra branca d(e)lla donnola, l'altra al si fa il sim(ile).

852. A essere amato dalla gente.

Togli l'ugna della branca destra della donnola, e toccha colui che vuoi

che t'ami, con la mano manca portando teco detta ugnia.

853. A stagner sangue del naso.

Metti super il naso del sugo dell'**ortica**, e ristagnera subito.

854. A fegato **magagniato**.

Togli **cuscoto** on(ce) meza, **regolitia** (soldi) uno, **epithamo** (soldi) uno, **polipodio** (soldi) uno **camernidi** on(ce) una, **cassia** fratta on(ce) una, **mirabolani** (soldi) tre, **agarico** (soldi) uno, **nichi** (soldi) tre, **cerini** (soldi) tre, acqua di **fumosterno** on(ce) sei, vuolsi torre tre quarti d'acqua e fa bollire con tutte le sopradette cose tanto che torni à scemare i due quarti, e piglisene poi la mattina e la sera un bichiere per volta.

154

855. A ristiare la voce.

Pesta il corno del **cervio**, e mangia di quella polvere in ogni tua vivanda, e in sei di sarai guarito.

856. A febre.

R(ecipe) tre granella di pepe, e cinque granella di **scatapuza**, e sette granella di **strafizeca**, e pesta ogni cosa insieme, e dalla a bere al malato, quando la febre lo piglia.

857. A far ch(e) l'huomo non si inhebrii.

Mangia la mattina à digiuno un poco di radice di **zettoaria**.

858. A mandar via i cossi del viso.

Ugniti il viso q(ua)n(do) te ne vai al letto, con latte d'asina.

859. A far che i peli non rimettino piu.

Togli un pipistrello e un poco di **bituro** vechio, e pestalo, e poi trhai e peli, e ungi il luogo dove era(n) co(n) q(uello) unguento, e no(n) rimetteran(n)o.

860. Ad amorem et odiu(m).

Piglia il nido de rondinini nati del mese d'agosto, e ponle sotto a una cesta e lassali morir(e) di fame, tu troverai dua di quelli rondinini morti ch(e) haranno il becco serrato, e cosi la coda, partili per mezo e troverai lor in corpo dua pietre ch(e) si chiamano **celidoni**, quali portando addosso, amerai ognuno, e sarai amato. Troverai nelli altri anch(e) delle pietre ch(e) se le porterai addosso no(n) amerai nessuno, e nessuno amerà te.

861. A guarire un cavallo ch(e) sia bolso.

Dalli da mangiar(e) del sapone nero con la **crusca**.

862. A guarire ogni sciatica fredda ò calda.

R(ecipe) **rasa** grassa ch(e) sia grossa, et incorpora con acqua di vite fine, e diste(n) dila su una pelle di cuoio, et mettila su l'anca fino al ginocchio e lasciala star tanto ch(e) la si spicchi da se, all' hora levalo via, et vi reterà vesciche piene d'acqua, rompile, e torna a mettervi su del detto unguento, e fa così tre volte tanto ch(e) non vi venga più vesciche, e se quell'homore andassi dal ginocchio fino al piede, fa in nel medesimo modo ch(e) è detto di sopra, e guarrai senza fallo, e se la sciatica fussi vecchia, toglì **ramerino**, e fallo bollire in buon vino bianco, tanto ch(e) e cali la meta, poi bagna il loco co(n) detto vino caldo e così caldo mettivi su il sopradetto impiastro.

155

863. A convertire un metallo in un'altro

Empi una padella di ferro d'acqua di fabro, poi vi metti lb una di (**mercurio**) e lb meza di **verderame**, e lb meza di **vetriuolo romano**, et fa bol lire tutto insieme in detta padella, mescolando co(n) una spatola di ferro, tanto ch(e) quasi si consumi dett'acqua, ò poca vene resti, la quale voterai, e troverai tutto il mercurio attachato nella padella com'una pasta, nel fondo d'essa padella, cavalo fuori co(n) una spatola e mettilo in'una scodella ò altro vaso, e lavallo co(n) acqua chiara .8 ò 10 volte, tanto ch(e) e resti ben chiaro e netto, rasciugalo b(e)n(e) co(n) peza che e non vi resti humidità, di poi lo metti in una peza lina ch(e) sia bene fitta, e premilo forte con mano, e quel che n'esce nihil valet Quello ch(e) resta nella peza sarà com'oro macinato sodo, et è buono mettilo su una carta un poco disteso, e ponlo p(er) una notte fuori che habi l'aria, e lo troverai la mattina duro e frangibile Poi habbi un **coreggiuolo** e on(ce) quattro d'**euforbio** pesto, e on(ce) dua di **tutia alessandrina**, e tutto pesto, e spolverizzato sottilmente metti in fondo del coreggiuolo un **suolo** di foglie di **rutha** fresca, di poi la 0/2 (metà) della polvere dell'**euforbio** e **tutia**, e di poi metti detto mercurio fatto à modo di una **stiacciata**, e poi il resto di detta polvere, in modo ch(e) il mercurio sia serrato in mezzo della polvere, metti poi di sopra alla detta polver(e), un altro **suolo** di foglie di **rutha** e fa un coperchio al coreggiuolo ch(e) sia dun pezo di pigniatta ò altra terracotta, ch(e) si posi sula detta rutha, e suggelli a punto, di poi luta tutto il **coreggiuolo**, e il coperchio intorno intorno, con terra fatta con **cimatura** e lascia asciugar b(e)n(e), di poi metti à fuoco lento p(er) un' hora ch(e) e pigli il caldo à poco à poco, et va crescendo il fuoco tanto ch(e) si fonda, e come è ti pare ch(e) sia fuso, levalo dal fuoco e lascialo raffreddare, poi apri il **coreggiuolo**, e troverai il tuo m(er)curio in molte granella di color doro, piglia dette granella nette il più ch(e) puoi e mettile in altro **coreggiuolo**, e rifondi e gettalo in verga

et è fatto oro di 16 **k(ara)ti** ò meglio.

864. A sanare uno imbrocato.

R(ecipe) fiori di **dragonzia** e danne a bere con vino, o vuoi co(n) acq(ua) a uno ch(e) sia imbrocato, e subito guarira.

156

865. A trovar l'acqua viva per far pozo.

In nel mese di giugno fino a mezo settembre andrai la mattina sul levare del sole per quelli luoghi dove vorresti trovare acqua e chinati col mento presso a terra, guardando verso oriente & vedrai levar sopra della terra certa nebbiolina folta e crespata bene mente il luogo a punto dove cio appare, e piglia qualch(e) segno ch(e) sappi ricognoscere il luogo e quivi cava, e troverrai l'acqua da ottanta braccia suso.

866. Altro modo.

Va la sera à ore tre ò quattro di notte e ponti con l'orecchio in terra et sta in ascolto e sentirai soffiare e bollire, e dove cio senti cava e troverai l'acqua, e quanto piu forte senti tanto piu sarà l'acqua preso et maggiore abundanza.

867. Altro modo.

Va la mattina la dove sono certe **machiuole**, e troverai certe rete ch(e) fanno i ragni, taglia i pruni e cava quivi e troverai l'acqua assai presso Piglia un mulo e tienlo assetato per dua di, poi lo lega con una fune lunga presso a dove vorresti l'acqua, e dove la sara il mulo cominera con le zampe a razzolare, cava in quel luogo, e troverai l'acqua).

868. Appresso saranno l'herbe ch(e) dimostrano l'acqua.

Quinque nebbia, cinquefoglie, mentastio, menta dritta dove fa p(er) sua natura, **farfarello, codono, rafano, avenese**, giunco sottile **ellera** che monta su per le mura e arbori.

La **quinq(ue) nebbia** tiene l'acqua in tufo a braccia 16, **cinquefoglie** tiene l'acqua a b(raccia) 38, **mentastio** a b(raccia) 38, **mentadritta** tiene a quel medesimo, **farfarello** tiene da 12 in su. **codola** tiene di dua nature d'acqua, da 12 b(raccia) in su, ò vero a b(raccia) 38, **rafano** a questo medesimo, **avenese** a b(raccia) 16 e a b(raccia) 50, giunco sottile tiene a b(raccia) 12 in su, **ellera** tiene a b(raccia) 16, e a b(raccia) 20, e a b(raccia) 48.

869. Appresso le piante ch(e) tengono acqua.

Frassino tiene l'acqua a b(raccia) 12, **Oppio**, dove fa per sua natura, a b(raccia) 28 **salcio** salvatico a b(raccia) 12 in su. **Ontano** a b(raccia) 12 in su.

870. Appresso e terreni ch(e) tengano acqua.

Il **gretone** da b(raccia) 12 in su, la rena da b(raccia) 28 in su, la **pase** ha vene abo(n)da(n)ti ma in certe, a b(raccia) 12, a b(raccia) 28, e a b(raccia) 50. Il terreno nero da b(raccia) 12 in su, il **cardo(n) colo** a b(raccia) 12 e a b(raccia) 28 il sabione **mastio** a b(raccia) 12 e a b(raccia) 30 il sabione.

N. la **pase** ha le vene ch(e) /discorron presto e fughono.

157

Polveroso tiene grande abbondanza d'acqua ma molto limosa et molto sotterra, cioe da b(raccia) 15 fino a 80.

871. Experientie d'acqua.

Farai sino a braccia uno e mezo di fossa cupa e larga, e metti la sera un vello di lana e lascialo stare ventiquattro ore, e di poi la cava e premila, e se rende acqua, certamente quivi è acqua, ma nota che la fossa vuole esser coperta di graticci ò tavole, e poi di terra accio ch(e) e non ventri la rugiada, e questo anch(e) vuol'esser fatto dove non sia raccolte d'acqua, e del mese di giugno sino a mezo luglio. Ancora una lucerna accesa e coperta nel sopradetto modo, per tempo di 24 hore, fa che la sia bene netta e piena d'olio, e pesa il dett'olio e se quando la caverai sara spenta, tieni per certo ch(e) e vi sia l'acq(ua) ripesa il dett'olio, et se è scemato mez'on(cia), harai l'acqua a b(raccia) 12, se sara scemato on(ce) una e mezo, harai l'acqua à b(raccia) 20, e se scemera on(ce) dua a b(raccia) 20, e se on(ce) dua e mezo a b(raccia) 36, e se on(ce) tre l'harai à b(raccia) 50, e se tre e mezo harai l'acqua a b(raccia) 62, e se on(ce) quattro, l'harai a b(raccia) 70, e se quattro e mezo a b(raccia) 74 e se on(ce) cinque a b(raccia) 80, e se non vi truovi olio non cercare ch(e) no(n) vi troverai acqua.

Nota che t(u)t(te) le sperienze / dell'acq(ua) che si dichiara(n) qui / vogliono essere fatte di giugn(o) / sino à mezo luglio.

Nota che il tufo tiene la dove l'acqua si truova certi filoni di rena , e sono acqui gemeli, e tiene innanzi che l'acqua si truovi certi noccioli di sassi e **cappellacci**, ancor truovi la fosa nel tufo, q(ua)n(do) ti mostra grande abbondantia d'acqua, ma prima truovi certi filoni di sabione, ancora nella creta truovi certa **petrina** fradicia, p(er) la quale esce l'acqua e truovi certi filoni di **tafano** bianco. In quel terreno nero truovi piccola quantità d'acqua, ma di dolce sapore, dove fa la **navese** è la creta e l'acqua.

872. Sorte diverse dacq(ua) s(econda) i terreni.

La creta mostra l'acqua ma non d'ottimo sapore.

Il sabione fa l'acque sottili, limose e molto à dentro, e no(n) suave.

La terra nera gocciol(e) d'acq(ua) no(n) grand(e), raccolte delle piogge del verno e d'humiditate, e di sapore debole.

La ghiaia acque mezane, e no(n) vene certe, ma copiose di dolceza

Nel sasso rosso sono le vene buone e abbondanti, ma da temer(e) ch(e)

poi ch(e) sarà trovata non se ne vadi per le fessure del sasso nelle radice de monti.

158

I sassi **alberesi** fanno l'acque fredde e sane, ma ne luoghi campestri sono salse, gravi, tiepide, non suavi, il cui sapore se sara buono, sappi che il lor nascimento è prima di sotterra de monti ma in mezo li campi seguita la dolceza di quelle della fontana de monti se le sieno coperte habienti **arbucelli**.

I segni e alcuni esperimenti di trovar l'acque, alli quali noi cre diamo, pare ch(e) e non vi sia **lagumi**, ne humidori, son appresso ove **riseg(a)** ò vero sia stato al passato, giunchi sottili, **salcio** sal vatico, olmo, vite, canna, **ellera**, i quali si generano p(er) humore, dove vedi li detti segni, cava tre piedi largo e cinq(ue) adrento, e apresso al tramontare del sole, metterai nel suolo di quella fossa, un vaso di rame ò di piombo, ben netto, il quale ugenerai drento e volterai sotto sopra, e coprirai poi la detta fossa con un graticcio di fronde e poi di terra, il di seguente scoprirrai detto vaso, se vi sara gocciole d'acqua à modo di sudore sia certo che vi è acqua.

Ancora se metterai in detta fossa in nel medes(imo) modo che si è detto sopra, un vaso di terra seccho non cotto, e scoprendolo poi l'altro giorno se lo troverrai intenerito, che quasi si disfacce(i)a quivi è l'acqua.

Ancora un vello di lana similmente coperto, e lasciato stare per fino all'altro giorno, se q(ua)n(do) lo cavi, e premerrai b(e)n(e) ne uscira dell'acqua, testimoniera l'abondantia d'essa in quel luogo.

Ancora una lucerna accesa piena d'olio, e coperta come è detto, se all'aprire si troverra spenta, quivi è dell'acqua.

Se facendo fuoco la terra vaporeggia fumo ò nebia, vi è l'acqua.

Come tu hai questi riscontri fa cavar il pozo, e cerc(e)rai il capo dell'acqua, e se sono piu capi, raccogli t(u)t(t)'in uno, massime sotto le radice de monti. Nelle parti di settentrione sono da cercar(e)

l'acque, perch(e) piu abondano e piu utili nascano in detti luoghi ma in cavar li pozi la terra aliqua volta getta fuori puzi di nat(ura). che se i cavatori non sono avertiti, ne seguita lor la morte, e per levare il dubio, farai stare una lucerna accesa, e se la si spegne vi è pericolo, se non vavvi arditamente.

159

873. A provar se l'acqua è buona.

Spandi l'acqua ch(e) vuoi provare, in vaso di **rame** netto, e se la non fara machia sia laudevole, poi mettila in vasetto di rame e falla bollire e lasciala freddare, e se la non fa letam(e) ò rena nel fondo, sara utile, e buona.

874. Ale cataratte.

R(ecipe)di finocchio (once) sei

Eufragia

Brettonica ana (once) dua

Sassifragia

Foglie di **sena** on(ce) meza

Rutha

Sellaro montano ana (once) una ½

puleggio

Zenzembro

Cinamomo

ana (once) una

Grofani

Pesta ogni cosa insieme sottilmente, e farai polvere, e usala in li cibi, e da poi pasto, e a mezodi secondo, ch(e) tu vuoi, e se volessi piu presto **lattovare**, fa mettere queste polvere in mole b(e)n(e) schiumato, e usane la mattina qua(n)to è una castagnia.

N. di m(esse)r **Jacobo rabia**.

875. A far buona vista.

R(ecipe) Finocchio lb dua

Eufragia lb una

Radice di **celidonia** lb 1/2

semente di **appio**

Anici

Ana on(ce) tre

Petrosilli

Sellero montano lb una

comedrios lb una e mezo

Puleggii

Isopi

Folio(rum) **brettonice** ana on(ce) tre

grana **iuniperi**

Sassifragie

Pulveriza omnia subtiliter, et fac **electuariu(m)** cum melle albo, b(e)n(e) spumato, et illo utere vespere et mane, et recipies i(n)tegra(m) visione(m)

N. q(uesto) **lattovar(e)** fu m(adata) a p(a)p(a) / **innocentio terzo**, il qual(e) / co(n) esso recuperò la vista / essendo di anni **c(inquanta)** e lie / ne mandò labate di **s(anto)**. / **paulo di Pisa**.

876. A nettare i denti.

R(ecipe) una pugnata di **ramerino**, e altratanta **salvia**, e falla bollire in un bocchale di vino bianco, tanto ch(e) e si consumi la metà e riponi in vaso di vetro, e stropicciati bene i denti, ogni mattina con una foglia di salvia, bagnata in quel vino, ò vero piglia un poco di sale trito in una peza di lino ch(e) sia leg(ato) e bagnala in la soprascritta decotione, e fregati bene li denti con esso, e in breve diventeranno bianchi e netti.

160

877. A morso di scorpione.

Metti sopra la puntura la radice della **piantaggine**.

878. A puntura di **pechie** e di vespe.

Piglia del **lattificio** di fico e mettilo sopra la puntura.

879. A dolore di denti.

R(ecipe) un poco di **zafferano**, e un poco di mele, e un bichiere d'aceto forte e fa bollire tanto ch(e) e cali per metà, poi mettitene in bocca ta(n) to caldo quanto tu puoi patire in quello lato ch(e) ti duole e guarrai.

880. A piaga infciata.

R(ecipe) un di quelli rametti di **sambuco**, ch(e) non sia piu grosso ch(e) un dito e lievali quella prima scorza e buttala via, poi piglia di quella verde ch(e) v è sotto, e pestala bene, e mescola co(n) chiara d'huovo et poni sula piaga, e guarrà.

881. A ragunare i pesci nell'acqua.

Spolveriza una lucertola, e metti quella polvere in un pezo di pan(n)o lino, e poi mettila in acqua dove sieno pesci, e t(u)t(ti) si raguneranno quivi.

882. A saldare presto una piaga.

R(ecipe) **aloe patico** e spolverizalo sottilmente, e falla bollire con buon vino e poi bagna la stoppa in questo vino caldo, e metti suso.

883. A ammazare assai uccelli.

Cuoci della **senapa** nell'acqua, e in quella cocitura metti in molle **panico** ò qualch'altro seme con ch(e) gli vuoi allettar(e) e mangiandone cadranno quivi ch(e) e si potranno pigliare.

884. A **nervi** rattratti.

Empi una **guastada** di lombrichi terrestri e metti su un cuchiaio di vino bia(n) co buono, e **stoppa** la detta **guastada** di sopra con **luto** ò altro ch(e) no(n) sfiati punto, e di poi mettila in un forno caldo, e lasciavela tanto, ch(e) li lombri chi si convertino in acqua, co(n) la quale ti laverai i nervi rattratti piu volte.

885. A conciar(e) vino fetido e marcio.

R(ecipe) per ogni tre **some** di vino la chiara di dodici uova, e dibattili bene, e fa che e sieno b(e)n(e) schiumati, e poi habi on(ce) dua di salgemma ben polverizato e on(ce) dodici di mandorle amare peste, e in **falta** di mandorle amare puoi pigliar(e) on(ce) dua d'**eufragia** b(e)n(e) trita, mescola t(u)t(to) bene insieme, e metti nel vino, e mescola b(e)n(e) rimenandolo con bastoni, e presto ritornera.

161

886. A rinovar il bianco alle penne vecchie.

R(ecipe) lb una d'**allume**, e falla bollire in acqua chiara, nella quale metterai le penne, lasciandovele stare per un di e una notte poi piglia lb una di **biaccha** ben trita e pesta, e mettila in acq(ua) di **calcina** ch(e) sia bene riposata, e chiara, e in essa metterai le dette

penne e lavale bene, poi le metti à asciugare.

