Biblioteca estense universitaria
Largo S. Agostino 337
I-41121 Modena MO
Tel ++39 + 59 222248
Fax ++39 +59 230195
b-este@beniculturali.it

bibliotecaestense.beniculturali.it

alfa.s.6.6

Libro di segreti

Ms., 16. sec.

Img: BEU, 2014

Terms of use
Using texts and images of the Estense Library is free - within the CC license terms - only for personal, private and non commercial use.
In the case of a non commercial, public use, their source must be cited, linking to the homepage of this site.
For any different purposes, or for getting higher resolution images, please follow the guidelines in the Reproductions page of the website, and/or write to b-este.urp@beniculturali.it.
Creative Commons License
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0 Italy License
http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/it/deed.en

X. 5. 6. 6.
(16. 44)

Tauola de Secreti, che sono nel presente libro.

Per far polueri, e mani delicate
Per la doglia di testa
Per temperare armature, che resistono carte-j
all archibugiate procurato
Sonifero hauuto dal Red.mo P. Iac.o 2
Altro Sonifero hauuto dal medemo 3
Polueri, e mani
(ifra hauuta dal Padre Panigarola) 4
Secreto per il mal caduco — — — — 5
Rosso bellissimo — — — — 6
Secreto bellis.mo per star morbida, e bellis.ma
la carne. che non lasia mai increspare — 7
Per far che i peli non naschino più
Ricetta del Padre Nouarino per far l'Amatisto
Jl Zafiro, e Topatio simili al diamante . 8
Per far belle le Mani, e morbide 10
Per corrodere il ferro
Per la diarica — — — — — — 11
Per stagnar il sangue
Per estrar denti viuendo di Madama di Parma 12
Per far unguento eccelente
Rimedio singulare del Gran Duca per rompere la
Pietra,
Sonifero del medesimo 14
Acqua per denti miracolosa et procurata per in
carnar gli; et far Gianchi

B.E.

Per far corompere una Donna
Bionda Cc — 15
Acqua p il viso
Sonifero bevuto d'M.r Nicolo Thiberti Francese 16
Altro Sonifero buono del istesso
Per far Capelli bion di Morbidi et che non si rompino
et creschino cosa rara — 17
Per fare una sorte di Saponetti senza sapone p
imbiancare, et ammorbidir le Mani
Per Imbiancar et illustrar la faccia Miracolosa
M.te et conservar la Carne et fresca, et senza
crespe — 18
Sonifero del Ill.mo Car.le Orsino bonis.o provato 19
Alcuni secreti di Caciare — — — — 20
Olio di Cranio Miracoloso p ristaurar le forze a
convalescenti, et p acrescer forza, et particol.
arm.te p acrescere il Cito — — — 22
Per i Denti Machiati provato — — — 23
Per imbiancar la Granata come diamante
Per il mestruo bianco delle Donne — 24
Per mandar via li porri Belis.o
Per guarir un morsicato — — — 25
Per cresere il pane 4.o p 100
Per far candele di due parti di Grasso et una di
Cera che saranno di bellezza e durarano come di Cera 27
Per far quantità di bonis.o aceto anco di vini
guasti con pochis.a spesa et e provato — 28
Per guarire il mal delli fegati delle gambe, et
mal di fornice — — — — 31

Secreto beliss.o y la Peste, et altre Postema, che in 24 hore
la rompe prouato — — — 32
Per tinger e capelli che anco lauandosi resta prouato
Vnguento mirabile y curar Caualli di ferite mali
vosi et rasenti, come y ui dareschi prouato 33
Accresimento di sapone a 100 y 100 prouatiss.o — 34
Augmento di Cera bianca, e Biaca y resta nera da spe. 37
Alle Morele — — — —
Al Mal del Asma esperimentato Mirabile
quale Medicina si chiama pietra vegetabile,
et olio di pietra vegetabile 39
Per far una Pasta buona con grandissima utilità — 40
Per dar forza al vino nato in loco debole e darli
l'odore del Moscatello 42
Per far il vino a Lacrima
Per cibare con poca spesa ogni gran Peschiera
Per ingrassare li Vitelli in 40 giorni che vengo
no fuori del ordinario y rassi — — — 43
Per far li Boui grassi con pochiss.a spesa — — 44
Per hauer fieni assai — — — — 45
Per far Spauij belliss.o
Per ingrassare assaiss.o Capponi e Galine — — 46
Per auere un racolto di Miglio doppo il formento 47
Modo y condire ogni sorte di Vcelli che durano
vn anno 48
Per fare il Vin chiaretto quale viene con
un grandissimo racente
Vngento prouato y leuare il dolore alla Podagra
calida e frigida — — — — 49