887. A tigner penne in azurro.

R(ecipe) sugo di **more gelse**, fiori di **radichio**, e pestali, e mettil'insieme in un vaso, dove possino capire anche le penne, ch(e) vuoi tignere e lasciale stare al sole un di, e saranno fatte azzurre.

888. A rinovare penne rosse.

Lava molto bene le penne ch(e) vuoi rinovar(e), con acqua che sia b(e)n(e) calda, per dua ò tre volte, poi habi lb una di sapone, e fanne tre parte, e lava le penne tre volte, pigliando ogni volta una parte di detto sapone, e premi bene le dette penne ogni volta si ch(e) e non vi rimangha punto d'acqua, e asciuga al (sole).

889. A tigner penne in rosso.

R(ecipe) **cimatura di scarlatto**, e un poco di **verzino**, e mettili a bollire con un poco d'aceto bianco in una pentola nuova invetriata tanto ch(e) gli scemi il terzo ò poco manco.

890. A tigner(e) in verde penne d'ogni uccello.

Metti dell'aceto forte in un vaso di vetro, ò di terra invetriata e poi vi metti molta limatura d'ottone, ò rame, **vetriuolo rom(ano)** **allume di roccha**, e **verderame**, mescola ogni cosa insieme e fa bollire con detto aceto, e lascia star cosi per alquanti di, e fara buona tintura, e poi q(ua)n(do) vuoi tigner(e), mettivi dre(n)to le penne e fa bollire asciugandole poi al sole.

891. A far color rosso da dipinger(e).

R(ecipe) sangue di becco, e lascialo sechar(e) per se medes(imo), poi lo metti a seccare nella fornace de bichieri, e stempera con acqua et di pigni ch(e) no(n) perderà mai colore.

892. A fare colore turchino.

Metti de pezi di **rame** in aceto fortiss(imo) p(er) una notte, poi lo scola u(n) poco, e quel ch(e) resta macina b(e)n(e) col dito, e temp(er)a co(n) **acqua di gom(m)a** e sara bel turchino.

N. e mescolando un po' di **zaff(erano)** / macinato è ingom(m)ato co(n) d(e)tto / aceto sara color verde.

162

893. Alla tossa e freddo e stretteza di petto.

R(ecipe) una **menata di ramerino**, e una cuchiaiata di mele, on(ce) dua di fichi secchi, e dua boccali d'acqua comune, e fa bollir(e) ogni

cosa insieme a consumatione del terzo, e di quella decotione berai un pieno bicchier(e) la sera q(ua)n(do) vai à dormire, e un altro la mattina come se levato, e guarrai in breve.

894. A chi fussi **hetico**.

Bea del latte d'asina, e si ungha anch(e) con quello.

895. A far lettere ch(e) parranno d'oro.

R(ecipe) latte di fico, gomma di **susino**, e un poco di **zafferano**, et un poco di aceto forte, e con q(uello) scrivi, e le l(ette)re parranno d'oro.

896. A chi pisciassi sangue.

Piglia foglie di **ramerino** verde, e cavane il sugo, e temperalo con vino, poi lo cola co(n) panno, e dan(n)e ber al patiente, e guarrà. E se la donna havessi questo male fa bollire d'un'herba che si chiama **cinque foglie**, in buon vino, e dagliene à bere, et ma(n)gi anche di detta herba, et guarrà.

897. A cavar la muffa del vino.

Pesta della **celidonia**, e mettila in una peza lina, e mettila nel vaso dove è il vino, e sarà presto liberato.

898. All'hidropico.

R(ecipe) lo stercho del bue, del cavallo, e dell'asino, fa ch(e) t(u)t(to) sia fresco e impiastrane l'infermo appresso al fuoco.

899. A far colore di grana.

R(ecipe) legno di **verzino** tritato sottiliss(imo), e fallo bollir(e) in vino bianco tanto che scemi il terzo, e à ogni on(cia) di **verzino** vuole lb 4 di vino, mettivi poi sopra mez'on(cia) di **allume di roccho**, e lascialo star al fuoco, tanto ch(e) levi solamente un bollore, et è fatto.

900. Al mal del **carboncello**.

Piglia subitamente trenta granella di pepe, e altanti di sale e polverizali sottilmente, e incorporali co(n) un tuorlo d'huovo e fan(n)e **impiaastro** e poni sul male, e lasciavelo su ta(n)to ch(e) e lo mortifichi poi mettivi grasso di porco, e lasciavelo ta(n)to ch(e) l male si spichi dalla buona carne, e q(uan)do la barba è fuori po(n)vi d(e)ll'ungue(n)to **gra(tia) dei**, ò alt(ro) ch(e) saldi.

163

901. A chi orina con dolore.

R(ecipe) foglie di **navoni**, seme di **asparagi**, granella di **popone**, e **crescioni**

fa bollire ogni cosa insieme in acqua, ch(e) sia tanta che ricuopra t(u)t(te) le dette cose, e bollino pianamente à consumatione della metà poi cola quella decotione, e bevine la mattina un bichiere con un poco di zucchero, e usine anch(e) di ber(e) col vino.

N. le foglie di **navoni** da / per loro giovano assai.

902. A fare che il vino sia dolce.

Metti della **ruchetta** pesta in un sacchetto di pannolino, e mettilo poi nella botte per il **cocchiume**, legato con un filo ch(e) vadi a sino à meza la botte, q(ua)n(do) e simbotta il vino, e lascialo star cosi sino a ch(e) e si tramuti, e vuole esser la detta **ruchetta** on(ce) tre per **corba**.

903. Altro modo di fare ch(e) il vino sia dolce.

Metti del mele su il vino q(ua)n(do) e si tramuta, e dalli di poi la co(n)cia dell'huova, e lascialo posare, se è distate per un di, e se è di verno, nove poi lo tramuta in un vasello ben netto, che sarà chiaro come christallo, e il mele che li metti vuole esser à ragione di lb quattro per corba, e la **concia** dell'huova a rag(ione) di dua p(er) corba e lo potrai bere come sia tramutato à tuo piacer(e).

904. A far diventar bianco un pelo nero.

Ungi un pelo nero con fiele di capra e diventera bianco.

905. A mandar via le pulce.

Ungi un bastone con latte d'asina, e mettilo dove son le pulce e tutte si porranno su detto bastone, e morranno.

906. A far l'azzurro fine.

Piglia **lapislazuli** e cavane quelli pezuoli ch(e) sono b(e)n(e) azurri et polverizali sottilmente, et incorporali co(n) **ranno**, e falli seccare poi torna à incorporarli con un poco d'acqua e di vino bianco caldo, e quanto piu saranno rimenati, tanto sarà l'azzurro piu fine, poi lasciali seccare, et serbali in qualch(e) vaso bianco.

907. A far lettere d'oro.

R(ecipe) **orpimento** macinato e sugo di celidonia e stempera con gomma arabica, e incorpora bene insieme.

908. A cavar machia di pan(n)o lano d'olio e ogni sudic(iume).

R(ecipe) acq(ua) chiara mescolata co(n) un po d'**allume di roccho**, e bagnia le machie.

909. A maturare una **postema**.

R(ecipe) sterco d'asino e di vaccha, e sugnia di porco vechio, e fanne impiast(ro) e mettilo su la postema, e maturerassi.

910. A saldar(e) una tagliatura.

Mettivi sopra della polvere del **millefoglio** e saldera tosto.

911. Alla sterilità della donna.

Pigli della **trifaria** magna col vino della decotione della **mandrago** **ra**, e ne usi in bona dispositione, e gioveralli assai, et è sperime(n)tata.

912. A machie d'ochi ò altri panni.

R(ecipe) **corallo** rosso, **sangue di drago**, **perusina**, polveriza t(u)t(to) sottilme(n)te e incorpora, e metti di questa polvere ogni di negl'ochi, che distruggera, e mandera via ogni machia.

Ancora, sugo di **rosolaccio** giova assai à quel male.

913. A far fugire le serpe.

Fa del fumo con le barbe de **pastricciani**, in quel luogo donde vuoi cacciar le serpe, e andranno via, e ognalt(ro) animal velen(oso) p(er) q(uello) fumo.

914. A far unguento da saldare.

R(ecipe) **incenso** on(ce) meza, mastice on(ce) meza, cera nuova on(ce) una, **trome(n) tina** quarti uno, **olio rosato** quanto basta, e cola sopra l'acqua e incorpora bene, e mena tanto ch(e) e diventi bianco.

915. A migrana ò frigideza di testa ò intasame(n)to.

R(ecipe) foglie d'**ellera** e pestale e trane il sugo, e se e no(n) uscissi mettivi un poco di vino bianco e pesta insieme, poi spriemi bene il detto sugo, e metti ne su per il naso, e faratti gittar molta **reuma**, e riscalderatti il capo.

916. A saper se il far figliuoli resta dall'huomo ò dalla d(onna).

Empi di **crusca** dua pentole nuove, e fa orinare l'huomo nell'una e la donna nell'altra, e lasciale stare nove di, e poi le guarda e la pentola dove harà orinato quello da chi viene il difetto, sara trovata piena di vermini, e vene(n)do da t(u)t(ti) duoi, si troverra(n) cosi t(u)t(ti) dua.

917. Unguento da fegato.

R(ecipe) **rose** rosse (soldi) uno, seme d'**indivia** (soldi) uno, **sandali** bianchi e rossi (soldi) uno **ispodio** (once) una e mezo, **spigo** (once) meza, **folio** (once) meza, **verbena** (soldi) uno, **mastice** (once) meza, fa unguento co(n) **olio rosato** e cera bianca, e dibattilo forte p(er) il cal derotto co(n) acqua d'**indivia**, e con sugo d'indivia.

165

918. A lavorar vetro co(n) martello.

R(ecipe) vetro macinato lb una, limatura di **piombo** (once) dua, et mettilo in pentola nuova in una fornace, e incorporali insieme.

919. A far **cinabro** fine.

R(ecipe) **argento vivo** on(ce) dua, **zolfo vivo** on(ce) una, e metti in ampolla, e **lutala** bene, e mettila à fuoco lento, ch(e) non facci fumo, e sara buo(n) cinabro.

920. A far acqua azurra.

R(ecipe) **sale armoniaco**, **calcina** viva, e fanne polvere, e incorpora co(n) acq(ua) et mettila in vaso dottone, et è fatta.

921. A dar color d'oro à ogni metallo.

R(ecipe) corna di castrone arse, e sale, e metti a bollire con acqua chiara e piglia il metallo ch(e) vuoi, e ricuocilo, poi lo **rastia**, e metti a bollir(e) con dett'acqua, e piglierà il colore dell'oro.

922. A levar il fetore al vino.

R(ecipe) farina di miglio sottilissima, e stempera co(n) vino, e fanne pani et subito ch(e) egli escono del forno, spezali cosi caldi, e getta quelli pezi nella botte per il cochiume, e lascia star cosi per quindici giorni e troverai il vino ch(e) hara buono odore e sapore.

923. Alla febre.

Metti a bollire dell'herba **valeriana** co(n) l'acqua, et bevasi di quella decotione, e se polverizzerai di dett'herba q(ua)n(do) l'e in virtu, potrai poi usare quella polvere, come faresti dell'herba, per ogni tempo.

924. A far buono inchiostro.

R(ecipe) vino bianco on(ce) otto, e mettivi su on(ce) una di **galla** ben polverizzata rimenandola molto bene, poi vi metti on(ce) meza di **gomma arabica** bene polberizzata, seguitando di rimenar tutta via bene, e allul timo mettivi on(ce) meza di **vetriuolo** ben polverizzato, rimenando tutta via, per un pezo, et harai inchiostro buono.

925. A mandar via l'infiato della gola.

R(ecipe) aceto forte, e dell'acqua del **truogolo de pellizari**, e mescola insieme e ogni spesso dove è il male, e guarrai.

926. A guardar ch(e) l'arme no(n) arrugginischino.

R(ecipe) **cerusa** bene polverizzata, e stemperala con **olio rosato**, e co(n) quello
 ugni l'armadura ch(e) tu vuoi, ò spada ò altro ch(e) sia **brunito**, e si co(n)serva beniss(imo).

166

927. Polver(e) dell'**imperatore federigo secondo**.

R(ecipe) origani	Bassilico	Sant'oreggia
Anici .1. seme(n)	Ramerino	Levistico .1. semen
Brettonica	Ameos .1. seme(n)	Apii .1. semen
Rutha	Aneti	herbe garvi .1. seme(n)
Fenochio marino .1. sem(en)	Sileris montani 5	Comino
Salvia	Calamento	Mentulia
Isopo	Serpillo	Petrasilli
Squinanti	Balsamite	Menta aquatiqua
Maiorane folie et fustu(m)	Zontium gallis	Schiarea silvestris
Eufragia longa e subtilis	Oniu(m) zitrini	hobuli
Bellirizi	Amblizi	Thimo
Indivia	Sassifragia	millefoliis
Cinamomo	Zettoaria	pepe
Gengiovo	Grofani	Macis
Flos nucis muscade	Mirabolani	Cubebe
Camedreos	Pepe lungo	Olibano
Incenso lungo	Mastice	Amomi

di tutte queste sorte ana on(ce) meza e poi vi agiugni
 Noce muscade, **Garofaloru(m)**, **cardamomi**, **Galangh(e)**, **croci**
Malaghetta ana (once) una, **puleggio** on(ce) quattro, Zuccheri
 lb meza, Predictte herbe debent colligi de mense mai v(e)l
 Iunij luna crescente, fa polvere di t(u)t(to) e incorpora, ch(e) vale
 A debilita di stomaco ch(e) no(n) potessi digerire. Avertigine
 A dolore del cuore, di stomaco, del petto, de fianchi, e del capo
 e di tutt'il corpo, a tutti i dolori della matrice, a t(u)t(ti) i dolori d(e)lle
 rene procedenti da qual si voglia causa, conforta il cerebro e
 tutti i membri **spiritali**, e la vista, e ludire, il figato, il polmon(e)
 e la milza, e li purga da t(u)t(ti) i cattivi omori, e caccia la ventosità
 delli intestini, et è contra i difetti delli ochi, e dolor de nervi, fa
 digerir(e), fa buona mem(oria) e aguza l'ingegno, consuma t(u)t(ti) li catt(ivi) omori
 d(e)l corpo humano, val co(n)tra le gotte, contra la pietra, fa l'huomo allegro
 e leva la malinc(onia), mitica'l dolor d(e)lle rene, e d(e)lle parte di sotto, e consuma
 l'humidita superflua d(e)l cervello, e conserva in sanita e fa altre cose.

N. Puossi pigliar(e) di questa / polver(e) d'ogni tempo e / à ogni hora, nel vino / e nelle vivande, et
 si / conserva piu di dua an(n)i.

167

928. A tigner(e) pelle pelose.

R(ecipe) fiore di **calcina** viva due scodelle, e mettile in un vaso co(n) dua sechi

d'acqua, e mescola bene insieme co(n) una **caza** forata, poi la lascia posare per un di ò per una notte, sich(e) la sia b(e)n(e) chiara, e q(uesta) acqua quanto piu e stata fatta tanto è migliore. E volendo tignere tre pelle pelose togli on(ce) dua di **verzino** fino, rastialo sottilme(n)te e metti à bollire con quattro bocchali d'acqua chiara di fiume corrente, e dua bocchali della dett'acqua di calcina, in vaso di rame à consumatione del quarto, e q(ua)n(do) comincia à bollir(e) mettine dua gocciole in su la mana di sopra per valor ch(e) color(e) e piglia, o va guardando cosi di mano in mano, fin'a ch(e) tu vegha ch(e) sia rosso come sangue, e se e no(n) diventassi b(e)n(e) rosso, agiugnili una scodella di detta acqua di calcina, tanto ch(e) sia ben rosso e no(n) penda nel nero di poi cavalo e serba in vaso invetriato. Di poi lava molto b(e)n(e) la pelle co(n) acqua fresca, tanto ch(e) l'acqua n'esca chiara, poi premi la e storcila molto b(e)n(e) ch(e) e no(n) vi rimangha gocciola d'acqua, et tirala e distendila bene con mano, poi la distendi su un descho e dagli una mana di detto **verzino**, con le code di setole di porco et mettile à secchar all'ombra, poi piega la pelle in modo ch(e) il lato che no(n) è tinto resti fuora, e stropicciala molto bene co(n) il ferro torto, e rimenatela bene per mano, e puliscila b(e)n(e), e distendila bene co(n) il ferro da pulir(e); poi dalli un'altra mano di verzino, come facesti prima, e mettile à sciugar(e) e fa tutto nel modo detto di sopra per fino à tre volte, fin ch(e) tu vegha ch(e) l'habino bel colore E se tu volessi tignere i **caverizi**, che sono pelosi da ogni lato, la vali bene con l'acqua fresca, e cavane bene l'acqua, poi lo metti nel **bresillo**, in qualch(e) vaso invetriato, rimenandoti b(e)n(e) la pelle per mano e valla tuffando nel **bresillo** dal un capo a l'altro, e pigliera quel colore ch(e) la potra per quella volta, poi mettila à seccar(e) all'ombra, e stropicciala co(n) un anello dottone ch(e) ch(e) li da colore, ma se la stropicciassi con ferro l'ammach(e)resti, distendila poi b(e)n(e) con mano, e rimenala b(e)n(e), e rimettila un'altra volta in lo **brasillo**, poi la sciuga nel modo sopra detto, e farai cosi p(er) tre volte, tanto ch(e) la pigli bel colore, et è fatto.

168

929. A tigner pelle pulite.

Rastia bene la pelle e lavalala in acqua fresca, e torcila bene ch(e) e non vi resti punto d'acqua, poi la cuci co(n) il rovescio di fuora, e ch(e) la stia raccolta com'un otro, e fa ch(e) le gambe venghino cucite t(u)t(te) insieme, e vi rimanga un piccolo buco da mettervi l'acqua, la quale sara fatta in questo modo, cioe. Piglia dua scodelle d'acqua di pozzo, e on(ce) meza d'**allume di roccho**, per ogni pelle, ma fa fond(e)r(e) il detto allume al fuoco, co(n) la detta acqua, e subito ch(e) gli è fonduto levala dal fuoco, e lasciala raffreddare, poi metti dua scodelle di acqua per ciascuna pelle per quel buso ch(e) lasciasti, e lega con un poco d'accia, ch(e) l'acqua non possa uscire, poi rimena molto b(e)n(e) la pelle sotto sopra su uno descho, per spatio di dir(e) 2 volte il miserere e guarda bene se nella pelle fussi alcuno buco, in na(n)zi ch(e) tu ne cavi l'acqua, esendovene cuci con un ago, poi getta via quell'acqua e mettivi un bocchale d'acqua di **bresillo**, piu, ò meno secondo ch(e) vi

vedrai ch(e) bisogni, poi lega bene quel bugo con l'accia, e dimena bene la pelle sottosopra sul desco, tanto ch(e) tu vegha ch(e) l'habia b(e)n(e) preso il colore, ch(e) sia a tuo modo, poi vota quell'acqua e mettila in qualch(e) vaso invetriato, perch(e) la sara ancor buona à digrassare dell'altre pelle, poi scuci la detta pelle e distendila al sole, ch(e) il rovescio stia di sopra, perch(e) se tu mettessi dall'altro lato dove è il colore il sole tirerebbe à se il bresillo, ma seccandola all'ombra la puoi bene metter(e) con quella parte dove è il color(e) di sopra ma al sole no, e come è seccha acconciala insieme co(n) lo reverso di fuori e stropicciala bene, e raspala col ferro, e poi la pulisci col vetro molto bene e sara fatta.

930. Ad aprire alcuno malore maturo.

Poni su vetro ben pesto et mescolato con le barbe del benevischio cotte e peste col grasso di porco e fa un impiastro e poni su piu volte anc(ora), **ell[er]a** cotta e pesta co(n) la sugnia di porco, e pestavi su p(er) **impiast(ro)** buono.

931. A far tornar adrieto alcu(n) malor(e) nato di fresco.

R(ecipe) rose foglie di **vivvole** cotte nell'aceto, e po(n) sul male a modo d'impiastr(ro) Ancora rose e **fieno greco** pesti insieme, e cotti nell'acqua et messi sul male à modo d'**impiastro** fanno il medex(imo) effetto.

169

932. Olio mirabile co(n)tra i veleni.

R(ecipe) fiori di **perforata** quella quantita ch(e) vuoi, e mettili in boccia di vetro con tant'olio che sieno coperti, ma ch(e) l'olio sia del piu vecchio ch(e) si possa haver(e), ch(e) vorrebb'esser al manco di anni dieci, di poi tura la boccia benissimo con lo **stuccho** ch(e) si dira al pie di questa, e mettila al (sole) per un mese continuo, e in capo à detto mese metterai detta boccia a bollire in **bagnio maria** per ore sei, ma fa ch(e) la boccia stia in modo che la non tocchi il fondo della caldaia, e ch(e) venga coperta dall'acq(ua) di detta caldaia t(u)t(ta) quella parte della boccia, ch(e) contenga la materia con quelli fiori ch(e) vi sono dentro, et che la sia rincalzata si che la stia ferma, e quando l'acqua della caldaia scema, riempila con altra acqua bollita à causa ch(e) la non fermi il bollire, e q(ua)n(do) hara bollito sei ore, mettasi cosi calda al torculo con gabbia di ferro ò panno sodo e forte, e facciasene spressione e cavisene piu si puo e detta spremitura e olio metterai di nuovo in boccia, con tanti de sopradetti fiori e seme quanto vi **caprira**, e si dice seme, per ch(e) faccendosi questa seconda distillatione un mese piu in la ch(e) la prima, i detti fiori sono quasi granati, e cosi havendo piena e tura ta la detta boccia, la terrai al sole per un altro mese, e farala bollire à bagno maria per sei ore, e strignerla al **torculo**, t(u)t(to) come facesti la prima volta, cavandone con ogni diligentia l'olio, il qual olio cosi dua volte bollito, e colato e premuto, si chiama olio di perforata del quale ti servirai come si dira appresso. Piglierai di poi, **trementina** chiara, **castoro**, **euforbio**, ana (once) dua

lombrichi terrestri, una **menata**, cioè quanto si può pigliare con le dita, ma non passino mezza scodella, e che e sieno lavati con vino bianco e bene netti, e rasciutti con panno, e lb una di detto olio di **perforata** e volendone far più, metti di t(u)t(te) le dette cose, p(er) la medes(ima) rata, e t(u)t(to) metti in boccia benissimo turata, e fa bollire per quattro ore continue al bagnio maria, avvertendo ch(e) la boccia non tocchi il fondo della caldaia e sia rincalzata co(n) quell'herbe odorifere, e ch(e) la caldaia sia ripiena q(ua)n(do) la scema co(n) acqua bollita, e sopra t(u)t(to) la boccia ben turata ch(e) no(n) sfiati et insomma fa t(u)t(to) con la medes(ima) diligentia, e nel modo ch(e) è detto di sopra, mettendolo al **torculo** e spremendo forte ch(e) nesca più olio si potrà, e serbalo.

N. hauto da **biagio / della campana**.

N. q(uesta) è la prima parte ch(e) / si fa del mese di maggio. (riga 1)

N. **perforata** si chiama / altrimenti **ypericon** e / **pilatiro**

N. la boccia sia rincalzata / nella caldaia, co(n) erba di / **perforata, persa, alore** / e simile erbe odorifere.

N. parte seconda che si fa / del mese di luglio. (riga 23)

170

Questo secondo olio fatto come di la si dice, si chiama olio **magistral(e)** da **spasima**, perch(e) vale a tutte le spasime ch(e) l'huomo havess(e) in qualunq(ue) luogo della persona, e semp(re) se ne serba una parte senza condurlo più avanti, per ugnere in tutti quelli luoghi spasimati secondo la cura del **cerusico**.

Piglierai adunq(ue) lb una e mezo di detto olio **magistrale**, e scarponi preparati nel modo ch(e) si dira appresso n.180. in 200. i quali metterai vivi in dett'olio, in una boccia turata tanto b(e)n(e), che la non possa in maniera alcuna punto sfiatare, e bollili p(er) quattro ore al modo usato del **bagnio maria**, havendoti buona cura da fumi di detta boccia, pero innanzi ch(e) tu l'apra, ti laverai b(e)n(e) il viso et mane con malvagia, aceto rosato, e acqua rosa, e bagnia anch(e) co(n) dette cose banbaga ò stoppa, et co(n) esse così molle turati il naso e gli orecchi, e fasciati bene con uno sciugatoio t(u)t(to) il viso sin'agli ochi e fa di non essere digiuno, e così il fumo della boccia no(n) ti potrà nuocere, all' hora, che la boccia hara bollito ore quattro, e tu sarai ben preparato come è detto, la aprirrai e vi metterai le infrascritte cose **Treme(n)tilla** cioè barbe ben nette

Zettoaria ana on(ce) tre

Riobarbero fine e netto

Seme di **rosolacci** altrim(enti) **papaveri** rossi ana on(ce) una e mezo

Utriaca

Mitridate

Agli salvatichi cioè **scordeonn(e)** spicchi n° venti.

Cera gialla o(ce) tre e mezo.

Pesta le cose che sono da pestare così grossame(n)te, e triterrai gli agli co(n) coltello di canna ò vero di legnio, e metti t(u)t(to) insieme in detta boccia

la qual farai ch(e) sia ben turata piu che mai, e rimettila a bollire nel **bagnio maria**, acconcia nel medesimo modo ch(e) facesti l'altre volte e farala bollire, con gran fuoco, p(er) ore dodici continue, poi lievala da fuoco, e col viso ben turato nel modo ch(e) si è detto di sopra, apri la bocca, e metti quella mat(eria) cosi calda allo **strettoio**, et con piu forza ch(e) potrai in panno forte e rado ne caverai ogni sustantia, Raccogli con gran diligentia tutto quello ch(e) n'esce, e netta bene lo **strettoio** di quello ch(e)

N. parte terza ch(e) si / fa del mese d'agosto.

171

vi restassi appicchato, e mettilo in vaso di terra invetriato di fuor(i) e non di drento, con bocca stretta, come i vasi delli **spetiali**, e tura bene con **carta pecora**, e metti di sopra del gesso ò **calcina** in modo ch(e) e no(n) possa punto sfiatare, e mettilo sotto il **litame** cavallino ch(e) sia caldo per giorni quaranta, e ogni giorno, ò ogni dua giorni metti sopra il detto monte dell'altro litame, e sia in luogo scoperto bagnandolo alcuna volta, acio si riscaldi piu, e nel principio vuole esser(e) litame grosso e nuovo, ch(e) apunto cominci à fumare, et in capo al detto tempo di giorni quaranta, cavalo di detto vaso et mettilo in vaso di vetro al (sole), per un mese continuo, ma q(ua)n(do) lo caverai del litame sarà circa il fine di settembre, ch(e) il sole ha poca forza pero puoi al tempo nuovo tornarlo à rimetter al sole p(er) xx giorni e se pure in quel mezo venissi occasione di adoperarlo, si puo sicuramente metterlo in opera, ch(e) l'olio è finito.

933. Modo di prepara(e) li scarpioni.

Piglia gli (scorpioni) vivi del mese di luglio, cioe alli 18 ò 20 di ch(e) il (sole) sia in (**leone**), e mettili in vaso di vetro a modo d'**infrescoio**, ma ch(e) e non sieno piu ch(e) cento per vaso al piu, ma t(u)t(to) a discretione di chi fa, pure ch(e) non manchi luogo, ch(e) habino à stare amontati, e detti vasi metti in volte buie, ò vero in buone camere terrene buie, e ogni matina inanzi il levar del sole, toi delle vette di **bassilico**, colto à hora che e non vi sia cascato sopra la rugiada, e governali come si fa i bachi della seta, con nettarli ogni mattina dal **bassilico** del di dinanzi, e dalli (scorpioni) morti se ve ne fussi, e continua questo sino a tre settimane, avvertendo in capo alli dieci giorni non andar digiuno à governarli, cavandone sempre i morti, e q(ua)n(do) gli metti nella boccia dove è l'olio, fa ch(e) e sieno t(u)t(ti) vivi, e no(n) tener conto se non dei vecchi, perch(e) vene troverrai de piccoli e bianchi un num(ero) infinito, che tutti si mettono nell'olio con li altri senza contarli.

934. Modo dello **stuccho** per turar la boccia q(ua)n(do) si mette in bagno m(aria).

R(ecipe) fior di farina, sal comune pesto, ana, e impasta co(n) chiara d'huovo, et con stoppa intrisa in detto **stuccho**, e pan(n)i sottili, tura e lega b(e)n(e) à tua discretione, mettendo poi di sopra e per t(u)t(to) di detto **stuccho**, e q(ua)n(do) lo vuoi aprire bagna con acqua, e lo aprirrai subito e agevolmente.

172

935. Modo e a ch(e) mali si debba adoperare l'olio di (scorpioni).

Quando se ò hai sospetto d'esser avelenato il prima ch(e) puoi ugni con il detto olio t(u)t(ti) i polsi, e se trovera la natura in termine che habbi **ancor** forza da riceverlo, et ch(e) habi ancora addosso della virtu, sempre sana a tempo. Comincia dunch(e) à ugner(e) il cuore, cosi dallato dinanzi come da quello di drieto, le tempie, la fontanella, i polsi delle braccia, et del collo del pie, co(n) il dett'olio che sia freddo, senza mettervi fasciatura alcuna, e basta per la prima volta quanto un cece d'olio, e al cuore dua, e di poi si puo torne manco, li primi dua giorni ti ugnerai 8 volte ogni 6 ore una volta, cioe 2 volte per di, e 2 volte p(er) notte li altri dua giorni seguenti ti ugnerai quattro volte, cioe una volta per di e una volta per notte, e li altri dua giorni basta ugnerai dua volte, cioe una volta fra di e notte, e per satisfatione dello ammalato non si vieta a medici ch(e) non faccino secondo l'arte loro e ripari di drento, ma q(ua)n(do) no(n) si faccino no(n) importerebbe molto Alla peste, vale il dett'olio, come agli altri veleni, e ti debi ugnere nelli medesimi luoghi detti di sopra, e di piu intorno al male sia enfiato ò bolla, ò alt(rettato) simile, lasciando che il **cerusico** curi la piaga secondo l'arte sua.

Alle ferite avvelenate, ungasi al modo di sopra, e piu intorno in torno alla ferita, e curi la ferita al modo usato.

Al mal di petto ò vuoi dire di **punta**, ungasi i luoghi usati come e detto di sopra, e di piu la doglia del petto.

N. q(uesto) olio di (scorpioni) vale à ogni / **spetie** e sorte di veleni / cosi vivi come morti.

936. A chi fussi crepato.

R(ecipe) **pece nera**, **retargilio** d'oro, **gomma arabica**, **colofonia**, **salarmoniac** **galbano**, ana (once) v, **visco quercino**, gesso, **mirra**, **i(n)censo**, ana (once) sette, **bolo armenico**, noci d'**arcipresso**, **aloe cicotrina**, **mastiche**, **consolida** minore e maggiore ana (once) cinque, **istorlochchia** lunga e tonda, **galluza** ana on(ce) dua, **trementina** on(ce) tre, sangue humano on(ce) quattro, **agazia** (soldi) 2 **cennamia** (soldi) uno, **franco** di montone pelato, e fatto bollir(e) in acqua cruda tanto ch(e) e s'appicchi come colla, colla di pesce, colla da falegname, colla da **cartholai**, e fa bollire ogni cosa insieme, tanto che sia abastanza a ridurlo i(n) **madellone**, e di questo **impiastro** poni à tutti i crepati e usa buona diligentia, ch(e) è medicina provata p(er) molte persone.

173

937. A riscaldamento di vergha.

R(ecipe) acqua di **piantaggine** stillata e lavati bene dove è il male, poi bagn(a) una pezuola in la detta acqua e mettivela su per dua ò tre hore e poi la rimuta e continua a far cosi per quattro giorni.

E se pure l'humore fussi tanto maligno, ch(e) non guarissi metti in detta acqua polvere di bucce di **melagrane**, e di **allume di roccho**, ana e incorpora b(e)n(e) insieme e lavati bene dove è il male, poi vi metti su di questa polvere, cioe di bucce di **melagrana** dolce, e di foglie di **mortine**, tanto dell'una ch(e) dell'altra, peste bene e incorporate e stacciate sottilmente, e continua almanco otto giorni, pero ch(e) i mali ch(e) vengono in que luoghi, sono di piu ragioni, et hanno in loro, assai malitie e il t(u)t(to) consiste in cognoscer la malitia dell'humore, se è caldo ò freddo ò seccho ò humido, ò donde procede, e in questo modo potrai cognoscere il difetto, e secondo quello darli il rimedio.

Ancora piglierai per il detto male del riscaldato, del **ranno** dolce et **allume di roccho** arso, e fa bollire insieme un poco, e bagniane la verga drento e di fuori, e di subito sara **suza** e salda.

Ancora per il detto male R(ecipe) **allume di roccho** arso (soldi) 1., **vetriuolo** arso zucchero bianco ana (soldi) 2, pesta sottilmente, e incorpora b(e)n(e) i(n)sieme e poni su la verga **maculata**, e di subito sara salda.

938. A doglie di rene per debolezza.

R(ecipe) manip(oli) dua di **rutha** e trane il sugo, e mettilo in un pentolino nuovo e fallo bollire tanto ch(e) e torni à mezo, poi piglia on(ce) 1 1/2 di **gomma arabica** e metti in infusione in aceto per ore 12, e metti in detto pentolino con (once) dua di cera bianca, e fa bollire à consumatione de detti sughi e fa che sia bene colato, e fa untione e ugnitene le reni all'in su.

939. A resolver(e) ogni humor ò latte ch(e) fussi rassod(ato) nelle popp(e).

R(ecipe) sugo di **benedetto**, **olio rosato**, grasso di cappone, ana, e metti in uno pentolino nuovo invetriato, e fa bollire tanto à lento fuoco ch(e) e sia b(e)n(e) incorporato, e poi agiugni un poco di **ranno** dolce, ò d'acqua d'orzo, e un poco di farina d'orzo b(e)n(e) stacciata, e fa ch(e) e sia ben morbido di **sugnia**, e poi agiugni un bichier(e) di sugo di **porcellana**, e fa impiastro e poni sula poppa, mutando ogni di, se e no(n) vi e piaga, e se la vi è, mettivi su un'impiastr(o) piccolo, e di sopra il grand(e), muta(n)do il piccolo 2 volte e il grande j^a p(er) di.

174

940. A **gamberacce**.

R(ecipe) **biacca** cruda on(ce) quattro, **retargilio d'oro** on(ce) dua, cera bia(n)ca on(ce) dua, **olio rosato** on(ce) sei, e tanto aceto bianco quanto tiene un guscio di noce, 24 goccioline d'acqua fresca, e falla bollir(e) tanto che e torni **pagonazo**, e medica ogni di dua volte, et poni l'unguento su peza lina sottile, ò in su cuoio gentile da calze, e metti nella piaga polvere corrosive et mondificative tanto che la piaga sia purificata poi usa le polvere saldativae
Ancora, se torrai on(ce) dua di **biacca** cruda e on(ce) una di cera bianca e tanto **olio rosato** che basti a comporre le dette cose, fa bollire tutto à fuoco lento, tanto che l'unguento torni quasi nero, et medica la piaga nel modo ch(e) di sopra si è detto, guarrà beniss(imo).

Ancora se metterai in molle la **biaccha** cruda, nel vino vien b(e)n(e) e diventa **pagonazo**, et è fin'unguento da gambe, e da ogni cosa.

941. A **gamberacce** piu invecchiate o brutte.

E se fussi una **gamberaccia** con si maligno humor(e), ch(e) le medicine sopradette non ti giovassino, fa quest'altra medicina.

R(ecipe) sugo di l'**appio** lb meza, e metti una midolla du(n) pan(e) bianco, e metti à bollire à fuoco lento, e q(ua)n(do) ha bollito un poco metti on(ce) dua e mezo d'**olio rosato**, e lascia bollire tanto ch(e) sia fatto unguento, e con questo puoi medicare ogni mala gamba, e mutala due volte per giorno, e guarrà.

942. A poppe dove fussi scorso omor(e), ò raffreddato lact(e).

R(ecipe) sugo di **benedetto** on(ce) sei, sugo di **iusquiana** on(ce) tre, **olio rosato** on(ce) quatt(ro) grasso di cappone on(ce) dua, cera bianca on(ce) una e mezo, e fondi quel ch(e) bisogna e mescola tutto insieme, et metti su **galbano**, e **armo niaco** (soldi) uno, ch(e) sieno stati in infusione in aceto bianco ore dodici e incorpora ogni cosa b(e)n(e) insieme, e poi vi aggiugni farina d'orzo e se e non fussi assai liquido toglì un poco di **ranno** dolce, e no(n) me dicare con **taste**, ch(e) no(n) si debono mai usare alle poppe, e se pur(e) bisognavi allargar il buco, toglì un poco di fiele di porco.

943. A percosse in ciascuna part(e) del corpo.

R(ecipe) sugo d'**appio**, **olio rosato**, **zafferano**, tuorlo d'huovo fresco, incorpora t(u)t(to) bene insieme, e fa **impiastro** sopra le percosse.

175

944. A doglia di petto ò alt(ra) parte del corpo.

R(ecipe) farina di miglio, sale, **cruscha**, e soppesta, e metti t(u)t(to) in un sach(e)tto di **guarnello** e cucilo bene, poi habi dua mattoni nuovi, e fagli roventi e gettavi su aceto forte, e ponvi suso i detti sacchetti, e pongli cosi caldi su la doglia dua volte per giorno.

945. A doglia di corpo.

R(ecipe) cocchole d'**alloro**, **gherofani**, **zafferano** ana (once) una, incorpora bene insieme e metti in un bichiere di vino bianco, e scaldalo bene, e beilo q(ua)n(do) ti senti venire la doglia, a ogni ora del giorno. Ancora, **melaghetta**, ò **grana paradisa**, pesta e messa in un bichier di vin bianco, se lo berai caldo quanto puoi patire, et starai un poco à **diacere** tenendoti caldo, guarrai presto.

946. Al male della pietra.

R(ecipe) seme di **ginestra**, e seme di **lappolone**, pesti insieme e ben polverizzati e beuti in vino bianco à digiuno, fa buono effetto.

Anc(ora), piglia un beccho giovane, e fallo stare un mese che no(n) mangi se non **ellera** di mura, e poi fallo svenar(e), e trarli il sangue, il quale farai secchar al sole, e farne polvere, e dalla a ber in vin bia(n)co.