Vngento per rabite y sanar Cancri, Carboni, e creffe
vore, et piagore, tutte Escotature, et ogni pia 2a
Ordinē y hauere esado pērauē l'Erba che si 50
adopera a Rimini qual fa l'effetto del prēsatē
A far uino artificiato — — — — — 51
Per far uino artificiato — — — — — 52
Per acomodar il uino guasto
Per fare che il Mettume non nocia alli grani — 54
Per Male di Costa prouatissimo — — — 55
Per far Raspata alla Romana — — — — 56
Per guarir le scrofole mirabile — — —
Per il Mal di fianchi, et veneria mirabile
Per la Siatica
Per far cosa che resiste al foco et alacqua 57
Per far suanire il tempo Cattiuo — —
Per staynar il sanyue — — — —
Per facilitar il parto
Per Re. Sadore — — — — — 58
Contro le arme — — — — —
Per far uini di bona forza a uine deboli —
Per guarire il dolor de denti 59
Bio Mirabile et prouato p guarire ogni
ferita Mortale — — — —
Mirabile del Mirti — — — 60
Per conseruare l'Butieri p un anno —
Per acconciar Polami et ogni altra sorte
di Vcelli — — — — — 64
Alora concia p animali con Aceso — 65
Concia di fonghi p minestra —

Per acomodar le Zucche che si conservano tutto
l'anno alla Genouese — — — — — — 66
Per conciare Olive quale restaranno sode e Verdin.e 67
Per fare una Conserua in di Lego di Capponi fagia
ni, et in particolar m.re di Oche — — — 68
Modo sicuro p piantar tagliuoli di uite che si
tengono 69
Modo di fare il uino che parera Moscatello
Modo di fare il uino et acomodarlo che si man
tenera anco che sia d'una Inuerno — 70
Per leuare qualsi uoglia Mal odore da un Vas.o
Per pigliar quantita di pesse — — — 71
Per far uestar stupido uno piu et manco — —
Per far andar del corpo con Vncione — —
Per sanar Caualli Boui, o Vitelli del Mal del
uerme 72
Per far Mostarde alla Cremonese di Segato
Per far Bomaselle — — — —
Acceto bellis.o p imbiancar la faccia — 73
Per leuare il giallo dal uiso — — —
Per la Carnosita de — — — 74
Vngentum album — — — — — 75
Rimedio singularis.o Contro peste e febri pes
tifere — — — — — — — 76
Vngento della Regina, Maria d'Vngaria — 78
Vngento p il Stomaco — — — —
Altro ungento p il Medesimo
Acqua eccellentis.a p disecar le gengiue et far
bianchi li Denti — 80

A far acqua d'Canella — — —

Per sedare il dolore della Gotta Mirabile — — 102
Al Mal del Asma — — — — — 103
Luoro da tintar Vetri et altro che resistono al foco
Altro Luoro
Altro Luoro 104
Luoro ordinario Buono — — —
Acoto da usare y chi ha il corpo Nitico — — 105
Acqua Mirabile y li Occhi quale tena ogni
sorte di Macchia, regolle, Carnosita, sangue
uiscoso, et sino le Cataratte continuando usar. 106
Al lacrimar degli Occhi — — —
Rimedio ecc.mo y le scrupole — — —
Per le Morroide ecc.mo — — — — 107
Mirabile secreto y le scrupole — — — 108
Secreto y il fluso di sangue di Brestori y le done
Concia Mirabile y fare alli uini y conservar
li sani et acomodare quelli, che auer: patito 110
Rimedio contra Veleni singolare — — 112
Per far raspata y feora — — —
Per far li uini di forza — — 113
Per Cauar assai uino di una Castelata —
Modo di far bon uino, et con poca fattura — 116
Per far quantita di uini et buoni — — — 117
Per dar forza grande alli Briochiati — —
Per far il Rebiano in Eccellenza 118
Modo di spoglier y far li uini che si conservano
Per il Mal di costa — — — — 119
La Mirabile Acqua y le infiamacioni — 120

Ricetta contra Veleni — — — — — } 121
Per far venire un stupido più e meno —
Sonnifero & horeg — — — — — }
Per pigliare quantità di pesce — — } 122
Per far aceto bonissimo in 15 giorni —
La ricetta del Cavaliero di Ant.o Martini
contro veleni et altri mali meglio de tutte — } 124
Per dare il dolce alusino — — — — 125
Per far beuanda che passi fusino — — 126
Sonnifero — — — — — — —
Acqua & fare bele Cavri
Pasta sfoia Eccelentissima — — — } 7 @
Per far Acqua alla Romana — — — }
Vino del Colonello Serafino — — } 128
Vino & famiglia cioè di sparmio — — 129
Per conservar l'uua — — — — }
Per far uino di molto gusto — — } 130
Per far Mostarde alla Cremonese di fegato 131
Per far Tomaselle — — — — — —
Per guarire il dolor de denti } 132
Per guarir il dolor de denti — — — }
Per Conseruar l'uua — — — — 133

Per far Polire & le Mani delicate

Piglia libra una forma di giesta che auanza
li far l'olio di Gelsomini, e passala y setacio
sina, che sia oncie noue, e più sapone purga:
to, e passato come sopra sina oncie due, & più
Irios passato come sopra oncie una Mescolate
tutte insieme bene mescolate, et adoprarle

Per la doglia di Testa.