947. A **cottura** di fuoco.

R(ecipe) olio comune, e lavalò co(n) vino bianco, tanto ch(e) l'olio diventi bianco e incorpora co(n) un tuorlo d'huovo fresco, e rimenalo molto b(e)n(e), et co(n) esso ugni la cottura, poi habi una peza lina bianca, e bagniala nell'acqua fresca, e mettila sul male per di sopra, all'untione e rinnova la detta u(n)tione 4 volte p(er) di, e la peza co(n) acqua fresca 8 volte.

948. A doglie di denti.

R(ecipe) **mirrha** on(ce) una e metti co(n) un bocchale di vino bianco, in una pentola invetriata nuova e metti a bollire sop(ra) la cener(e) calda a consumatione del terzo, e tieni in bocca di detto vino caldo qua(n)to puoi.

Anc(ora) una meza **melagrana** seccha, piena d'aceto forte bianco, e fatto bollire à consumatione della meta, e tenuto in bocca caldo qua(n)to si puo sofferire, lieva via la doglia.

Ancora, vino **vermiglio**, una mela, on(ce) due di foglie di **mortine** e fa bollire a consumatione del terzo, e tienne in bocca che sia tiepida, e leveratti via ogni doglia.

176

949. Alla tignia.

R(ecipe) **bituro**, **dialtera**, ana on(ce) quattro, incorpora insieme e ugni, per 8 giorni, il male tanto ch(e) le barbe de capelli sieno mollificate, poi tiragli fuori, ma guarda di farlo in modo ch(e) e ne venghino con t(u)t(te) le barbe, e lava dua volte co(n) vino bianco, poi ugni con q(uesta) untione
R(ecipe) olio comune on(ce) sei, pepe pesto on(ce) meza, mele sottile on(ce) una, **verd(e) rame** (soldi) uno incorpora insieme, e fa untione, e adoperala al bisogno.

950. A **gamberacce**.

R(ecipe) **colofonia** on(ce) 4 **pece** nera on(ce) 1, cera bianca on(ce) a/2 (mezza) olio comune qua(n)to basta a far detto unguento, del quale metti u(n) poco su cuoio sottile, medicando ogni di dua volte, mettendo prima sula piaga polvere disseccative e confortative e poi di sopra del detto unguento, e bagna dove è il male co(n) vino bianco ove sia stato cotto **salvia** salvatica, **ramerino**, e **allume di roccho** arso, e rasciuga ponendovi poi su la polvere, e poi l'unguento come è detto.

951. Acqua da ochi.

R(ecipe) **acqua rosa**, acqua di finocchio, acqua di **selbastrella**, ana on(ce) tre e metti in una ampolla, di poi habi **tutia** preparata, **alore patico**, **canfora**, ana (once) dua, e macinale sottilm(e)n(te) sul **porfiro**, e metti in dett'ampolla turandola b(e)n(e), e q(ua)n(do) ne hai bisogno diguaza l'ampolla e bagna tutto l'ochio

doglioso, e mandera via presto ogni ardore e ogni male, ad idem.

R(ecipe) acqua di **finocchio**, di **rutha**, di **brettonica**, di **pimpinella**, di **luminella** di **verbena**, di **piantaggine**, di **pruni** moraiuoli, d'**herbastella**, di **stiarea**, di **maiorana**, e rosa ana on(ce) dua, e metti in vaso di vetro, di poi habi **tutia** on(ce) una, **alore patico**, **sercocolla** ana (soldi) uno, **canfora**, **grofani gengiovo**, **cinamomo** fine ana (soldi) 0/2 (mezzo) **macis incenso** pesto ana (once) una macina b(e)n(e) tutte le dette cose e metti nella dett'ampolla d'acqua et turala bene, e mettine negli ochi ogni di dua volte ò tre e guarrai p(re)sto.

952. A rognia.

R(ecipe) **sugnaccio** di porco rosso, on(ce) dua, sale marino on(ce) quattro, argento vivo spe(n) to co(n) la **sciliva** (once) quatt(ro), sugo di **piantaggine**, sugo di **fumosterno**, ana (once) 2 olio **laurino**, **incenso**, cera bianca, ana on(ce) una, e incorpora b(e)n(e) nel mortaio ogni cosa, e ugni la rognia stando p(re)ssso al fuoco, e stropicciando b(e)n(e). Ancora, **trementina**, e chiara d'huovo ana on(ce) 4, **olio rosato** on(ce) 8 mesco la insieme e con quello ti ugni e guarrai tosto.

177

953. A far conserve di limoni e arancette verde.

Piglia quelli limoni e arance che tu vuoi metter in conserva, e forali in piu luoghi con una punta di coltello, e poi mettili in acqua di mare per quarantotto hore, e potendo havere acqua di mare, pigla acqua comune e insalala tanto ch(e) sia piu simile che si puo a acqua di mar(e) di poi cavale, e lavale con acqua dolce, poi mettile à bollire pure in acqua dolce, tanto ch(e) sieno ben cotte, di poi mettile in acqua fresca e lasciale stare tanto ch(e) non sentino punto l'amaro, mutando l'acqua piu volte, secondo che ti parra di bisogno, di poi habi del zuch(er)o clarifica to una parte, et mettilo in vaso con dua parte d'acqua fresca, e mescola bene insieme, e mettivi sopra detti limoni, e **orangerette**, e lasciale star(e) per un giorno, di poi l'altro giorno, cava il brodo dove l'erano, et met tilo à bollire arrendovvi zuch(e)ro clarificato, a ragione di meza **rova** per ogni **quintale**, e in simile modo farai ogni giorno per sino à dieci ò dodici giorni, di poi metterai li detti limoni e arancette in bariletti ò altri vasi, tornando a cuocere e **raffinire** il zucchero dove erano drento e rimettervelo sopra ch(e) sia asai ben caldo ma lassalo freddare innanzi ch(e) serri li detti bariletti ò vasi e in questo medesimo modo si fa alla scorza e al midollo d(e)l **cederno**.

N. una **rova** è lb [18] ta(n)to / ch(e) riverebbe p(er) ogni x lb / di conserva lb [0,5] di zuch(ero).

954. A far conserve di **talli** di lattuga, pesche e alt(ro).

Pesch(e) e alt(re) frutta ch(e) vuoi metter(e) in conserva bisogna **corle** che non sieno piu che mezo mature, e metterle à cuocer(e) un poco, e levarli la pelle poi metterle nell'acqua tanto ch(e) si finischino di mondar(e) et in mondan dole forale con coltello in piu luoghi, e mutarli l'acqua tante volte ch(e) le sieno dolce, e tornarle a ricuocere bene ch(e) restino tener(e), e poi ch(e) saranno bene cotte, mettile in nel zucchero, ch(e) sia mescolato co(n) **alta(n)ta**

acqua tiepida, e il zucch(er)o sia clarificato, del quale ogni di ve ne agiugnerai un poco sanz'acqua.

Et in q(uesto) medes(imo) modo si fa di tutte altre frutte.

955. A far conserve di fiori d'aranci.

I fiori d'aranci si metto(n) in acqua di mare, ò acq(ua) con sale p(er) un di ò dua di poi cuoci b(e)n(e) in acqua dolce, e rimetti in acq(ua) fresca, muta(n)do ta(n)to ch(e) sieno dolci, poi metti zuch(e)ro e acq(ua) come di sop(ra) e fa bollire ogni di, **arro gendo** zuchero sanz'acqua, e in capo a x di metti ne bariletti ut sup(ra).

178

956. A far conserva di cotogne.

Il cotogno vuole esse ben maturo, e bis(ogna) nettarlo b(e)n(e) di dre(n)to e forarlo bene con una punta di coltello, di poi metterlo in un vaso, e riempier(e) il detto vaso d'acqua bollita, e lasciarlo stare cosi un' hora, di poi cavar la detta acqua, e riempier(e) di nuovo il detto vaso d'altra acqua ch(e) pure sia bollita, et coprire b(e)n(e) il detto vaso, e tornare à fare in questo modo sei ò otto volte, tanto ch(e) le cotogne sieno ben tenere et a levare co(n) un coltello la pelle di sopra, et poi metterle a cuocere in acqua tanto, ch(e) sieno disfatte, poi mettervi il zuch(ero) con la meta acqua, e durar piu giorni à cavarne quel brodo ogni di, e farlo ribollire, aggiugnendovi sempre di nuovo un poco di zucchero clarificato, e rimettendovi t(u)t(to) sopra.

957. A levar il pelo alle frutte.

Metti le frutte alle quali tu vuoi levar il pelo, in un calderotto con **lissiva** forte che bolla, e subito cavarle, e metterle in acq(ua) dolce, stropicciarle bene, e si leverà il detto pelo, poi bis(ogna) forarle b(e)n(e) co(n) una punta di coltello, e rimetterle subito a cuocer(e) in altra acqua, tanto ch(e) diventino tenere, e allora metterle in acqua fresca per duoi giorni, mutando l'acqua tre ò quattro volte per giorno, e di poi metter zucchero clarificato come di sopra, ch(e) sia ben caldo, e ogni giorno ri bollire quel brodo, e rimettervelo su con aggiugnervi altro zucchero clarificato, ut sup(ra).

958. A star disposto del corpo.

Piglia dell'**uva passera** qua(n)to vuoi, et metti i(n) molle in acqua, ma ca vala subito, è premila, ch(e) basta ch(e) la vi lasci quelli gambi ò terra, ò altro ch(e) vi fussi mescolato, poi mettila nel vino bianco buono, e lasciala strare un poco, e finiscila di nettar b(e)n(e) si ch(e) l'uva resti **stietta**, premila bene, e rimettila in alt(ro) vino bianco puro, e lascia star p(er) 3. ò 4. hore ò piu, ch(e) no(n) importa, poi torna à ripriemerla, e distendila su un panno tanto ch(e) li sia bene asciutta, poi habi una **scutela**, e metti un **suolo** di detta uva, e un suolo di zucch(er)o b(e)n(e) polverizato; e cosi a suolo a suolo

mettine q(uanto) vuoi e usane la mattina in(n)anzi pasto, q(ua)n(do) ne hai bisogno.

N. luva vuol essere b(e)n(e) pigia / ta nella scatola, e una / **menatella** innanzi pasto / ti fara sustener il corpo.

179

959. A far polvere di violetta.

R(ecipe) **ghiaggiuolo** libre una e mezo, **ropse** secch(e) on(ce) quattro, **grofani** netti on(ce) meza, **persa** seccha on(ce) dua, **sandali** bianchi on(ce) tre, **ciperi** on(ce) una, **calamo** aromatico on(ce) meza, **storace** on(ce) meza, **lavanda** on(ce) meza, **cannella** lunga un quarto d'oncia, polveriza tutto sottilmente e incorpora bene insieme, e agiugnivi poi **dan(ari)** tre di **musco** alcuni lasciano di mettervi i **grofani** la **cannella** e lava(n)da ch(e) son cose ch(e) no(n) importano molto e ciascuno fa à suo piacer(e) cosi nel metter u(n) poco piu d'una cosa ò poco ma(n)co, ma q(uesta) è buona.

960. A conciar rose per metter in sacch(e)tto.

Piglia di que bottoni delle rose rosse la quantita che vuoi, q(ua)n(do) comi(n)ciano à spuntare, ch(e) non sono ancora aperti et mettili à seccare all'ombra in luogo ch(e) e non habino l'humido, e q(ua)n(do) sono b(e)n(e) secchi mettili in uno staccio, e metti di sotto una scodella dove sia fuoc(o) di l(e)gno ch(e) non faccia fumo, nella quale scodella metterai à bruciar del **bengioi**, tanto ch(e) li detti bottoni ricevino quel fumo, e sia coperto lo staccio con mantello ò altri panni ben a dopp(io) che il fumo non possa exalare, e habiate poi acqua di fiori d'ara(n)cio parte dua, et acqua di **mortella** parte una, mescolate bene insieme, e q(ua)n(do) e vi parra ch(e) i bottoni habino ricevuto il fumo del **bengioi**, levate lo staccio, e sbuffatevi sopra di quell'acqua, in nafiandoli con essa, e fate questo annaffiamento otto, ò dieci volte, guardate se vi par(e) ch(e) li bottoni habino assai odor(e), e pare(n)dovi à bastanza à discrezione v(ost)ra; fate lor pigliare il fumo del legno **aloe**, nel medes(imo) modo ch(e) facesti quel del **bengioi**, e se havessi una **cazoletta** da profumar ch(e) fussi perfetta, potresti dar lor il profumo dua ò tre volte e poi cavarli del profumier(e), di poi pigliate on(ce) una di **yrrios di levante**, on(ce) una di **sandali** bianchi, on(ce) dua di **cipro**, on(ce) una di legno **aloe**, e polverizzate tutto, e mescolate b(e)n(e) co(n) un poco di **muscho**, e mettete in 100 di quelli bottoni u(n) poco poco di **zibetto** e tutto metterete in un sacch(e)tto d'**hermis(ino) ch(e)rmisi**, facce(n)dolo b(e)n(e) cucire e q(ua)n(do) e non vi dessi noia la spesa, pigliate in luogo d(e)lle dette polvere meza on(cia) di polvere di **cipri**, meza di **musco**, $\frac{1}{4}$ d'**ambra**, $\frac{1}{4}$ di **zib(etto)** e t(u)t(to) b(e)n(e) polverizato i(n)corporate, e mettete nel sacch(e)tto ut supra.

180

961. A levar i rossori delle palme delle mani.

Piglia ogni mattina un bichiere d'acqua d'orzo un poco calda, a uso di **sciloppo**, per cinque ò sei mattine, e metti à cuocere della

malva in acqua d'orzo, e q(ua)n(do) l'e ben cotta, tieni le mani à quel fumo tanto presso, quanto tu puoi patire il caldo, e metti sop(ra) un panno in parecchi doppi, a cio ch(e) il fumo non exali fuora, et tienvi le mani tanto ch(e) l'acqua perda il calore, et che tu vi possa tenere la mano, alhora bagna bene le mani, e maneggia di quell(e) herbe, et in quattro ò sei volte sarai guarito, e avertisci ch(e) in quell'acqua ch(e) tu bei vi sia messo su del zucchero grattugiato.

962. A levar il dolor delle gotte.

R(ecipe) orzo mondo bollito in acqua, sopra il quale metterai pane grattato e **olio rosato**, e fa bollire di nuovo, poi vi metti su chiara d'huovo e fa **impiastro**, et ponlo dove hai il dolore.

963. A conciare pelle di uccelli.

Scortica l'uccello, et conficcha la pelle con la penna di sotto, e lasciala asciugare al manco per un di, di poi habi un bichiere d'acqua **Allume di roccho**, on(ce) dua, sale on(ce) dua, un rosso d'huovo, farina di grano, **ghiaggiuolo**, orina, olio comune, tutto a tua discretione fa unguento et distendilo sopra detta pelle, p(er) dieci, ò dodici hore poi la stropiccia col ferro, come si fanno le altre pelle.

964. All'ambascia ò frigidita di stomaco.

R(ecipe) mele **cotogne** monde cotte in acqua, et mele tanto che si rappigli mestando bene tanto ch(e) s'incorporino b(e)n(e) insieme poi vi metti su buone **spetie**, e di questo usa secondo il bisogno.

965. A mandar via le gomme di **mal fra(n)zese**, e alt(re) resid(ui).

R(ecipe) **legno santo** o(ce) sei, scorza di detto legno on(ce) tre, uva **passula** on(ce) una, **foli cule di sena** on(ce) una, acqua di **luppoli** lb sei, acqua di **brettonica** lb una vino bianco lb una, Mettinsi la sera tutte le sopra dette cose in una pi gnatta nuova capace di t(u)t(to), e lascinsi star(e) sino alla mattina, di poi mettasi al fuoco b(e)n(e) turata e lutata ch(e) non sfiati, se no(n) per u(n) piccolo buso lasciato nel coperchio, e facciasi bollir(e) pianame(n)t(e), p(er) hor(e) dua e mezo, di poi lascisi freddar(e) et colisi in un vaso netto, et piglisene uno sciloppo la mattina, e uno la sera con far buona vita, e guardarsi dalle cose cattive e frutte, e mang(isi) arrosto e no(n) l(es)so.

N. da ms. **pandolfo pucci**.

N. li **sciloppi** si vorrebo(n) pigl(ar)e / 15 ò 20 di ò piu, un la matt(ina) / a buon hora e l'altro 2 hor(e) / innan(n)zi cena, e sien caldi.

181

966. A far il vino col legnio.

R(ecipe) scorza di **legno santo**, ch(e) sia de rami giovani cioe non molto grosso e sia del piu fresco ch(e) puoi haver(e), pestalo e spolverizalo bene, ta(n)to

che tu lo possa passar per **staccio**, e di quella polver(e) passata metti in infusione in vino bianco perfetto, on(ce) e lasciala stare per 12 ò 15 hore sino in 20 à tua discretione, e poi rimettivi sopra di detto vino bianco, tanto ch(e) e sia in tutto lb dodici di vino senza la polver(e) e mettilo in una pignatta nuova invetriata, co(n) il suo cop(er)chio e fatto bollire à fuoco temperato tanto ch(e) scemi i duoi terzi, il che potrai vedere con un bastoncello intacchato, et sperimentato prima e nel principio ch(e) e comincera a bollir(e) sarà grande **stiuma**, la quale caverai di mano in mano e serberai in un vaso, tanto ch(e) gli habi cominciato à scemar e non far piu **stiuma**, all' hora la tornerai a mettere sopra la pignatta, e chi havessi qualch(e) gomma ò piaga, sorbi della d(e)tta **stiuma**, e come hara preso la decotione p(er) otto giorni, ne metta u(n) poco sula detta piaga ò gomma, ch(e) li fara gran bene. Come la decotione sara scemata i due terzi, passala per un panno lano bianco ch(e) non sia molto serrato, come usano li spetiali, e serbala in vaso di vetro, e ne piglerai uno sciloppo la mattina su l' alba del di caldo piu ch(e) puoi patir(e) e sia di sei on(ce), ma va crescendo di mano in mano sino à otto on(ce), et starati nelletto ben coperto, e suderai, potendo, e usane a pasto ta(n)to quanto ne bisogna ch(e) non sia caldo, et mangia carne lessa e arrosato quanto vorrai, pure ch(e) sia carne buona, ma non hai à ber altro che di quella decotione, e acioch(e) il corpo si mantenga disposto, bisogna tal volta mescolare un poco di **sena** nello **sciloppo**, e pigliar(e) un poco di **cassia**, ò far qualch(e) chlistero, e puoi usar(e) un poco d' uva **passera** ben lavata, e durar cosi venti giorni, ò al manco quindici e avanti ch(e) e si cominci à far la regola, bisogna pigliar(e) una presa di cassia, ò una di pillole di sera, senza trarsi sangue altrimenti.

N. dal cap(itano) **giovach(ino) guasconi**.

967. A **soccorrenza**.

R(ecipe) olio et **acqua rosata**, e ne sia dato a bere al paziente la mattina Ancora pigliate de ceci rossi n° 25 e delle nocciuolo arrostite t(u)t(to) e pestate bene, e dibattetele con un huovo, e mescolate b(e)n(e) et fatene una frittata, e datela à mangiare al paziente.

A far uernice liquida

il ceneraccio uolè
mancho qual cosa della
meta d'olio di spigo

R olio di spigo on dua, uernice da scriuere et alione si chiama ceneraccio on una, Metti l'olio in un pentolino, a fuoco no molto grande, et come e comincia a bollire, piglia di detto ceneraccio et sia ben pesto, e stacciato sottilmente, e a poco a poco lo metti sul detto olio bollente, semp rimenando co un bastoncello di legno e tienuelo quanto si pena a dire dua credi, et e fatto, et e buona uernice, e seccha all'ombra in manco di 24 hore, e qn la uoi dare sopra legnami, bisogna prima darli la colla, altrimenti se ne berebbe troppa, e uolendola dare sopra cose colorite, basta che cui sia il quarro di ceneraccio, per et occuperebbe troppa i colori

Colori da dipigner sulla tela d'argento et p^{mo}

A far Giallo. Zafferano bruciato co acqua di gomma
Verde Verde uescica con acqua semplice
Rosso — — { Lacca } buouo in un coppino co ramena di
Cinabro } fico, et lo falgido, et q^{lo} stemperan
Nero Inchiostro ordinario ma con piu gomma
Pagonazo. Lacca et orna sole.
Azzurro — { Biadetti mi stemperati co acqua di gomma colla di gomma
torna sole con la gomma
Indaco con l'buouo
Minio, con l'buouo
Giallolino con l'buouo
l'acqua di gomma uole esser fatta co la galla
Acqua di feliggine co buouo et co gomma
Tigner et dar la colla e toccar co l'oro

Modo di pigliare la sena

R on una di zucchero rosato, on una di mele rosato, 3 bre di sena spoluerizata sottilissima, et incorpora tutto bene in seme et quando uoi u'usarla pigliane quanto una noce e se uoi et ti scaricchi la testa, pigliala in hora u'azi ena, ma ce na leggerme, Et se la pigli la mattina, bisogna pigliarla subito che sei leuato, e no mangiar nulla, cio quanto o. rino, bere

se mi se ferai z cudi
aite di guledbo di capel
uener, fara beniss.

968. A far vernice liquida.

R(ecipe) olio di **spigo** on(ce) dua, **vernice** da scrivere ch(e) aliove si chiama **ceneraccio** on(ce) una, metti l'olio in un pentolino, a fuoco no(n) molto grande, et come e comincia a bollire, piglia di detto **ceneraccio** ch(e) sia ben pesto, e stacciato sottilmente, e a poco a poco lo metti sul detto olio bollente, semp(re) rimenando co(n) un bastoncello di legn(o) e tienvelo quanto si pena a dire due credi, et e fatto, et e buona uernice, e seccha all'ombra in manco di 24 hore, e q(ua)n(do) la uoi da

re sopra legniamе, bisogna prima darli la colla, altrimenti se ne berebbe troppa, e volendola dare sopra cose colorite, basta che e vi sia il quarto di ceneraccio, perch(e) occuperebbe troppo i colori.

969. Colori da di pingere su la tela d'argento e **p(orpor)ina**.

A far Giallo **Zafferano** bruciato co(n) acqua di gomma
 Verde **Verde vescica** con acqua semplice
Verzino ordinario con acqua di gomma
 Rosso **Lacca** huovo in un **toppino** con rametti di
Cinabro fico, ch(e) lo fa liq(ui)do, e co(n) q(ue)llo stemperalo
 Nero Inchiostro ordinario ma con piu gomma
 Pagonazo **Laccha e tornasole**
biadetti fini stemp(er)ati co(n) acq(ua) di gom(ma) co(n) colla di p(er)gam(ena)
 Azurro **tornasole** con la gomma
Indaco con l'huovo
Minio, con l'huovo
Giallolino con l'huovo
 L'acqua di gomma vuole esser fatta co(n) la **galla**
 Acqua di **filiggine** co(n) huovo et co(n) gomma
 Tigner e dar la colla e toccar co(n) horo

N. il **ceneraciuolo** vuole ess(er) / mancho qualchosa della / meta d(e)l'olio di **spigo**.

970. Modo di pigliar la **sena**.

R(ecipe) on(ce) una di zucchero rosato, on(ce) una di **mele rosato**, (once) tre di **sena** spolverizzata sottilissima, et incorpora tutto bene in sieme e quando vuoi usarla pigliane quanto una noce e se vuoi ch(e) ti scarichi la testa, pigliala un' hora inna(n)zi cena, ma ce na leggierm(ente); E se la pigli la mattina, bisogna pigliarla subito che sei levato, e no(n) mangiar nulla di quattro ò cinq(ue) hore.

N. se vi mescolerai 2 cuchi / iate di **giulebbo** di **capel** / **venere** fara beniss(imo).

183

971. A preparar l'orzo per far l'orzata.

R(ecipe) orzo vestito e ben netto, che non sia vechio ne ricolto d'un mese, e fallo stare in mollo otto ore, di poi lo metti in un mortaio, e pestalo tanto ch(e) cominci la scorza a spezzarsi ma no(n) il granello, di poi cava l'orzo del mortaio e distendilo sopra un canavaccio su la tavola e stropiccialo sino a tanto ch(e) e si mondi del tutto, poi mettilo al fuoco, e per ogni misura d'orzo pigliane venti d'acqua, e fallo da principio bollire à gran fuoco sino a tanto ch(e) e sia crepato, poi à fuoco lento à poco à poco sino à tanto ch(e) e sia disfatto, poi cavalo di quella poch'acqua che vi sa ra restata, e mettilo in uno pannolino sottile e fallo colar(e) e di poi vi puoi agiugner(e) un poco di zucchero, e dove gli humori fussino grossi un poco di aceto, e si puo anch(e) pigliar(e) sanz'alt(ro) condimento.

N. da m(aest)ro **guido guidi**.

972. A gotte

R(ecipe) **melli** cotti, **spini cervini**, et **cinamoni**, et fac **electuarium**, il quale usando, giova assai alle gotte e à lor dolori.

973. A **morice**.

R(ecipe) radice **scrofolaria** .1. **ortica** mora, e portala sopra di te che la tocchi la carne, e gioveratti assai.

974. A rognia et ogni homore salso.

R(ecipe) unguento **diaquilon** che non sia cotto à fatto, dua **quattrinate** e mezo bichiere d' **olio rosato**, con un poco di **storace** liquida, e fa unguento e ugni dove è il male.

975. Alla tignia e mala cotenna.

R(ecipe) olio quanto basta, ch(e) sia dolce, e metti in una pentola nuova e fa bollire e q(ua)n(do) bolle favvi morire drento dua **ramarri**, e bisogna ch(e) à dua vi sia un bochale d'olio, e lasciali cuocere, poi leva da fuoco, e lascia stare un giorno, poi ne li cava, e buttali via, e in quell'olio fa bolli(e) **salvia** domestica e salvatica, et **rutha** domestica e salvatica, e foglie di grano, essendone il tempo e quando l'herbe sono cotte bene e disfatte, cola per peza e premi dette herbe bene, e metti cera parte tre, et incenso parte una, et fa unguento spesso quanto basta, e di quello ti servi al male.

976. A fuoco salvatico.

R(ecipe) cavolo pesto, e ponlo sul male e guarra.

184

977. Al mal della formica.

R(ecipe) squame che cascano al batter de martelli sopra l'incudine, et fogle di pesco trovandosene, se no(n) piglia noccioli di pesca pulverizati et mescola t(u)t(to) con orina di fanciullo vergine, et mettili in una pentola al fuoco, e fa bollire tanto quanto si pena a dire un miserere, di poi pigl(i)a certe pietre ch(e) paiono di marmo, che se ne truova in le campagne di **verona** ò del **frioli**, e mettile nel fuoco, e come le sono bene affocate pigliale à una à una con le mollette, e mettile in detta pentola, sopra la quale il paziente tenga il braccio dove è il male, e riceva il fumo che faranno li detti sassi, e tenga di sopra un panno in parechi doppi a cio che il fumo non exali, e cosi rimenando quelli saxi affocati, tenga sempre il braccio sopra detto fumo, e poi ch(e) hara ricevuto b(e)n(e) quel fumo, asciughisi bene il braccio, et pigli poi dell'unguento che si dira

appresso, e mettalo sopra peze line bianch(e), e mettalo nelli buchi di detto bracc(io).

978. Appresso l'unguento.

R(ecipe) **retargilium** auri, **retargilium** argenti, **boli armenij**, **ceruse** trite, **plumbi** usti, **terementille**, ana on(ce) dua, iuxta quantitate(m) **olei rosacei** aut comunis, (once) dua, mettasi ogni cosa nella **caza** e sieno bene mescolate e incorporate con bonissimo aceto, e messe al fuoco, rimestandolo bene, e diventera da prima duro e rosso, e dipoi seguitando pure di rimemar(e), diventera liquido e di color(e) **berrettino** e finalmente verra duro come sasso e di color(e) negro, ma quando lo vorrai adoperare, mostrandolo al fuoco si fara tenero, sopra **soa tto** ò altro quoio, e mettasi in opera sopra il male com'è detto, e le sopradette suffumigationi ò profumi si debon fare un di si e un di no per tre ò quattro volte, e si sanerà.

979. A far polvere di **cipri** biancha.

R(ecipe) marmo pesto sottilissimo, e passato, di poi lavato b(e)n(e) co(n) acqua rosa, e di poi posto à secchar al (sole), ò in forno, ò al fuoco, di poi torna à ripestarlo e p(er) ogni otto on(ce) di q(uesta) polver(e) torrai (once) una di **musco** spolverizzato sottile e incorpora con detta polvere di marmo, mescolandola b(e)n(e), et è fatta.

980. A fare acqua da dar à velluti.

R(ecipe) colla **genovese** et metti à dissolver(e) in acqua comune co(n) fiele di vitella e falla chiara il piu ch(e) è possibile, e con una spugna l'administra.

185

981. A far della **malvagia**.

Bisogna havere delle vite di **moscadello**, e lasciarlo ben maturare e la terza parte dell'uva vuole essere essere **azibibbata**, cioe stortoli i gambi de grappoli e lasciati su la vite, di poi q(ua)n(do) è il t(em)po vendemmiarla, et quel mosto che prima vien fuori senza esser troppo calcata l'uva, bisogna colarlo con un saccho di tela sottile, et di poi havere un **caratello** che sia ben netto, et empierne i duoi terzi, di detto vino colato, l'altro vino che uscirà poi delle dette uve quando saranno pigiate, si metta in una caldaia al fuoco, e faccisi bollire pianamente tanto ch(e) gli scemi la quarta parte, ma bisogna advertire b(e)n(e) e farlo bollir(e) co(n) diligentia, ch(e) e non senta il fumo, e co(n) detto vino cotto finiscasi di empierne il **caratello**, e lascisi bollire insieme, andando semp(re) riempiendolo con buono **moscadello** colato, et in fra sei mesi se ne potrà bere, ma quanto piu si guarderà tanto sarà migliore e quando la vendemmia va bene asciutta all'hora e buon farne e il tempo piovoso li è contrario.

982. A far l'**ypocras**.

R(ecipe) acqua vite, cioe acqua **arzente** ch(e) sia buona, meza lb, **cannella** on(ce) una, **gengiovo** una barba, noce moscada basta una meza, et una dozzina di granella di **grana paradisa**, pestisi tutto cosi grossamente, e mettasi tutto insieme con la detta acqua **arzente**, i(n) una **fiola** di vetro ch(e) sia ben serrata, rimescolandola bene dua volte il giorno, per lo spatio di dua ò tre giorni, serbatela e q(ua)n(do) volete far ipocras, mettete un poco di quella mist(ura) sul vino ch(e) sia buono, a v(ost)ra discrezione secondo la quantità, ch(e) voi ne volete fare, e sara buono **ypocras**, senza mettervi altro zucchero, et massime tenendo il vino un poco di vena di dolce.

983. A fare il **tocchetto**.

R(ecipe) una scodella dove sia i duoi terzi nocciuole arrostite, e il terzo noce e una midolla di pan bianco grandetto arrostita e messa nell'agresto pesta tutto et incorpora b(e)n(e) insieme e fa a modo di u(n) **savor(e)**, di poi anguille scorticate e fatte in rochi, in un tegame co(n) olio e vin bianco, ta(n)to ch(e) sieno meze cotte, e mettervi sop(ra) detto **savor(e)**, e finir di cuocer t(u)t(to) insieme, e mettervi un poco di **sapa** e di pepe, e chi volessi zuch(ero) e cann(ella) saria migliore.

186

984. A far le **dormiglie** co(n) la salsa.

R(ecipe) mandorle ben peste e un poco di farina, e incorpora co(n) **agresto**, e lo versa, sopra i piatti, dove sieno le dormiglie distese come vuoi, temperandolo in modo, che e no(n) sia ne troppo sodo ne troppo liquido, e mettivi del pepe, e un po di **zaffera(n)** p(er) darli color(e).

985. Tinta da barba e cap(elli) notabiliss(ima).

R(ecipe) **galla** piccola qua(n)to vuoi, e mettila à frigger(e) in una padella d'olio d'uliva, sino ch(e) t(u)t(te) le dette galle sieno crepate, e all' hora levale et metti à rasciugare sopra una tavola, e lascia star cosi quatt(ro) giorni poi che saranno asciutte di poi pesta sottilmente e serba, e q(ua)n(do) vorrai tingere peli ò capelli, falli benissimo lavar(e) e nettare e digrassare e asciugare benissimo poi piglia una on(cia) di detta polver(e) di **galla**, et meza dragma di **ferretto di sp(agna)** polverizzato, e uno (oncia) di salgemma, et una dragma e mezo di **terra sigillata** e dua **dragme** di **grofani** pesti e meza (oncia) **d'arch(enda)** e tutte le dette cose incorporate insieme, e distemperale co(n) acqua, ò decotione di salvia, tanto ch(e) venga il tutto com'una salsa spessa, e fa ch(e) la dett'acqua ò decotione sia calda, di poi ugniti la barba ò capelli ò altri peli ch(e) vorrai, molto bene e con diligentia, acio ch(e) tutt' il pelo ne venga impiastrato, guardando bene ch(e) non tocchi la faccia in luogo dove non sieno i peli, e poi metti un panno sopra dove hai toccho con la detta tinta sia ò barba ò capo d'altro, e sta cosi una notte, et la mattina lavati molto bene con liscia, e ugniti li detti peli co(n) olii odoriferi, per levar il puzo della galla, e se no(n) vuoi haver(e) il fastidio della notte, fallo di giorno, ch(e) basta stare sette hore, accio che la tinta si incorpori. e se volete ch(e) i capelli, ò barba sieno alquanto biondi pigliate in cambio di galla **terra sigillata** frita in olio, e **tartaro**

calcinato, e fa come di sopra, usandone nel resto in nel medesimo modo soprascritto. questa tinta dura trenta ò trentacinq(ue) giorni ma p(er) rispetto ch(e) il pelo cresce, bisogna ugnere la sera co(n) la detta materia, così gentilmente, quella parte ch(e) di mano in mano si scoprisse bianca, e facendo così vedrai bellissima experientia.

N. da mr **cesar(e) vaiari** / ch(e) disse esser q(uella) ch(e) usa / il D. di **urbino**.

986. A nettare i cani di pidocchi e pulce.

R(ecipe) grane di **sparei**, pestale e fa bollire con **ranno** di bucato ò altro ranno forte, e bagniane il cane b(e)n(e), ch(e) penetri sino alla carne, et e fato.

187

987. A fare le migliasse.

R(ecipe) miglio ben mondo e netto, et macinalo, et passa p(er) **staccio** fine e piglia quella quantita di farina, ch(e) tu vuoi impiegare ne pani delle **migliasse**, e mettervi à ragione di dua ova per ch(iaschedu)no pane havendo cavato prima di dette huova il **gallato**, e mescola a poco à poco, di detta farina co(n) l'huova e fanne una massa à modo d'un piccholo panetto, di poi piglia un paioletto d'acqua, e metti vi tanto burro ch(e) rivengha à ragione di meza lb per ogni pane di **migliassa** ò in c(irca) e metti a scaldare la detta acqua co(n) il detto burro sopra un trepiè, con poco fuoco, tanto ch(e) a poco a poco il burro si fonda, piglia di poi della farina e mettila su una tavola, e favvi un trogoletto nel mezo, come se tu volessi fare il pane, e in detto **trogoletto** metti quel panetto ch(e) hai fatto di farina e d'huova, poi vi metti sopra con un **romaioletto** di quell'acqua e burro fonduto, disfacendo con essa detto panetto e incorporando con altra farina del **truogolo**, seguitando poi sempre di impastare con quel burro fonduto, ch(e) resta a galla del paiuolo senza mescolarvi piu punto d'acqua e mescolando con farina, tanto che venga à fare uno intriso liquido come savore tenero, e metti un poco poco di **zafferano** p(er) darli il colore Le teglie con ch(e) si fanno detti **migliacci** bisogna ch(e) sieno di ___ e fatte quasi à maniera di pane di zuch(e)ro, ma no(n) alte piu. di ___ e hab(ia) di diametro ___ e non vi sia fondo alq(uno) e metterle sopra i mattoni dove sia stato fatto del fuoco, tanto che e sieno ben caldi, ma benissimo spazati e netti, e p(er) di sopra mettervi lo intriso ch(e) si e detto di sopra, havendo prima ingrasato le dette forme per di drento, acio ch(e) gettino bene, di poi bisogna haver una teglia, da coprir di terra fatta à modo di cappotto ch(e) sia alta quanto le forme, tanto ch(e) posandosi su lo ammattonato le dette forme vi stieno sotto, e venghino tutte coperte, poi mettervi sopra carboni b(e)n(e) accesi, tanto ch(e) venghino cotti à bastanza, quando ne vuoi puoi mangiar(e) bis(ogna) farne fette co(n) il coltello grosse come un asse da libri ò poco piu, e metterle à cuocer in una **terrassa** co(n) del burro, e q(ua)n(do) son cotte zuch(e)ro gratt(ato).

188

988. A far cascare i peli.

R(ecipe) **solimato** on(ce) quattro, **allume di piuma** on(ce) tre, distilla t(u)t(to) insieme p(er) **lambiccho**, e metti di quell'acqua sul pelo, e lascia rasciugar(e), dipoi piglia tela lina roza, e frega i detti peli e cascheran(n)o con la barba.

989. A far ch(e) i peli non rimettino.

R(ecipe) **oppio tebaico** on(ce) mezza, **sangue di drago** on(ce) meza, pesta t(u)t(to) e metti con una **mezetta** di aceto bianco a bollir(e) p(er) un quarto d' hora, et bagnia co(n) essa il luogo ch(e) no(n) vuoi ch(e) rimett(ino), e lascia rasciugar da se Ancora midollo di **cervio**, e olio d'uliva, e sugo d' **assentio**, incorporati insieme, e messi sul luogo de peli gli guardano di rimettere.

990. A far stagnar il sangue d'una piaga.

Metti sopra la piaga ch(e) sanguina, polver(e) di **salvia** seccha e ristagnera.

991. Se tu vuoi andar sicuro p(er) tutto.

Di quel salmo, Dominus regit me, et nihil mihi etc.

992. A far le poppe dure e picchole.

R(ecipe) sugo di **cicuta** e con esso si bagni spesso le poppe, e se una fanciulla usera q(uesto), non li cresceranno, e saranno dure. Il detto sugo anche fa disecchare il latte.

993. A restringer(e) la nat(ura) a una donna.

R(ecipe) **allume zucherino** on(ce) una, **vetriuolo romano** on(ce) meza, **sangue di drago** on(ce) una, **galluza** on(ce) meza, fa di t(u)t(to) polvere, e incorpora b(e)n(e) insieme, et empine un sacchettino lungo e sottile, e tengavelo drento cavandolo secondo il bisogno, e poi rimettendolo.