Acqua di viole onze quatro
Rosato composto onze una, e mezo
Aceto Rosato onze una.

Tempera & temprare Armature, che
resistono al archibugiate. Prouato.

Prima farai fare l'Arma che noi temprare et
sopra ogni altra cosa farla battere benissimo
et con ogni essata diligenza, poi fatta, che sa:
rà quando la vorrai temprare piglia.

Aceto forte. Boccali $\frac{1}{2}$
Chiari d'oua — n° 8
Mel comune — lib $\frac{1}{2}$
Terra dolce a bastanza
Piombo abruciato. onc 2

Ogni cosa Mescola insieme, a modo d'empiastro
et empiastrerai tutta l'arma y di dentro. Itche
fatto metterai l'arma sopra il foco, e venuta al
color della Viola. habbi preparato l'infrasc.°
Olio di sasso onze 2

Acquavita

B.E.

2 Acqua uita = ℔ 4
Sale Armoniaco on℥ 3
Metterai ogni cosa nel acquauita, e leuando l'arm
dal foco, che sia giunta a quel cotto sud°: con u
pencello di fuori la bagnerai ben bene dell'as
acquauita con l'altre cose, e rapredata ch
sera la ritornerai al fuoco nel medemo mo
lasciandola riscaldare come di sop̃a, e poi ba
la come la prima uolta, et questo fatto tre
uolte. Il che fatto tornerai l'Arma nel fo
lasciandola riscaldare sino al sud° termi
et hauerai un Bochale di fuco di Zucche sa
tica, con che la bagnerai come di sopra, e
con questo una uolta basta, ma due no
gli nocerano, et sarà fatta et buona.

Sonifero hauto dal Ecc°: S: Giac:

Piglia doi lib di aceto forte bianco uos ato
questo si bolle lib 1 1/2 di semi di papaueri
chi pesti legerm̃te, et onz 1 1/2 d'oppio gro
ben distemperato col med° aceto; Buon
le sud cose si fanno bollire in un pignato
no ben coperto sigilando il coperto di pa
in modo che non respiri; Il foco sia te
perato et il coperchio habia nel mez
un buco da uno aturaglieuo di pasta
ro o uolta e uolta et tastando la quanti
del aceto, andar riconoscendo q̃to: mancas
chen

che all'hora sarà finito di cuocere, quando 3
l'aceto sarà mancato p.meno. Questo aceto
usato nell'insalate, ò cotte ò crude, ò d'erbe
ò di piedi di Vitello, ò in quale si voglia specie
di potachi e gran sonifero, ma sopra tutto
mostra la sua forza con la lattuca cotta, ò
insalata. Questo aceto si conserua molti
anni con la medesima virtù, purche si ten:
ghi in uaso di uetro ben aturato in luoghi
freschi; se portasse seco qualche odore, se
li leua facilm.te coll'tenerui dentro un ma:
zetto di rose ben legato con uno spago ò par
gettaruele così sfrondate, et lasciaruele se:
pore si può anco profumare il d.o aceto col
ditarui due ò tre gotie d'acquauite dove sia
stato distemperato qualche poco di Muschio.
S'hauesse qualche specie di sapore se li le
uarà con un poco di Zuchero, che si mischi
in quel poco d'aceto, che si uole adoperare.
Sonifero nobilis.o Sei hore al meno, il poco
che se ne pigli, ò otto, ò dieci se altri ne pigli
più.

Altro Sonifero hauuto dal medemo.

Fassi nel Forni sporare cerebrum in pe:nisu:
lio extractū, et fumo exicatum, si in tenuissi:
mam pulueremq. conteriū est sonniferum pri:
ue efficax exibet. in ferculis ceteris condimentis
intermistū

in evermistù et singula. dragmas illius pulve-
ris in horas somnus conciliat. Viget uis p
ueris in multos annos modo in clare plum
seruet clauso quam diligentissime.

Poluere per le Mani.

Piglia farina di fava, Amandole che li sia
stato cauato l'olio, et polueri d'Iris di tu
ana, et adopera ogni ti laui le mani che
fa bonissimo effetto.

Cifra hauuta dal Pre Sanigarola

AB	a. b. c. d. e. f. g. h. i. l. m n. o. p. q. v. s. t. u. x. y. z
CD	a. b. c. d e f g. h i l m o p q r s t u x y z n
EF	a b c d e t y h i l m p q r s t u x y z n o
GH	a b c d e f g h i l m q r s t u x y z n o p
IL	a b c d e f y h i l m r s t u x y z n o p q
MN	a b c d e f g h i l m s t u x y z n o p q r
OP	a b c d e f g h i l m t u x y z m o p q r s
QR	a b c d e f y h i l m u x y z n o p q r s t
ST	a b c d e. f g h i l m x y z n o p q r s t u
VX	a b c d e f g h i l m y z n o p q r s t u x
YZ	a b c d e. f g h i l m z n o p y r s t u x y