994. Alla tossa.

R(ecipe) Amido, **penniti**, zucchero **candi**, polvere di **regolitia** ana on(ce) meza olio di mandorle dolce quanto basta, e incorpora tutto bene in sieme, e fa **lattovare**, il quale pigliandone ti gioverà assai.

995. Alla colica.

R(ecipe) noccioli di nespole, **agrimoglia**, e un poco di **gengiovo**, spolveriza et incorpora t(u)t(to) bene insieme, e piglia co(n) vin bianco, ò brodo caldo.

996. A far che l'ugna du(n) cavallo ritorni presto.

R(ecipe) **porri** e pestali et mettili in molle nell'orina di huomo, et

mescola b(e)n(e) insieme, et pogli su quel piede, dove debbe rimetter l'ugna, e lasciaveli sopra e rimettera presto.

189

997. Alla peste.

Portate questi seguente parole adosso, e ditele ogni mattina
Dextera d(omi)ni fecit virtutem, non moriar, sed vivam, et narrabo
opera domini. Castigavit me d(omi)n(us), et morti non tradidit me.

998. Acqua odorifera mirabile.

R(ecipe) **storace calamita** on(ce) dua, **bengivi** on(ce) una, mettile con lb quattro d'acqua in un fiasco di vetro senza **vesta**, à bollire in un paiuolo d'acqua, et bolla per un octavo d'hora, poi la cola per peza lina et arrogivi lb una d'**acqua rosa**, lb meza d'acqua **lampha**, lb meza d'acqua di **mortella**, on(ce) quattro d'acqua di **tripoli**, grani dodici di **musco** fine, e incorpora tutto bene insieme, e lascia star al sole, al manco per otto giorni, ma quanto piu vi sta sempre affinisce.

999. A far ch(e) un medes(imo) grappolo facci uve di piu sorte.

Pigliate di quante sorte d'uve voi volete di ciascuna un **magliuolo** lungo tre quarti di braccio in circa, e ve ne sia uno solo piu lungo ch(e) tutti gli altri un mezo braccio, e del mese di marzo q(ua)n(do) le vite muovono mondateli tutti, salvo quel maggiore, ch(e) quella parte che sopravanza fuori delli altri no(n) debb'esser monda, ma havere la buccia e dua ò tre ochi, e t(u)tt' il resto mondo e fate un mazo tondo di tutti detti magliuoli, et ch(e) quel piu lungo venga nel mezo à tutti, et che la parte ch(e) no(n) è monda sopravanzi gli altri, di poi fate fare à modo di dua tegoli di terra cruda, e mettetevi drento quelli magluoli a quel modo insieme ch(e) vi stieno bene stivati, e rappiccatili insieme co(n) la terra, e poi fateli sotterrar(e) tutti insieme, ch(e) e sieno tutti ricop(er)ti, salvo quel ch(e) sopravanza ch(e) no(n) è mondo ch(e) quella parte sola ha à restar fuor di terra, all'hora vedrete ch(e) tutti i **magluoli** s'appich(e) ranno insieme, e manderanno fuori la messa di quel solo, il quale fara l'uve di tutte quelle sorte, di ch(e) saranno stati i magluoli, ma bisogna farle annaffiare e usarvi diligentia e riuscirà benissimo.

N. hebbesi d'**ancona**.

N. puossi farne dua ò tre / mane, acio ch(e) una se n'app / icchi.

1000. A ammachatura ò percossa d'osso.

R(ecipe) **zolfo** quanto una nocciuola e spolveriza sottilmente, poi piglia j pizicotto di sale ben trito, e incorpora t(u)t(to) con mele e fa impiastro su una peza, e metti sopra il male, e duplica se bis(ognia), e se restassi punto di doglia, piglia dell'**assentio**, e sbuffavi co(n) del vino caldo, e metti sul male.

190

1001. Contra pestem.

R(ecipe) **aloe sucutrini** (once) una, **mirrhe** (once) ½ **croci**, **bolarmeni** ana (once) dua, confice pillulas parvas cu(m) aqua acetose, Item R(ecipe) **tiriace** v(e)l **mitrhidatis** boni δ 2

Item **boli armeni** δ 2 **terre sigillate** δ uno, seminis vitri δ ½ pulveriz(a)t(i)

Ordo struendi di(c)tas medicinas est talis. Prima die capiat de pillulis

(once) meza , usq(ue) ad (once) unam, cum bono vino, p(er) duas horas ante cibum(m), secu(n)do, vere, die, p(er) duas oras ante diem vel in mane, sed ieiuno p(er) septe(m) horas

capiatur de tiriaca vel mitrhidate (once) media vel δ 2 usq(ue) ad (once) 1. cu(m) vino odo

rifero. Tertia die capiat pulverem suprascripta(m) cum vino p(er) duas oras

ante cibum, et sic semp(er) redeundo ad pillulas, et sequendo ut supra

si aut(em) no(n) possit caper(e) **teriaca(m)** vel **bolu(m)**, continuet pillulas, sumendo de ipsis

omni die donec pestis cessaverit, vitatur cibus acetosis, aranciis et limonib(us)

et cum cibus suis ponat agrestu(m) et acetu(m), sobrie vivat, caveat **areplecton(um)**

et a coitu tunq(ue) a diabolo, fugiat conversatione(m) hominu(m), faciat suffumig(a)

in camera omni mane, ex thur(is) laudano et huius modi, caveat a fructib(us)

comedat aliqu(em) de **cepis** duos **bolos** cu(m) aceto, portet semp(er) **zedoaria(m)** more(m)

et spongeam plena(m) aceto teneat ad nares.

N. m(aest)ro. **Johan cochapan(o)** / medico sino d(e)llano 1476.

1002. Aliud remedi(m) co(n)tra peste(m).

R(ecipe) **zeduarie(m)** **boli arm(eni)**, **corallu(m)** alboru(m) et rubeo(rum) **gentiane** ana (on) 2. pulveriza

da p(er) se, et misce, et de ista pulver(e) capiat(ur) δ 4 cu(m) istis aquis. Aqua **buglosse** aq(ua) **acetose** acq(ua) **invidie** ana (on) una aceti (once) 3. misce e statim ingredi(ur) lectu(m) et sudabit p(er) 4 horas, et si apparet aliq(uod) signu(m) ab **t-x** flobotomet(ur) **t-x** vena illius

lateris 1. si est i(n) inguine destra ex venta illius pedis, similit(er) si est i(n) sinistra, si sub

appellis ex venis comunib(us), illius lateris, et si post aures ex vena capitis illius reris

et exhibeantur uncie sex sanguinis, postea apponat(ur) ve(n)tose magne sup(er) epa(m), et

incidatur et apponat(ur) sanguisuge, et admittat(ur) p(er) hora(m), postea apponat(ur) implas

tru(m) de **dgome** sup(er) locu(m). Confortet(ur) ex brodo pulli, cu(m) pane detto, et agresto et

modico carnis et bibat modicu(m) boni vini, post 4. horas capiat ista(m) medicina(m)

R(ecipe) **Reubarbari** (once) 1. spici g. 4 pulverize(n)t(ur) subtiliter et aspergat(ur) cu(m) mod(ico) vini, R(ecipe)

cassie tratte (once) tre suci **.ro.** (once) 4. co(n)fectio **anitach** (once) 1. fiat infusio cu(m) aqua acetose

aut **buglosse** aut **indivie**. Si aut(em) no(n) possit fieri med(icina) dicta, capia istas pill(ul)as p(er) 3 oras ante die(m). R(ecipe) pill(ul)aru(m) agregataru(m) pill(ula) aurea(rum) ana (once) ½ **dragali** g

1. fia(n)t

pill(ula) cu(m) aqua acetose, portet sevi d(e) istis pill(ul)is solutis. Pos alios 5 dies capiat ats

5 pill(ul)as d(e) illis suprascrittis, co(n)fortet sepe cu(m) cordialib(us), bibat de vino granati

N. no(n) te lateat q(ue) oportet fieri / sibi **epithimata** cordi et ep / ati, et odorame(n)ta esse in / narib(us) pro co(n)fortatione / cerebri.

191

1003. A fare il salnitro.

La terra per il **salnitro** vuol esser(e) in luogo asciutto, come di anticagle et simili, e se la vuoi cognoscer(e) mettene un poco su la lingua, e se la pugne come fa il sale sarà buona terra, ma in luoghi dove sia stato bestame sara sempre piu salnitro e migliore, ma vuole esser stata dieci anni senza esservi stato bestame, e ch(e) no(n) vi sia piovuto, si che sia ben asciutta e seccha. e bis(ogna) levar il letame, e poi torre la terra grassa mezzo braccio profondo, piu ò manco, secondo ch(e) troverrete che la pungo la lingua come è detto, ma quando la terra fussi troppo **alida** ch(e) la si spolverassi troppo, allora bis(ogna) mettere p(er) ogni soma di terra un **corbelleto** di letame asciutto, et ch(e) sia ben fradicio, cioè ch(e) non vi sia paglia, benche in tutte le terre si puo metter del litame, salvo se la fusse troppo grassa, ch(e) a q(uella) no(n) bis(ogna) letame ma calcinaccio trito et mattoni rotti, ò simile cosa ch(e) sia **alida** à tua discretione, mescolando bene con detta terra.

di poi metterai detta terra in un tinello ò altro vaso di legno, ch(e) habi un buco in fondo e in su detto buco metti un tegolo, e dalle ba(n)d(e) della paglia, accioch(e) l'acqua passi e la terra rimangha, e serra detta terra con legno battendolo in detta tinella sich(e) vi sia stivata, acio che mettendovi l'acqua, la non se ne vada giu tutta a un tratto, ma si stilli a poco à poco, poi metti di sopra l'acqua, tanto ch(e) l'ava(n)zi sopra la terra quattro dita, havendo prima serrato il buco del fondo della tinella, e lascia star cosi per una nocte.

di poi apri, et lascia colare a poco a poco quanta nesce, e poi piglia dett'acqua e rimettila in su dell'altra terra, acco(n)cia nel medesimo modo, rimettendo dett'acqua sino in tre volte; e su la terra lavata puoi rimetter dell'altra acqua, e fare acquerello e cosi rifare come di sopra.

E quando harai quella quantità dell'acqua ch(e) vorrai mettila a fuoco in una caldaia, e fa bollire fino ch(e) scemi per meta e per ogni barile di quest'acqua, gli darai un fiasco di q(uesta) **maestra** Torrai **staia** quattro di cenere di quercia, ò altro legname forte e ¼ di **calcina** viva spolverizzata, e metti con dette quatt(ro) staia di cenere, et bagniala, e lascia stare p(er) otto ò dieci hore e farassi

192

come una pasta, poi mettila in concha ò altro vaso co(n) paglia in fondo ò **sermenti** ò panno si ch(e) l'acqua passi e non la cenere, e cosi fa colare a uso di **ranno**, ch(e) sarà forte, e con tutta questa compositione farai al manco dua barili di **ranno**, perch(e) facendone manco sarebbe troppo forte, et e fatta la **maestra**, della quale, come e detto, darai un fiasco per barile; et poi metti insieme a bollire di nuovo, tanto ch(e) mette(n) dovi un ferro, e cavandolo, mostrerra quando e sara raffreddato, il **salnitro** sottile come capelli, e sara scemato circa la meta, ò poco piu ò manco secondo la qualita della terra, e q(ua)n(do) e mostra quelle fila piglia una tinella di legnio, ch(e) habi un buco alto dal fondo 2 dita piu ò manco, secondo la quantità dell'acqua, e mettivi una cannella e turala, e poi voterai dett'acqua della caldaia sula tinella, e lascia

la posare per una notte, e poi quando sara chiara, stura la cannella et cava dett'acqua chiara ch(e) sarà come **trebbiano**, e in fondo resterà una posatura come fango, ch(e) sara buona da rimettere sula seco(n)da terra ch(e) colerai, e rimetterai a bollire la dett'acqua à fuoco lento che bolla pian piano, perch(e) bollendo troppo forte farebbe sale e non salnitro, e quando vuoi vedere se è fatto, piglia di quest'acqua con cucchiaio ò **remaiuolo** e mettila al fuoco à freddare; e se sarà fatto si congelerà in un ottavo d'ora, e farà e cannellini come fa il salnitro, e all'ora lo voterai in su catini ò conch(e) ò altro vaso e lascialo posare p(er) quattro giorni, e troverai il salnitro congelato, e all'ora caverai l'acqua ch(e) resta in fondo ch(e) no(n) è congelata e serbala e quando n'harai assai, torrai dua tanti d'acqua cavata della terra e falla bollire, come di sopra facesti alla prima cotta, et fatto questo, mescola con quella ch(e) è cavata dal **salnitro**, sanz'alt(ra) **maestra**, e fa bollire insieme a fuoco lento, et q(ua)n(do) mostra e sara fatta come di sopra.

Puossi anch(e) abrugiare il letame, et metterlo sopra la terra nella tinella e poi l'acqua come e detto, e tutto fara salnitro.

1004. A raffinare il **salnitro**.

Torrai quella quantità di **salnitro** ch(e) ti piace, diciamo lb dieci e metti a bollire con altrettanta acqua ò piu e q(ua)n(do) lieva il bollire si gli da aceto bianco un bichier(e) ò piu a tua discretione e gettavelo drento

193

e avertisci ch(e) subito gonfiera tanto ch(e) e traboccherebbe, si che fa che da prima la caldaia non sia troppo piena, allora lascialo calare un poco, poi leva quella **stiuma** ch(e) hara fatto co(n) mestola forata poi habbi una **menata** di **calcina** viva fatta in polver(e) e gettavela drento, rimenando con un legno, poi leva da fuoco e lascia posare per un quarto d'ora, poi scola pian piano i(n) catino di terra e lascia stare per dua di, et verrà **candito** che farà le canell(e) come sai, e se il detto salnitro hara sale resterà in dett'acqua, ch(e) caverai del detto salnitro, che non si sarà **congelata**, e volendo trarne detto sale, mettilo a bollire tanto ch(e) e cali il terzo, poi lascia posare, e nel freddarsi fara un panno sopra detta acqua se appariranno certi dadolini come **berilli**, e questo farà se e vi sarà sale, all'ora spruzavi su dell'acqua fresca, con una gra natura, e detto sale andrà in fondo, e stando alquanto si rifara detto panno, ò crosta, torna a spruzzarvi sopra dell'acqua, et cosi farai freddandosi, poi scola l'acqua e troverai il sale in fo(n)do et l'acqua, se vi sara niente di salnitro, si congelerà al modo detto.

1005. A raffinar il salnitro à seccho.

Torrai una **celata** ò altro vaso di ferro, e mettivi il **salnitro** ch(e) vuoi poi metti a buon fuoco di carboni, e fallo fondere si ch(e) diventi come acqua, all'ora gettavi drento zolfo pesto, à poco per volta, et abrucera, poi quando sarà spenta la fiamma, lieva con un ferro

caldo se vi fusse troppa **stiuma**, ch(e) da se non si consumassi, e rimetti del zolfo piu volte, tanto che tu vegha che e sia chiaro e purgato ch(e) e non facci piu **stiuma**, poi vota in altro vaso, e lascia freddare e farassi sodo e bianco che parrà di marmo, et è fatto.

1006. A far il colore alle **turchine**.

Fate fare un telaio di legno lungo un palmo e largo dua palmi et pigliate del **banbagino** bianco, e conficchatelo su detto telaio, che stia bene tirato, e pigliate cera bianca bella, et habiate una scod(e)lla con carboni accesi ch(e) vi sia poco fuoco, e scaldate ta(n)to ch(e) la tela si inceri b(e)n(e), e pulite ch(e) saranno le turchine, ch(e) no(n) sieno di **rocca verde**, e incollate sul manganello, mettete un poco di fuoco di sotto, strofina(n)do su pian pian ta(n)to ch(e) piglino il color ch(e) vuoi, poi spiccale e metti in acqua fredda per un' hora.

194

1007. Alla donna del corpo.

R(ecipe) **brettonica** secch' all' ombra e sottilmente polverizzata on(ce) una pepe pesto (soldi) uno, fa bollire in vino bianco tanto ch(e) torni a mezo, poi ne piglia ogni notte un bichiere p(er) lo spatio di 8 giorni q(uesta) medic(in) a consolida la don(n) a del corpo e lieva ogni passio(n) di ventosità.

1008. A far tornar il latte alle donne.

R(ecipe) sterco di lupo polverizzato sottilmente, e mettine in brodo di pollo ò altro brodo, un danaio peso, e farà gra(n) moltitudine di latte.

1009. A gambe piagate.

R(ecipe) sugo di **piantaggine**, sugo di **lappio**, sugo di **rombice**, sugo di **cinque foglie** di ciascuno un bichiere, 2 tuorli d' huova fresche e dibattili molto bene, e incorpora con li detti sughi, poi piglia del fiore di farina con on(ce) dua di sugnia di porco **mastio**, e on(ce) dua di **treme(n)tina** lavata cinque volte co(n) acqua fresca, e quattro volte con **acqua rosa** et metti ogni cosa in una pentola nuova, e mettila a fuoco lento, e q(ua)n(do) e sarà bene incorporato ogni cosa, cola e fa ungue(n)to, ch(e) sarà ottimo.

1010. Alla lebra e homori salsi.

R(ecipe) **melarance** maturissime ò fradice, falle stillar(e) e con quell' acqua bagna dove è il male ogni di quattro volte, cioe ogni sei ore, e continua p(er) x ò xii di, ò piu ò meno secondo ch(e) vedrai il bisogno.

1011. A confortar i nerbi.

R(ecipe) olio di **trementina**, olio **filosoforu(m)** ana on(ce) una, olio di **gosto**, olio di **cas toro**, olio di **spigonardi** ana (once) quatt(ro), olio **peperibus**, olio **oforbio spigonardi** ana (once) dua cera bianca (once) una, incorpora t(u)t(to) insieme e fa untione, e ogni dove è la doglia la sera q(ua)n(do) vai à letto, e tienlo caldo

il piu ch(e) puoi, massime poi ch(e) lo harai unto.

1012. A calli delle mani e de piedi.

R(ecipe) **cerrone** di quello che le **pecchie** pongono à fessi delle cassette, on(ce) tre, **galbano**, **armoniaco** fine ana on(ce) una, tienlo in infusione per una notte e incorpora bene, e poni su calli, e subito li matura, e manda via.

1013. A mal di verga q(ua)n(do) le son piene di buchi.

R(ecipe) mondatura di **vermena** di **sambuco** verde, di q(uella) ch(e) e fra il legno e q(uella) prima scorza **tanè**, e mettila à seccar fra dua teglie calde, di poi la spolveriza e la staccia sottilmente, e mettime sul male e guarrà.

195

1014. A gambe piagate.

R(ecipe) **cerusa** on(ce) dua, **retargilio** d'oro on(ce) una, **incenso** (once) quattro, **mastiche** (once) 2. aceto e **olio rosato** quanto basta, e fa unguento, ch(e) è buo(n) à molti difetti.