Per seruirsi della Cifra bisogna doppo l'istes- 5
so fatto, hauere un uerso ò piu parole di
concerto con quello che deue intendere la
Cifra, come p. esempio seranno le parole, At
regina gnaui iam diudum saucia curae se
adolere scriuere in Cifra il nome di Scipione.
Piglia la p.ª lettera del uerso dato, che sara
A, e ua nel abecedario del. A.B. et ritroua
la lettera. S. e scriui l'oposta, che sera f
poi torna alla seconda lettera del uerso
detto che sera t, e nel abecedario del. S.T.
troueraj il c seconda lettera del nome di
Scipione, et scriueraj la lettera oposta che
sara Z. et con questo ordine formeraj il no-
me, che ti uera scritto f Scipione fZvanigr:
e cosi auraj fatta la Cifra la lettera della
quale fra l'altre cose, e che con il lnese-
simo abecedario mutato sotto il uerso dato
si può scriuere ad ciascuno, che se bene ca-
pitasse in mano d'altri che hauesse questa
Cifra altri non l'intenderà se non quel solo
che ha il uerso di concerto

Secreto p il Mal Caduco dato dal r: Gio:
Iac.º Foccari al Con.e Francesco
Acque sublimacionis Picatrix
Vnicorna — — — ʒ. ʒ.
Cornu Cerui usti — — ʒ. ℓ.
Visci quercini — — — ℈ viij

Pice

6 Pica excipiantur iuuenes e nido anteqũ euole
dum incipiunt pennis uestiri, nec penẽ ne
intestina nec futum adhærens remouean
sed omnia simul destillent. Suprad: do
det semel, bis, ter ad summum quater s
cet semper uel omni uice eãdem ante
post accessum morbi. nec opus est ulla
paratione, aut purgatione, uidimus
duo uigesies quinquies coreptos hoc m
bo, unica hac dosis semel hausta. nu
quam deinceps sensisse. paroxismum

Rosso Rettis°

Piglia limoni stricali bene, et cola il pe
il sugo poi lasialo posare, 4 duoi giorni
lo passerai doppo il feltro poi metterlo in u
Zucca di uetro poi Piglia viole cremesi
le foglie solo gto tiene il uorno, et tagl
minute, et metele nel d° sugo lasiand
nel infusione 4 un giorno, e meggio o d
al piu poi colerai 4 pesta il d° sugo et
fabro gto gli rimeterai uiole fresche co
modo sud° et a questo ordine farai tante
che conosi il sugo ben colorito et in gross
auertendo di mutare ogni giorno il fio
due o tre uolte lasiandolo al sole finit
la infusione de i sud° fiori lasierai pass
4 quatro o sei giorni, che ei fondo del u
ui sarà della posatura, però decanter
il sugo

il liquore, ò passerai ℔ pesta; poi piglia
allume di rocca pesto, gomma arabica et
verzino, tutti sottilmte pesti, et tutti insie-
me li metterai nel vaso lasiandolo al sole
XV ò XX giorni almeno, sbatendolo ogni
giorno due ò tre volte almeno, et de lalume
di rocca, verzino, et gomma, ne piglierai
parti eguali; auertendo, che ℔ ogni bocale di
questo sugo una uncia di ciascuna de esse cose
insieme sera bastante et sarà fatto il
rosso ecelentiss°: auertendo di tenerlo in luo
go asiuto, che ℔ essere li fiori facili a corom-
persi, bisogna guardarlo dal humido, e tener
lo ben serato; et quando le sud: tre cose ui
sarano state in infusione ℔ spacio di un mese
se le colerai ℔ pezza, accio non resti nel
fondo la feza del verzino, o d'altro de esse
cose, et sarà fatto, et è aprouato, et ℔ che si
conserui meglio senza dubio di putrefaci
one fatto che sarà lo metterai al foco tanto
che ueni il bollo et è prouato.

Secreto bellis°: ℔ far star morbida et
bellis° la carne che non lasiera mai
ui crespare del Prē Nouarino.

Piglia foglie di faua inuersa, ò grossa come si
uogli dire, tagliale, e ℔ bagno ne caurai
l'acqua in uasi di uetro, caurata, che sarà
la farai stare al sole ℔ XV ò XX giorni, e poi
l'adoperai

P'adoprerai in questo modo. Quando la Matina
si desta, che li pori sono aperti piglia di
acqua nelle palme delle mani e bagnati
viso, et gitta che si more et lasiato asciugare
se; Poi leuato dal letto si lauarai secondo il
suo ordinario le mani il viso, che questa a
qua non patise cosa alcuna. Bisogna co
tinuarla ogni matina, che e cosa stupen
et prouata si può far gli acqua da più sta
ni, ma l'Agosto uerso il Settembre e la
sua stagyione di farla.

Per far che i Peli non naschino più

Piglia giusti d'oua fali calcinare et gitta calcina
cauane acqua y storta detta quale te ne
bagnerai sub: stropa li peli, prouato.