1015. A maturar ogni **postema** p(er)icolosa e cattiva nasce(n)za.

R(ecipe) barbe di **malvavistio** e di **branchia orsina** ana on(ce) sei, **cipolla squilla** on(ce) tre, e metti à fuoco in acqua d'orzo, tanto ch(e) sia b(e)n cotta, poi metti nel mortaio, e pesta b(e)n(e), e q(ua)n(do) è presso ch(e) pesta, mettivi sugna di porco **insalata** on(ce) dua e mezo, e pesta co(n) l'altre cose e poi metti t(u)t(to) in una pignatta, e poni sula cener(e) calda, e agiugnivi farina di linseme e di **fieno greco**, quanto basta, poi olio d'**aneti**, e di **camomilla** e di **giglio**, ana on(ce) una e mezo, e incorpora insieme, e poni sul male, e fa che e non sia troppo caldo, e sara buona operatione. E se volessi assottigliar la pelle, per tagliare senza molta pena, toglì un poco di mele e di sugo di **lappio**, e forme, per terza parte, e metti in un pentolino nuovo e fallo un poco bollir(e), e fa impiast(ro) sopra'l male.

1016. A mal di verga e altri mali.

R(ecipe) **incenso** bianco (once) dua, **mastiche** bianca (once) dua, **biacca** cruda (once) sei, **bituro** fresco (once) otto, **olio rosato** (once) nove, **canfora** (once) una, pesta bene e sottilm(ente) ogni cosa e incorpora b(e)n(e) insieme, e fa ch(e) habi pesto alma(n)co per un'ora poi medica con fila, ò con rasura di pannolino sottile, e fara buo(n) effetto.

1017. A fare aprire un **pertuso** d'una piaga richiusa.

R(ecipe) tela di **ragniatelo** di madia, e fanne una pallottolina e ponlo sul pertuso, e poi vi poni su una fetta sottile di lardo **insalato**, e metti sopra della **farinata** dolce e morbida di sugna, dopo cena, e in una notte farà aprire. Ancora un fiele di porco secco al fumo, e scaldato un poco, e rammorbidato con le mani, e fattone una **tasta** e messa su il detto **pertuso**, e sopra essa impiastrello di detto fiele, fa il medes(imo) effetto.

1018. A mal di verga ch(e) la facessi enfiata.

R(ecipe) olio comune, **ranno** dolce, fior di farina, e fa bollire insieme p(er) mez'ora e poni sul detto enfiato, e subito disolverà, di poi habi una **mezetta** di vino bianco, **olio rosato** on(ce) quattro, e fa bollire con rose secche tanto ch(e) gli scemi il quarto, poi bagna il male p(er) ¼ d'ora e metti su q(uesta) polver(e) R(ecipe) gom(m)a di vino bianco, **aloe patico** ana (once) 1 tarlo di cast(agno) giovane, **allume di rocco** arso, polveriza t(u)t(to) sottilmente e poni su la piaga come e detto.

196

1019. A far dissolvere una **postema**.

R(ecipe) **morella**, **millefoliu(m)**, **rombice** rossa, **matricale**, di ciasq(una) barb(e) et foglie e mettile in una peza molle sotto la brace, tanto ch(e) si cuoca un poco poi la metti in un mortaio con un poco di sugnia di **troia**, e se no(n) potessi haverne di troia, piglialo di porco, e grasso di cappone e pesta insieme e scalda un poco, e fa impiastro sul malor(e), e muta sera e mattina e fa cosi tanto ch(e) vegha ch(e) il malore cominci à imbiancar(e), all'ora farai romper(e) con **rottoro** fatto di tre ragioni, poi vi metti **ariento solimato** inaquato, e fa un piastrello con detto **rottoro**, e poni sul male, poi habi albu me d'huovo fresco e fanne un altro maggiore e prestamente fa suo effetto, poi toglì radici di **lingua buona** e ardile fra due teglie calde e fanne polver(e), e mettine nel pertugio ch(e) ha fatto il **rottoro**, et empilo di poi poni sopra il primo impiastro ch(e) maceri b(e)n(e) ogni malitia, e poi fa con **unguento apostoloru(m)**, ponendo semp(re) della detta polver(e), sino che sara salda e purificata la piaga, e se pure bisognassi altro unguento fa q(uesto) R(ecipe) **incenso** bianco spolverizzato, **trementina** lavata co(n) vino bianco ta(n)to che la sia ben bianca, poi toglì un tuorlo d'huovo fresco e incorpor'insieme agiugnendo un poco di latte di donna, e fa unguento in mortaio, e poi fondi uno (soldo) di cera, et incorpora.

1020. Alle **gavine** per maturarle.

R(ecipe) **finochiella**, **rombice** rossa, **viuole mammole**, sugnia di porco cruda, pesta insieme e fa **impiastro**, e poni su la **gavina** per otto di fino à 12, tanto ch(e) vegha certi segni di rossore, e allora si vuol romperle co(n) le cose appresso R(ecipe) **ariento** sodo, sapone da pan(n)o, salina, fior di farina di grano, ana, incorpora insieme, e fa un piastrello, tanto qua(n)to vedi il segno suo, ò piccolo, ò grande ch(e) e sia, e poich(e) sarà aperta metterai questa piaga su la polvere R(ecipe) radice di **lingua buona** bene nette dalla terra, e mettile fra dua teglie calde in su un trepie à fuoco lento, e lassale seccar(e), e fanne polver(e) della quale empierai le piagh(e), di poi poni di sopra il primo impiastro mollificativo, e macerativo, fino à ch(e) e cominci a partir(e) la carne buona dalla barba, ponendo fila di pannolino sottile intorno alla barba, e di sopra alla polver(e), e cosi fa tanto ch(e) ne vengha fuori la barba, e seguita pur di medicar(e) con detta polver(e) e fila, e di sopra metti il piastrello dell'ungue(n)to **apostolicu(m)** e cosi fa p(er) t(u)t(ta) q(uesta) cura, e rimarrà sana e senza margine, ò quasi niente.

197

1021. A mal di gambe e di **gavine**.

R(ecipe) **pece** nera, **ragia** di pino, olio comune, **trementina**, cera gialla, tanto del uno qua(n)to dell'altro, fuor che l'olio ch(e) sia tanto qua(n)to basta a incorporar(e) **morella**, **rutha**, **herba trenta** ana on(ce) una, pesta bene le dett'herbe e fon di le altre cose e incorpora t(u)t(to) insieme, e leva dal fuoco, et è fatto medica con quello ungue(n)to, ponendo la polvere della barba della **lingua buona** secca tra dua teglie calde, e un poco di salvia e di ramerino sechi nel detto modo e sottilmente spolverizzati e incorporati, e di detta polvere empi bene la piaga poi metti l'ungue(n)to e a gambe no(n) metter fila, ma toglì cuoio gentile e mettivi su l'unguento.

1022. A mal di gambe.

R(ecipe) **olio rosato** on(ce) sei, **biacca** cruda on(ce) dua, **retargilio** d'oro on(ce) una, **ragia** di pino on(ce) una e mezo, e fa bollire tanto ch(e) la faccia color nero, ò bruno e agiugnivi un poco di vino **vermiglio razante**, e fa bollir tanto ch(e) e venga color **bertino**, e sia tegniente a modo d'**impiastro**, e metti sul cuoio.

1023. Alle bolle di **santo biagio**.

R(ecipe) formento e **trementina** e incorpora insieme, e poni su la bolla p(er) quattro hore poi habi sapone bianco, **verderame** ana (once) una, **ariento** sodo (once) dua, pesta insieme e agiugni fior di farina, e incorpora co(n) un albume d'huovo fresco e fa **impiastro** e poni sul mezo del malore, ma prima poni sul mezo del piastrello della polvere corrosiva, e avertisci che la sia sula sommità d(e)l malore e presto l'aprirrà e fara mirabile operatione, ma bisogna far(e) il difensivo, cioè piglia una peza lina, e favvi un pertugio ch(e) sia grand(e) quanto la bolla in sommo dell'enfiatione, e fara **rottorio** senza troppo grande duolo, poi metterai di questo unguento cioè
R(ecipe) **morella**, **finochiella**, **herba pagana**, e metti t(u)t(to) in una peza lina moll(e) sotto la cenere calda, tanto sia un poco mortita, poi toglì sugna di porco e pesta insieme e fa un piastrello, e prima ch(e) ve lo ponga su ugni la piaga intorno alla barba ponendovi delle fila su la barba intorno intorno.

1024. A far unguento da ochi.

R(ecipe) lardo vecchio d'un'anno, insalato b(e)n(e) trito nettament(e), poi **tutia** preparata in vino bianco e pesta sottilmente e incorporata co(n) detto lardo, e ugni sera e mattina le palpebre degl'ochi tenendoli chiusi, di poi la mattina lava ti con acqua calda, cottovi drento **maiorana**.

198

1025. A scrofole ch(e) vengono in ogni parte.

R(ecipe) barbe di **zuccherelli**, **rombice** rossa, **malva**, **morella**, sugna di porco e foglia di **branca orsina**, pesta t(u)t(to)n insieme e fa **impiastro** e scalalo un poco, e poni sopra la scrofolo, tanto ch(e) la sia amortita, poi poi intaccha la scrofolo su per lo suo diritto, con un rasoio ben sottile

e metti drento le dita, e tira fuori la scrofola, e mettivi subito sopra chiara d'huovo fresco, disteso su la stoppa, e di poi medica con buoni unguenti saldativi e difensivi, secondo ch(e) vedi il bisogno, e guarra tosto e se vi fara unguento **basiliconne** minor(e) sarà molto buono.

1026. A fistole.

R(ecipe) **herba porrana** ò vero **biancuccia**, bianco azurro, sugna di porco e pesta insieme cosi crudo, e fa **piastrello** e poni sula fistola, e co(n)tinua cosi tanto che la bocca dessa fistola sia b(e)n(e) aperta, di poi medica pure con il detto ungue(n)to, ma ch(e) vi sia agiu(n)to **morella** e **rutha** manipuli uno, **trementina** on(ce) sei, **ragia** di pino on(ce) cinque, **pece** nera on(ce) una, **sandali** vermigli (soldi) uno, cera bianca on(ce) una, olio comune, qua(n)to basta à far il d(e)tto ungue(n)to, ch(e) ve(n)ga di colore bertino.

1027. A donne grosse.

R(ecipe) **cavolo** vechio manip(oli) uno, **lappio** manip(oli) uno, e fa bollire in acq(ua) tanto sia ben cotta, e poi metti mel mortaio e pesta, agiugne(n)do albume d'huova fresche, e mez'oncia d'**olio rosato**, e mettilo tiepido sula doglia, e falla star(e) ben calda, e se volessi far lo piu potente, agiugni una radice d'**yrrios** e pesta insieme, et fa impiastro e adoperalo come è detto.

Ancora se piglerai grasso d'un vechio castrone, e on(ce) sei di **trementina** pura lavata quattro volte co(n) acqua fresca, e quatt(ro) con vino bianco, e cera bianca (once) una, e fattone untione, e co(n) essa unto le parti dogliose, farai il medesimo effetto.

1028. Alla tignia.

R(ecipe) ochi d'**albatro** q(ua)n(do) comincia à metter(e) ch(e) sieno ben giovani e apicica(n)ti lb una, e pestali b(e)n(e), e metti in pentolino invetriato di δ 6 nuovo et mettivi grasso di cavallo lb una on(ce) 4. e **zolfo vivo** giallo δ 4 on(ce) polverizzato, e fa bollir(e) t(u)t(to) p(er) mez'ora, e poi ogni il capo qual fa che sia raso ogni quatt(ro) di, e guarrà presto.

199

1029. A mal d'orechi p(er) ve(n)tosità ò humidità fredda.

R(ecipe) una cipolla bianca grossa, e favvi un buco sul mezo, e mettivi olio **lorino**, olio di mandorle amar(e), olio d'aneto, olio di **camamilla**, ana, (once) dua e poni sula brace accesa, e falla tanto cuocer(e) ch(e) quasi l'olio sia consumato, poi piglia la detta cipolla, et cavane quattro gocciole d'olio e mettile nelli orecchi, e soppesta la detta cipolla e fanne impiastr(ro) e poni su l'orechio doglioso, caldo quan(n)to puoi sofferire, e mettiti à **diacere** su quello lato, e prestame(n)te sentirai uno scoppio, come lo senti vol tati su laltro lato, a **diacer(e)**, e guarrai presto, poi netta spesso l'orechio con **bambagia** bianca e netta, e se havessi impedito l'udire fa una **tasta** con una peza lina sottile e ugnila co(n) **teriacha** fine, e mettila nell'orechio, e in breve tempo udirai benissimo.

1030. A doglie per percosse.

R(ecipe) olio di **spigonardi** on(ce) dua, grasso d'anitroccolo on(ce) una, grasso di cappone on(ce) meza, cera bianca (once) tre, e incorpora insieme, mettendo a lento fuoco e mestando spesso à cio non si riarda, e come è fonduto levalo da fuoco mestando sempre fino à ch(e) sia raffreddato, e con q(uesta) untione ogni il luogo doglioso stando appress'al fuoco, stropicciando semp(re) e ristigne(n)do verso il membro principale, s(econdo) dove habita la detta doglia, verbigra(tia) se habita nella testa semp(re) ristigni co(n) le mani verso il cerebro, il quale cosi facendo si conforta mirabilment(e), e p(re)sto rimarrai sano e di buo(n)avogla.

1031. A mortificar bocca pieno di **morfea**.

R(ecipe) uno manip(olo) di **maiorana** seccha, **acqua rosa** on(ce) una vino bianco on(ce) 1 **grofani** pesti.

1032. Lavanda per la boccha.

R(ecipe) una **mezetta** di vino bianco perfetto, **tutia** (once) meza ben pesta, acq(ua) **rosata**, mescola t(u)t(to) insieme, e usa lavartene la boccha à digiuno.

1033. Al panno delli ochi.

Cuoci la radice della **celidonia** in vino bianco fine, e metti alq(quanto) di zucch(e)ro bianco, e con quel vino ti lava gli ochi, e gioverà assai.

1034. A morso di cane rabioso.

Metti in una pentola nuova .40. granchi grossi, ò piu e metti in forno e fa seccare in modo, ch(e) si possino pestar(e), fanne polver(e) e staccia sottilme(n)te e dan(n)e ogni mattina al patie(n)te (once) 2 à digiuno co(n) acqua di **scabiosa** e guarr(a).

N. questa medicina vuole / essere fatta presto.

200

1035. A male di matrice.

R(ecipe) **spigonardi**, noce moscade, **grofani**, **cenamomi**, **zinzembro** fine **cardamomi**, **cubebe**, **galenga**, **fibe**, **macis**, **grana paradisi**, **silobalsimo**, **capabalsimo**, **melaghetta**, pepelungo, **zafferano**, ana (once) dieci, **musco** (grani) uno, mescola t(u)t(to) insieme, e danne al paziente ogni mattina à digiuno (once) otto co(n) vino ottimo, puoi anche farne **lattovaro**, e passati otto di, darne ogni mattina qua(n)to una castagn(a).

1036. A peste.

R(ecipe) perle non forate (once) dua peste, **tormentilla** pesta (once) dua, **dittamo** bia(n)co pesto (once) dua, **staccia** sottilmente ciascuna cosa da per se, e metti le dette polvere in infusione, in acqua di barbe d'**albatro**, e acqua

di **scabbiosa** ana (once) dua, mescolate, e tienvele per spatio di uno di naturale, et valle spesso volgendo tanto ch(e) le si rasciughino, et torna à rimetterle nel mortaio, e ripestale molto bene, e staccia sottilmente, e danne al paziente, q(ua)n(do) si sentissi venir febre a t(em)po di peste (once) una e mezo, e farà lo effetto in otto ore, il paziente stia poi nel letto ben caldo, e sudi di gran vantaggio, e rasciughisi spesso, guardandosi bene dal freddo, e quanto piu sudera, piu presto sarà libero. Puossi pigliare la detta polver(e) con acqua d'**assentio**, ò vuoi con zucchero ò con mele, ma il sugo della barba dell'**albatro** e d(e)lla **scabiosa** è meglio ch(e) altra cosa.

N. hauta da frate **agost(ino)** /di **s(anto) f(rancesco)** e provata p(er) lui.

1037. Alla **postema** del capo.

R(ecipe) **pilatro** e **vetriuolo** ana on(ce) tre, **ariento** vivo, **zolfo vivo** on(ce) una, pesa tutto con sugnia di porco rosso, e fanne unguento, e serba al bis(ogno).

1038. A fiamma salsa e a tignia.

R(ecipe) cera bianca, **incenso**, **argento vivo**, ana on(ce) una, sugnia di porco on(ce) sei, **biacca** on(ce) quattro, **zolfo vivo** (once) dua, radici d'**ellera** terrena on(ce) sei, capi di gigli on(ce) sei, cuoci co(n) acqua le radici, e pesta quel ch(e) è da pestar(e) e fa **impiastro** sopra il male, e lassa star(e) p(er) tre di naturali, e poi lava con **ranno** caldo e poi ogni di nuovo, e in pochi di sarai guarito.

1039. A dolore di rene.

Metti on(ce) sei di **gom(m)a arabica** in infusione in aceto, p(er) una notte, poi metti à fuoco co(n) on(ce) sei di sugo di **rutha**, e vallo incorporando insieme, ta(n)to ch(e) sia freddo, poi metti (once) dua di cera bianca strutta, e incorpora t(u)t(to) insieme.

201

1040. A riscaldato e rafredato, e rene commosse.

R(ecipe) acqua di **brettonica**, d'**herba riva**, di **scabiosa**, di **rutha**, d'**assentio** di **salvia** salvatica, ana on(ce) dua, acqua di **valeriana**, di **capelvener(e)** di **consolida** ana on(ce) una, **aloe cicutrino** (once) dua, incorpora insieme ogni cosa, e fanne dua prese, le quali piglierai in dua mattine a digiuno ma fa ch(e) sia ben calda, accioch(e) l'aloè sia b(e)n(e) dissoluto e no(n) rimanga appicc(ato) al bicchier(e), e q(ua)n(do) l'hai presa riposati nel letto caldo p(er) una hora, e guarrai.

1041. A mal di fianco ò gotte ò altro.

R(ecipe) **aloe cicutrino** lb una, **cinamomo** fino (once) una ½ **mastici** (once) ½ **lupini** arsi, **dittamo**, corno di cervio arso, **centaurea** minor(e), **gentiana** ana (once) dua, **zafferano** (once) dua, mele schiumato lb tre, incorpora t(u)t(to) insieme e fa **lattovare**, del quale piglierai una volta la settimana (once) dua fino in tre con vino caldo, e anch(e) senza vino, purch(e) sia digiuno. Questo lattovare conserva chi lo usa in sanità, e gioventudine, et è mol

to utile in tempo di peste, vale alli **migratti**, e molte altre cose et infermità acute.

1042. A **postema** del petto.

R(ecipe) cenere di **sermenti** e sugnia di porco **mastio**, pesta insieme t(u)t(to), e ogni le dette **posteme**, e sarai guarito.

1043. A **scrofole** in la gola ò altra parte.

R(ecipe) lucertole cento ò piu e taglia loro il capo e la coda, e metti in infusione nell'aceto p(er) una notte e un di, e poi le metti in un tegame, e falle sec care in forno, e spolverizar(e) e stacciar sottilmente, e di detta polver(e) darai al paziente (once) dua co(n) vino bianco caldo, la mattina à digiuno e la sera innanzi cena dua ò tre ore, e vedrai mirabile esperientia.

1044. Alla pena e male di petto.

R(ecipe) sale grosso arrostito, miglio, panico, pesti e habi dua **primaccini** di pannolino rado, cuciti bene in torno in torno, e mettivi le dette cose e mettitene uno ben caldo sul petto, e se sudassi scambialo co(n) l'altro e fa intanto rasciugar(e) quello, e cosi facendo guarrai del male del petto, e gioveratti à t(u)t(to) il corpo, perch(e) è molto dissechativo, e co(n)fortativo.