Secreto, fare andare in anti un Cauato ren
Piglia foglie della Strafisaria detta anco
herba pedicolaris et mettele dentro la testie
del Cauato, che gli tochi la Carne, che andera
inanti, et è prouato.

Ricetta del Padre Nouarino y far l'Amaristo

Il Zafiro, e Bopatio simili al diamante

Prima del Amaristo.

Piglia l'Amaristo il gitte sia schietto, che se
hauesse ò giallo, ò pelo crepariano, Poi pi
glia calce uiua ben pista ò uero di quel fiore
che fà la calce da se, et piglia un crocisto,
e Pimpirai la metà di d.i calle calcando

bene,

13

ene ~~ecc~~ ~~cc~~ ~~Ex~~ ~~pli~~ et vai sopra gli meterai s.ᵗ 9
Amatista, et poi sopra del altro Calce tanto che
s'empi il crociolo, calcando bene la Calce. Poi
meterai il crociolo nelli Carboni, e gli darai tanto
fuoco col Mantice, che vengha ben infocato il
Crociolo; e te cosi al foco lasierai rafredare, et
troverai l'Amatista fuoco bianchiss.º Il q.le
poi farai segare, et acomodare all'Orefice
come ancora. provato.

Del Zafiro

Piglierai il Zafiro schietto, che altrimenti faria
come l'Amatista; Haverai una Lamineta
d'oro nella q.le gl'inuolgierai dentro il Zafiro
et lo meterai in un grosolo al foco, e mentre li
darai foco col Mantice auertirai quando l'oro
sia fondersi, et all'hora lasierai stare in
quel stato il foco un pochetto poi soffierai
gagliardo, si che si fonda l'oro, et fuso che sarà
habbi apparecchiato un altro grosolo
che sia ben caldo, et con le Tenaglie piglierai
il Zafiro dal oro, et subº lo meterai nell altro
grosolo cosi caldo il quale coprirai, et lasierai
rafredare. Et se per sorte non fosse bianco a tua
satisfatione, gli refarai la medema operatione.
non si perdendo niente del Oro, che s'adopera, et
il farlo lucidiss.º in Cᵉˢ; fatto che sarà sino a
questo segno lo farai acomodare con la Mola dal

Orefice.

Prefice, e poi piglia un grussolo con denaro del stag
farai una gabietta di fil di rame ò di ferro sotil.
e gli metterai dentro il Zafiro il quale caderà nel
stagno fuso et ghieto farai stare p spacio d'una h
auertendo di non dare gran fusione al stagno,
solo basta, che stia fuso; poi lo leuarai. che ator
gli sarà attacato della morchia del stagno, che
beg andolo, con le dita l'anetarai, et trouerà
el Zafiro bellis.o come diamante.

Del Topatio.

L'operatione di questo, è come quella del Amatista
se non che bisogna darle fuoco più galiardo,
che lascia difficultà: il giallo e se alla prima
operatione non riesce bello, bisogna rifarghi
l'operatione tante uolte, che sia fatto bello
con foco galiardo, et forsi che l'operatione de
Zafiro gli faria bellis.: che el tutto conoscerà
il saggio operante, auertendo che questa pie
tra uuole essere ben ancora schietis.: senza
crepetia et tutti son prouati et ueri.

Pasta p far belle le Mani e Morbide

(Amandole ambrosine
Semi di Melone
Semi di Zucca
Azime di Persiche } anna
Pignoli
Farina d'orzo

Pista sottilm.te: ogni cosa de per se incorpora con Mele
del pia

del più bianco che si possi havere adoprandolo
così crudo facendone come pasta, et sádopera
lavandosi le mani, che fa mirabile effetto.

Per Corodere il Ferro.

Salnitro ℔j
Vitriolo crudo ʒ 4
Vitriolo rubificato ʒ 8
Sal Armoniaco ʒ 3
Verde rame ʒ 3
Minio ʒ 4
Cinabro ʒ 3
Arsenico ʒ 3.
Orpimento, e sublimato an ʒ 3
Cauasi l'acqua al uso delle altre acque forti,
con li suoi spiriti, et rectificasi, et di questa acqua
se ne baynano pelle, et se ne atornia ferrate.
la quale gli corode et spelta in xv. ò xx dì
con mirabile esperienza.

Per la Sciatica.

Piglia una pelle di Cane a conciar senza sale
et ben netta, senza che vi sia pelo alc.°, et
sopra quella metti del oxicrotio come se usa
essi fare un empiastro, et mettela così sul male.

Per Stagniare il Sangue

Piglia Gesso preparato, formare, et un poco di
Bolarmeneo, et stemperato con chiaro d'ouo, et
metti lo com ungento sopra una pelle di tela
e se il sangue esce dal naso, lega con la tela
la fronte

La fronte se dalle tempie il Braccio, e così gli altri
Membri

Per il mal de denti Ricetta di Madama di Parma

℞ Aceti vini ℔ j
Aceti squillitici ʒ 4
Folior. Rosis marini
Folior. Salvie ana M. 5.
Mellis Rosati ʒ 2
Bol. Armeni orientalis ʒ. 2
Boliant ova unica e bullitione deinde col
sent.t et de hac cocione calida abluat.r dens
et teneat.r cri ore sepe q. muret.r et mitis.
modi ovo dest

Per far Vngento eccellente.

℞ Olei d'oliva ʒ 2
Cera nova ʒ 4
Litargirii d'oro p. subtilitato ʒ j
Cerussa cri pollvere ʒ j
Berra sigilata cri pollvere ʒ j.
Cere Cipprine ʒ 6
Canfora cri pe. Ri picoli ʒ. 4.

Mescola tutte queste pollvere insciemo poi
piglia l'olio et la cera et si mecta in una
caldara, et si faccia bollire con poco temp
rato di Carbone, et non di fiamma. Sin tanto
che la cera sia distata mescolandola co
spatula con un legno, che sia largo in punt
poi mettevi dentro a poco a poco le sud
pollveri

15

sottili mescolate, et continua sempre il suo di mesco:
lando tutto ciò nella Caldara fina a tanto che sia
più tosto negro, che d'altro colore poi si tenì la
caldara dal foco mescolando sempre, e si metta
dentro .e. 3.6. di Trebentina poi si rimetta la Cal:
dara al foco di nouo rimescolando tutta questa
materia due ò tre uolte. Poi leuata la Caldara
sempre mescolando si meti dentro le 3. 4ti di can:
fora lontana dal foco, et così mescolato insieme
tutto sera fatto d.o Vngento.
Et fredato che sarà si metti in una scatola
p conseruarlo. Il quale quanto, e più uecchio
è più efficace, et se sene uorà quantità si mol:
tiplicarà le materie a proporcione. Il d.o Vn:
guento sana il foco, serue a tutte le piaghe
uecchie, et noue, a rotatura: a contusioni, a
ponture, e morso d'Animal uelenoso, a qual
sinoglia Vlcere quanto si uoglia uecchie, che
siano, et à più altre cose; se la piaga è gran:
de s'inuarete l'empiastro due uolte il giorno
e la piaga si potrà lauare di uino tepido poi
poi comincia a guarire basta una uolta il
giorno; se la piaga è profonda bisogna la ete:
ni una tasta di fila col d.o Vnguento. V.o che
hauesse una botta su l'occhio, che gli diuenta
tutto negro, et pieno di sangue in due dì, che
ui pose sopra di questo Vnguento guarì senza
lasiarui macchia alcunna.

Rimedio singulare.

Rimedio singolare del gran Duca vom perla Pie
Piglia un Capretto, che non habbi più di 2. ò 3 Mes
estradegli il sangue del Collo dalla parte destra e fa
li cauare tre onze di sangue il quale farai secca
re dentro un piato al ombra, et ne farai pol
uere, della quale piglierai la mattina a digiu
no quanto ua sopra un scudo in un Bichier
d'acqua stilata di foglie di raffani, e farà l'ef
fetto marauiglioso in tre giorni

Sonifero del thedesimo

Distilla il Foglio fresco in erba al sole in uaso
di uetro fatto a posta poi rettifica il bagno, di
ascuna onza d'acqua farà dormire una hor

X Acqua di denti Miracolosa, e prouata
per incarnargli, et far bianchi adope
randola la matt.ª e da altra hora
come qui sotto

Piglia una libra di Anesi dolci et freschi pista,
poi metti in infusione in duoi Bochali di uino
puro et potente per hore 24 serando bene il Vaso
con Carta Capretta; poi decantarai il uino, et
doppo per espressione in torchio ne caccerai tutta
la sostanza la quale passerai per lambico a
Bagno; poi piglia una libra di pitatro di Cauai
re e secco et onze tre di Zedoaria, et piste si
pongono parimenti in infusione per 24 hore in
uino, ut sup.ª Poi farai passare a Bagno qua
si tutto il uino lasciandoli un poco di fondo
acio la destil

accio la destillatione non passi d'addustione. fatto
questo congiungerai le due destillationi insieme sud.
et aggiantarai Libra 1/2 di Caneila finissa in polvere
et poi di novo le ripasserai, bagno mettendo di
levar bene la giontura del recipiente col fam:
bico, accio non evapori, et lascierla bene asiugare
et li darai foco lentiss.o et se fosse possibile, che
l'acqua non bollisse sarìa bene, che passa
prestiss.o et facilm.te. Questo liquore s'adopra
ingrandone una pelle di lino stropicciandosi
i denti dentro, e fuori.

Per far Corompére una Donna

℞ Pistacchi di levante fresco che non sia tarmato
Galanga buona anna.
Pepe lungo

Si pistano impalpabile ogni cosa, et incorpora
con Mel rosato sin che venghi come sapone, aver-
tendo quando s'adopera di metterne solo su la
pelle del membro di fuori, che quanto meglio cocè
basta et bisogna un poco il membro resti Matu
rato tanto che si vis cadi la materia, et e bonis.
et ogni poco fai.