1045. A enfiature, e tagliature di mani gambe e piedi.

Pesta del **centonchio** e mettilo su la tagliatura, e salderà subito et non lassa corre, ne scorrer(e) homore.

202

1046. Alle gambe marce.

R(ecipe) lb sei d'acqua, **mortine** on(ce) quattro, cortecce di **melagrane** forte e fa bollire insieme à consumatione del terzo, e q(uan(do) vuoi me dicare, fa scaldare un bichiere di quella decotione in un pe(n)toli no, e bagnivi drento tre pezuole line, e mettile su la piaga una per volta, scambiandole spesso, e cosi co(n)tinua p(er) un quarto d' hora, e poi asciuga, e poni le altre cose ch(e) bisogniano.

1047. A gambe mal composte e piene di piaghe.

Polveriza sottilmente dell'erba **coreggiuola** e stacciala e di quella polvere poni sopra la piaga, di poi habi del **prassio** pesto e mettilo in una pezuola di pannolino sottile, in su la piaga sopra della **coreggiuola** spolverizzata, e vedrai gra(n)d'effetto.

1048. A enfiatura per percossa.

Piglia una peza lina bianca in tre ò quattro doppi, e bagnala in nella tua orina medesima, e cosi calda metila in su la dogl(i)a

e suzera subito l'infetione, e mitighera il dolore.

Ancora se piglierai un poco di **comino** pesto, e cera vergine cioe bianca, fondendola e incorporando insieme, e distendendola in su una peza bianca di lino ò di **guarnello**, e cosi caldo lo metterai sopra la doglia, et enfiatione, prestamente guarrà.

1049. A mandar via i porri.

Pesta dell'herba **paperina** e ponla sopra i porri, e continua di far cosi e in pochi di sarai guarito.

N. l'herba **paperina** / nasce nei prati.

1050. A una vena rotta in nel corpo.

Metti della **brettonica** con le barbe in un pentolino nuovo, a secchare in un forno caldo, e spolverizale, di poi pesta delle barbe del **risalgaglio** e premile e distemperale con vino bianco buono mettendovi la detta polvere di **brettonica**, e dallo a ber un po co tiepido al paziente, la mattina à digiuno, e guarrà presto.

1051. A no(n) perder la lena e no(n) aver ambascia.

Fa d'haver una croce d'osso ch(e) il cervio ha nel cuor(e) e portala a dosso, e no(n) perderai mai la lena, ne harai mai ambascia, ne **mal maestro**, anzi chi havessi detto male, e li fussi posto i(n) mano la detta croce, incontinente guarrebbe.

N. rimed(io) al mal maestro.

203

1052. A cottura di fuoco negl'ochi.

R(ecipe) **acqua rosa**, e lacte di donna, e co(n) stoppa sottil metti su l'ochio Ancora, piglia **vermene** di sambuco e getta via quella prima scorza ch(e) e **tanè**, e piglia dell'**aloe** ch(e) è verde, e mettine sul mal(e) e guarrai presto e non lascia far margine.

1053. A ferite e rotture di capo.

R(ecipe) **olio rosato**, e ugni intorno alla piaga, poi vi metti su della **bambagia** vergine ch(e) non sia unta ne bagnata, e non la levare che la piaga non sia guarita, ma ugni b(e)n(e) all'intorno sera e mattina.

1054. A calli.

Intaccha il callo co(n) un rasoio, ò mettivi su del **galbano** bollito in aceto, mettendo il detto **galbano** su un **piastrello**.

1055. A calli delle mani è de piedi.

Fa bollire barbe di **malvavischio** fresch(e) in acqua, tanto che sieno quasi disfatte, ma avverti che le metta al fuoco, fa ch(e) sieno b(e)n(e) trite poi metti le mani in quella cocitura tanto calde qua(n)to puoi sopportare e tienvele tanto ch(e) la si raffreddi, e di poi piglia **sevetto** cioè grasso di becco di **levante**, e ogni b(e)n(e) dove è il callo, mette(n)do le mani in un guanto e i piedi in un calchetto.

1056. A tigner carta pecora in verde.

Piglia la carta q(ua)n(do) esce dal **calcinaio**, e radila molto b(e)n(e) e distendila su un cerchio, e p(er) tigner(e) 6 carte, toglì un **orciuolo** di orina d'huomo, e on(ce) dua ò piu di **sale armoniaco**, e mescola bene, e poi lo poni sopra la carta **dallato della carne**, e distendili bene in torno in torno e frega forte con un sasso, e poi vi metti sopra **limatura d'ottone** stacciata sottilmente, e frega bene co(n) la pietra semp(re) dal lato della carne, e il colore verrà dall'altro lato poi vi metti su di quella orina e frega, e torna a mettervi di quella limatura e frega tanto ch(e) la carta venga ben verde.

1057. A trarre l'oro di qualunq(ue) corpo tu vuoi.

R(ecipe) **borrace** pesto e stempera con acqua e fa bollire, e con q(uello) ogni la cosa dorata e bagniala un poco sopra, e poi vi metti un poco di **zolfo vivo**, e poni à fuoco, tanto ch(e) sia focoso, poi lo spegni in acqua comune e troverai in fondo del vaso, l'oro di quella cosa dorata.

204

1058. A far perle contraffatte.

R(ecipe) **argento vivo** ch(e) sia ucciso, e madre perla, e sterco bianco di colombe ch(e) sia ben secco, e un poco di cristallo, e fa d'ogni cosa polver(e), et incorpora tutto insieme con acqua di draganti, e fanne a modo d'uno intriso, e di questa pasta, informa le tue perle grande ò piccole come vuoi, e falli il buco con una setola di porco, e poi le metti à sciugare tanto che sieno sode, e poi habi un vetro, e mettilo sul fuoco, e sopra il vetro metti le perle ch(e) hai fatte, e cocerannosi molto bene e verranno sode, ma fa ch(e) il fuoco sia temperato, e non li dare caldo forzato, e come le saranno cotte, levale da fuoco, e puliscile, e riusciranno belle.

1059. A fare avorio contraffatto.

R(ecipe) guscia d'huova e pestali molto bene, tanto ch(e) e venghino sottili come farina, poi le metti in uno bacino, e lavale molto bene, tanto che l'acqua rimangha chiara, poi le cava dell'acqua colandole, e metti a sciugare al sole, e poi metti la detta pasta in una pentola netta e nuova ch(e) sia invetriata, e cuoprila con un coperchio di terra **stoppandola** molto bene, da torno con creta, si che nella pentola no(n) possa entrar nulla, e lascia seccare la detta creta all'ombra di poi metterai la detta pentola in una fornace di mattoni, e lassa

vela stare sino à ch(e) i mattoni sieno cotti, poi la cava e lassala raffreddare, poi scuoprila, e troverai li tuoi gusci che saranno come farina all' hora habi della chiara d'huovo e dibattila bene che divenga chiara come acqua, e con essa impasta quella farina, et con quella pasta forma quel ch(e) tu vuoi, e poni à seccar al sole, e q(ua)n(do) sia ben asciutta sarà soda, all' hora puliscila e sarà facta.

1060. A fare **laccha** di gomma.

R(ecipe) **calcina** viva e cener(e) di **serme(n)ti** ana, e metti in un vaso co(n) acqua chiara e mescola b(e)n(e) insieme, e tienla otto di, mescolando ogni di un poco, poi metti la detta materia ben calcata in un colatoio, e mettivi su la dett'acq(ua), e cola, e poi torna a rimettervela e colarla parechi volte, poi piglia una lb di gom(m)a di lach(a) e pestala b(e)n(e) e legala in una peza, e mettila in detto **ranno** che sia tiepido, ta(n)to che si consumi, si ch(e) preme(n)do la peza no(n) esca la materia, e vadane il **ran(n)o**, poi piglia **allume di roccho**, qua(n)to su la x(ma) parte e metti nel colatoio e metti sop(ra) il detto **ran(n)o** a colar co(n) la gom(m)a e cola piu volte ta(n)to ch(e) il **ran(no)** eschi chiaro et e fatto.

N. la **laccha** verra a restar/ nel sacchetto q(ua)n(do) ne sarà / uscito il **ranno** chiaro.

205

1061. A fare **indaco**.

R(ecipe) l'herba del **guado** ch(e) è buona del mese di giugno, e pestale e fanne pallo ttole della grosseza d'un'huovo, et lasciale star cosi dua di, poi le metti in vaso di rame con acqua chiarissima, et mettivi su p(er) ogni libra delle dette pallottole, on(ce) dua di sale comune, e on(ce) tre di **zolfo** trito, e on(ce) una d'**allume di roccho**, e mescola tutto bene insieme nel detto vaso, di poi lo poni al fuoco e fa bollire tanto, ch(e) che torni spessa, poi la distendi sopra una tavola con un cuchiaio, sottiletta come vorrai, e fanne pezi à tuo modo co(n) un coltello, e mettili à seccare, e sarà indaco buono.

1062. A far acqua che tigne in ogni colore.

R(ecipe) on(ce) dua di salnitro polverizzato, on(ce) dua di sale armoniaco e mescola insieme e fa distillare à **lambiccho**, e se metterai in quell'acqua distillata dell'oro harai color d'oro, e se metterai argento harai color d'argento e se metterai il mercurio, harai color nero, e se metterai rame harai colore d'osso, e se metterai piombo harai color bianco, e se metterai ferro limato harai colore giallo, e avertisci che li detti metalli vogliono esser calcinati e polverizzati.

1063. A fare acqua da scrivere in colore darie(n)to ò d'oro.

R(ecipe) gesso e ponlo in un vaso di vetro, e mettivi sopra dell'aceto puro, e poi vi metti on(ce) tre d'argento vivo, e on(ce) una di cera, e ponlo al fuoco temperato, e diventera come acqua in colore d'ariento, e se tu volessi che e fuss' in color d'oro, agiugnivi un poco di zafferano, e sarà bellissimo.

N. questo è l'inchiostro che usa / vano a(n)ticamen(te) i filosofi.

1064. A far lettere d'oro su un coltello.

R(ecipe) **sale armoniaco**, e **verderame** e fa bollire con aceto forte, e di poi con quella decotione tiepida scrivi quel ch(e) vuoi su un coltello, e poi metti sopra le letter(e) un poco d'**argento vivo**, e parranno d'oro fine.

1065. A cavar colore d'ogni cimatura.

R(ecipe) una scodella di cenere di **cerro**, e dua scodelle di **calcina** viva, e mettivi sopra dell'acqua, si ch(e) si facci **ranno**, e lascia star detta cener(e) e calcina cosi in molle per otto di, e poi mettila a bollire per u(n) poco e colala, e cavane il **ranno**, nel quale ranno, mettivi la **cimatura** che tu vuoi, e fa tanto bollire ch(e) e cali p(er) metà, poi prendi b(e)n(e) la **borra** e rimarrà la tinta co(n) l'acq(ua) e q(uest)'acqua puoi menar sopra la pelle, in luogo di **ranno** di calcina e cenere e sappi ch(e) l'e gra(n)de tintura.

206

1066. A mollificare ogni pietra.

Fa di havere un becco di dua ò tre anni, e tienlo un di senza mangiare e senza bere, di poi lo metti dre(n)to una tinella, e non li dare à mangiare da dua di se non **sale petrino**, e poca acqua, e fa ch(e) la tinella sia forata nel fondo, e sotto a quel buco sia qualch(e) cosa, ch(e) riceva l'orina, getta via la prima orina perch(e) no(n) vale nulla, ma piglia la seconda ch(e) è buona e mettila in un vaso netto, e mettivi drento la pietra ch(e) tu vuoi mollificar(e) e tienvela p(er) buono spatio, di poi habi olio di lino e ugni la detta pietra e stropicciala tanto ch(e) la diventi come pasta, fanne all'ora quella forma ch(e) piu ti piace, poi la metti à secchare, e gettavi su acq(ua) fresca e in breve tornara soda e chiara come era prima, e avertisci che la detta orina, q(ua)n(do) vi metti drento la pietra, vuole esser ben calda, no(n) pero che bolla, e dando di quella propria acqua à bere a chi havess(e) male di pietra, la gliela fara orinare in breve tempo.

N. questo è bellissimo se / greto et provato.

1067. A far acqua p(er) dar lustro alle perle.

Calcina il **christallo** in fuoco di **riverberatione**, cocendolo tanto ch(e) e torni come sale, poi lo metti in luogo humido e dissolverassi, et quell'acqua è ottima à dar il lustro alle perle.

1068. A indorare ò inargentare vetri.

R(ecipe) **ranno** di **legnio frigio** vechissimo, e fa che e sia forte quanto puoi e con quel **ranno** ugni la tavola di vetro per tutto, mettendo di sop(ra) l'oro e l'argento, di poi tornala à riugner(e) due volte co(n) detto **ranno** e ponle al (sole) à secchare, e dipignivi co(n) pennello quel ch(e) piu ti piace poi togli di quel vetro ch(e) adoperano gli **orafi** e riducili in polvere

sottile, e spargilo di sopra sottilmente, poi lo metti in fornello di **riverberatione**, e dalli tanto fuoco ch(e) imbianchi, e harai mirabile opera.

1069. A far vernice per invernica(e).

Togli lb una di **vernice** pesta e stacciata sottilmente, e mettila in una caldaia ben netta, e poi vi metti suso lb dua di lino, e mettivi suso sino à on(ce) dua di **pece** greca ch(e) sia ben chiara, e fa bollire per grande spatio stiumandola sempre si ch(e) rima(n)ga bene netta e venga b(e)n(e) spessa, e q(ua)n(do) tu vuoi provar se l'è cotta met tina un poco à freddare, e se l'è ben chiara levala dal fuoco, ch(e) sia b(e)n(e) cotta, e riponla in vaso di vetro ò invetriato e serba.

207

1070. A fare una taza ò altro vaso di **corallo**.

Polveriza il **corallo** sottilissimamente, poi metti quella polvere in **ranno** forte, e passala due volte per peza lina, di poi la metti in uno horinale di vetro, ch(e) sia grosso et habbi la bocca piccola, di poi pesta de limoni con la buccia e t(u)t(to) tanti ch(e) il lor sugo finisca di empire l'horinale, il quale turerai bene co(n) cuoio e metteralo sotto litame di cavallo, ch(e) sia caldo, e lascialo star(e) dieci di, e poi lo cava e scuoprilo, e troverai di sopra un poco di sugo ch(e) sia di colore d'oro, piglialo e fanne dua parti, poi piglia la detta polvere e rimenalala con mano, e fanne pasta, con la quale mescolerai la metà di detto sugo, e habi apparecchia to la forma ch(e) tu gli vuoi dare, quale fa ch(e) sia unta molto bene di grasso di gallina, di ch(e) similmente fa d'haver unte le mani, e q(ua)n(do) l'hai formato come vuoi, mettilo in un forno ch(e) non sia troppo caldo e lasciavelo stare per tre ore, poi lo cava e fascialo con foglia di cavolo, e sotterralo nel letame, e lasciavelo stare p(er) cinque di poi lo cava e nettalo molto bene co(n) uno panno bianco, e poi con una penna di gallina nera, bagna molto b(e)n(e) il tuo lavoro di dentro e di fuori con quell'altra metà del sugo, ch(e) cavasti dell'orinale; cosi fa ch(e) sia unto molto b(e)n(e) col grasso di gallina.

1071. A far **coralli** contrafatti.

R(ecipe) corna di bue bianch(e), e stacciale bene, e mettile in molle in ran(n)o forte p(er) spatio di quindici di, e poi le fa bollire nel detto **ran(n)o**, tanto che le tornino morbide, si che tu le possa colar(e), p(er) panno lino, et con **stamignia**, e premi bene le dette ossa intenerite, con il detto pan(n)o si ch(e) sien bene spremute, di poi habi **cinabro** bene macinato, et incorpora bene con le dette ossa, poi ne forma pater nostri, et forali con una penna, ò con un fuscello di scopa, e ponli a seccare al sole, ò vero à lento fuoco, sopra la cenere calda, di poi gli fa bollire in olio di lino, et haranno mostra di corallo naturale.

1072. A mollificare l'ambra.

Fa **ranno** di cenere di **cerro**, e mettivi li pezi dell'**ambra**, e fa bol lire suavemente, e verra l'**ambra** molle come pasta, e sel color(e) non ti piacessi, liene puoi dar(e) co(n) un poco di gomma e **zafferano**.

208

1073. A cavar l'azzurro de **lapislazuli**.

Metti il **lapislazulo** nel fuoco, tanto ch(e) egli arrossisca b(e)n(e), poi lo spegni nell'acqua tanto ch(e) la renda colore ma non di zolfo, poi lo trita molto bene sopra il marmo, ò **porfido**, con **sale armoniaco**, ch(e) sia gom(m)ato innanzi, e tanto lo macina ch(e) e venga in sottiliss(ima) polver(e), poi lo lava con **lissiva** forte fatta di cenere di vite, p(er) tre volte poi lassalo secchare e fa questo **pastello**. Piglia **colofonia**, **incenso**, ana on(ce) 1 ½ **mastiche** on(ce) una, olio quel ch(e) basta, polveriza le gomme di sopra, e metti à fondere con dett'olio e fa bollire tanto ch(e) venga a modo d'una pasta, et mettilo in acqua fresca, e se e fussi troppo molle, mettivi piu colofonia e se fussi troppo duro mettivi dell'olio, e piglia la sopradetta polvere e incorporala con il detto **pastello**, tanto ch(e) la vi entri tutta, e cosi rimena p(er) buono spatio tanto ch(e) e si incorporino b(e)n(e) insieme, e lascia li stare cosi p(er) quindici di, e poi metti il detto **pastello** nell'acqua calda e mena forte con dua bastoni, tanto ch(e) tu venga a tignere l'acqua e all'ora metti dell'acqua nuova e torna à rimena forte, e riseparar l'acqua e mettervene della nuova, e cosi fa tante volte ch(e) ti rihabi il tuo azzurro e l'acqua non si tinga piu, et e fatto; getta il pastello con lo azzurro tutto lava con lisciva di cenere di vite, e lavallo tanto ch(e) tu lo vegha bello e puro e mondo; Non gittare la lavatura ma la conserva, e quella lava con acqua di **sal armoniaco**, qual si fa cosi.

1074. A far acqua di **sale armoniaco**.

R(ecipe) lb una di **sale armoniaco**, e polverizalo sottilmente, e poni in lb dieci d'acqua e distilla p(er) feltro, et è fatta.
Con q(uesta) acqua laverai come è detto, e harai il tuo proposito, seccalo b(e)n(e) e serba in cuoio.

1075. A cognoscer se l'azzurro è buono.

Togli uno ch[iaro] fresco, e ponvi suso l'azzurro con una foglia di **salvia** et se egli non muta colore à modo di terra no(n) è buono.

1076. A metter d'oro ò d'argento cio ch(e) vuoi.

Metti l'**armoniaco** in aceto fortissimo e diventera come latte, poi metti tutto in una peza bianca, e premi tanto ch(e) e n'esca fuori t(u)t(to) quel latte e metti di q(uesto) dove ti piace, e q(ua)n(do) sara secco, mettivi su il foglio d'oro ò d'argento, e frega con banbagia, e sara l'oro e l'argento fisso.

N. q(uesto) si chiama oro solido.

Fine.