Bionda Corona

Piglia litargirio d'oro Carlochi 3
Sapon damaschino Lib 2
Feccia di bocce Lib. j.
Cur curma Lib. ½
Piglia Orzo un Manipolo

cenere dinite

Cenere di vite quanto basti
Pista ogni cosa grossam.te et metti in infusione
ogni cosa d.ti 24 hore in acqua poi fa bollire a fo
lento vin tanto che calla la metta, e poi la ten
rai al Sole quanto più potrai, et sera fatto.
Quando la vorai usare fatta diventar tepi
et la darai con spongha lasciando poi
asiugare li Capelli al Sole et e cosa bella

Acqua p.r il Viso

Piglia di quella acqua, che esce dalla poda
tura della vite
Acqua di fior di fava } ana foglie.e 1.
Acqua di lumache stilata
Talco calcinato ℔ meza
Zuccaro fino ℥ 4
Latte di Capra foglie.e 1.
Chiare d'ove fresche n.o 1.5
Vin bianco buono foglie.e n.o 2
Metti ogni cosa in infusione p.r tre giorni
in bocchia, et a fuoco di Cenere ne caverai
l'acqua adoperando la a tuo piacere.
Sonifero buono di M.r Nicolo Thiberti Francese
Acqua di fior di pa paveri rossi stilata nel
principio di Giugno fa bellis.a effetto dato
al peso di meza dramma.

Altro Sonifero buono del istesso

Piglia l'Oppio fatto minuto et l'acompa
gnerai con aglio acciaccato a tua discretion

Dichene

di che se caueral l'acqua ℔ bagno, ò uero ℔ una
storetta ℔ cenere a foco lentiss.o et sarà
benissimo.

Per far li capelli biondi morbidi, et che
non si rompino, et creschino; cosa rara.

Piglia mele del più bello, che si possi hauere 3. ò
4 tho. ò quanto ti piace; quale disolueral in tanta
acqua rosa, et farete bolire tre ò quatro bolli
poi lascia freddare, et cola, un canouazo auan-
ti sia del tutto rafredato; Poi mett li una libra
in circa di sal Comune bi anchis.o et tutto met
terai in stiaue in storta grande, et capacissima
a lentiss.o foco, et quando nel recippiente sarà
una quantità d'acqua chiara, et che comin-
arà à tinger colore, Buterai anche il Recipi-
ente et receuerai separatam.te tutto il liquore
giallo, che uenirà, et essendo stillato il tutto con-
serueral d.o liquore giallo in uaso di Vetro, et
quando lo uorai usare; gli bagnarai dentro una
sponza et destram.te bagnarne li capelli; non
toccando però la carne, et cosi lasciali asciugare
che diuentarano biondi come oro et durerano cosi
assai tempo, et tanto più se si lauarà la testa
con lesiua da capo tanto più diuentaranno bel-
li, e basterà bagnarsene una uolta in quindici
giorni.

Per farè

Per fare una sorte di saponetti senza sappone
per imbiancare, et imorbidire le mani
Piglia radice di Malamischio pelatele senza la
le, et seccatele all'ombra fanne polueré sot
tilé. Piglia di questa polueré d'p Amito d'j
farina di grano ben fina d'i pignoli freschi d'
mñ 6 Amandole mondate, et che l'olio ne
cauato d'a grani di Melangoli mondati d'i
olio di Bartaro, et d'Amandole dolci d'a m
chio drame ½ il tutto pistacerisato si pigli
p ciascuna onza di polueré, d'½ di Iride d
Fiorenza, poi habbi ½ di altre radice
Malamischio et infondele in acqua rosa
d'una notte poi cauata l'acqua si cauata
la mucilagine, della quale impasterai
tutto il resto, et ne farai volte a tuo
piacere, e le farai secchare usandole a
lauar le mani con acqua

Per imbiancare et illustrar la faccia
miracolosamte et conservar la carne
et fresca et senza respe.

Piglia madre perle d'4 Lumache di mare d
porcelette d'a perle minute d'½ Talco
sotilmte polueriçato come di sotto drame 6
Argento macinato granizo. il tutto sia
mescolato insieme, e poi polueriçato sotilm
et macinato sopra il marmore. Poi
solucerai il tutto in sucho di limoni circa

lib. 3.

lib 3 Et dentro un uaso ben turato di Vetro met-
ti il tutto a spacio di noue di dentro le uinacie
calde. ò uer dentro le fecie d'olive, ò uero nel let-
tame caldo. Poi lo leuarete, e farete bollire a
foco lento fin tanto che sia consumato la sesta
parte; Poi leualo dal foco et essendo riposato
destramte separa il sugo dalla materia, che resta
in fondo; Poi piglia acqua di fior di fava
ò uero di Sambuco, et distempera di materia quan
do la uorai usare bagnandosi destramte il uiso.
Il Balco si polueriza mettendolo in un sachetto
forte con cogoli; o pietrele di fiume et in un
uaso d'acqua stugolando, l'acqua diuentara
bianca, quale essendo riposata uinara il Bal-
co polueriszato in fondo.

Sonifero del Illmo Car le Orsino Bonissimo prouato

Piglia del loglio giu il suo giuano e in latte nella
spiga el che e uerso el fine di Maggio; Piglia
il suo giuano solo, et leuali la scorza mondan-
dolo bene gle passarai l bagno, et ne auerai
l'acqua limpidissima che seruarai in Zucha di uè-
tro ben serata accio non respiri, et auertire
di serarla subito, che sarrà stillata con cera, e
carta pecora poi la farai stare al sole ben cal-
do xv. ò xx giorni accio uenghi più purificata
se bene subito, che e stillata se ne poi seruire
mirabilmte, et senza nocamento alcuno data

a bere

a bere ne poca quantità ò Maggio
secondo si trovarà più et meno farà effetto et è pro

(Alcuni secreti di Cacciare)

Il suco del Cinoglosso cioè delle foglie è mo
rifero toccandone una fresca ferita, et mescolan
dosi col sangue. Imperò li Cacciatori in Spagna
usano di dar sugo, ouero sale, et pe
l'adimanda d'herba, herba Cinoglossa.
La seconda specie d'Aconito chiamata Cynoct
et Ricoctono, è veleno pernicioso alli Cani, et
mescolando un poco della sua radice con carne
cruda, che habbiano da mangiare, farà effe
più celeremente in ogni sorte di animali se
mescolerà con d: radice un poco di Noce ma
tella, et radice di Iusquiamo nero.

Amandole amare uccidono le Volpi et Gatti
che ne mangiano.

Se col sangue d'una Lepre giovane mescolarem
Iusquiamo cioè la radice, et oncuerete d: mis
tura in loco che praticano le Lepri, mangiano
di d: mistura la quale sano molto grato
et sarano come inbriache talmente che si
potrano pigliare facilmente

Se col grano Ceci fave, ò altri legumi si far
bolire, et Helleboro bianco, cioè la radice, et se
me di Iusquiamo, et si metta d: grano in
loco dove praticano quali sieglia sorte d

Vccelli

Vccelli gustando di d.ª herba rimarano sbalordi-
ti talche si possono pigliar con le mani.
L'herba chiamata acerbasco uccidendo altri
pesci si come e l'herba mora che e spe-
tie di Bitumalo, la che infettando l'acqua
o vero la pasta di d.ª sugo di acerbasco, gli
fa morire, e si possono mangiare pia si,
curate che quelli morti con l'herba mora.

Secreto 66.mo di pigliar Pesci

Piglia Lucciole, et acciò durano tutto l'anno
subito prese in buona quantità le metterai
in un bocalero di Vetro, et facendoli un pro
fumo d'aceto farai andare il fumo nel Bocalero
che morirano le quali morte le metterai a
secchare, et cosi gli restarà il suo splendore,
poi gli farai una balla di vetro et glie le mette
rai dentro poi quando non luce la luna
che sia ben scuro metterela nel acqua o sia ui-
ua o morta purche ui siano pesci et li ten-
derai reti di qual sorte ti piacerà, che li pesci
tutti uicini a questo posono scorgere quel lu-
me subito ui corrono erano, la che e sua nat-
tura corere al lume nel tempo oscuro, et chi
potesse fare un ingegno come una Lanterna
di cristallo, et metterli dentro una lume
saria cosa rara, la che saria tanto Bragion
lume, et in caso di necessita quel segno che
luce fa effetto 8

Secreto:

Secreto Gelliõ et procurato di farueniue
Volpe, et Lupi dove uorai.
Piglia un Ventroncy ò altro pezzo di Carne e
attacalo a qualche cosa, che meglio sarà
se non fosse corda, che le Volpi s'entorno
odore della Corda; Poi nel luogo dove sa
che sono tali animali comincia a fare un
strascinata con d.a Carne et condurai que
traccia ò strascinata sin al loco dove uo
stare à tirare ò uero uoglì lasciare qual
ueleno. Poi piglia di gitto forma di seno che
resta quando si fanno le caldele, et essen
ben secca la pistarai et mandarì buttand
sopra la strascinata che auerai fatta de
Carne essendo d.a potuere assai minuta,
Dove uorai che l'Animale si fermi hau
di d.a forma una pista grossa: accio
debano fermare a Mangiare, che li tiren
con quel comodita uorai et è cosa prouat
sima. che la caccia si fà al tempo che luc
la luna, uedere a tirare, et gli coron
con Molto stupore. / Impastando core
di lepre in potuere, ecco in forno con d.a
seno, è mirabile.

Per pigliar Lupi e Volpi cosa prouata
Piglia radice di Napello dette uere, et fale
care, et fane potuere poi piglia una
pecora

p.ecora et scortica la, et basta la carne, et mescola
la polvere con ditta carne poi ritorcela nella sua
pelle, et cusila, et mettetela dove capitano li ani,
mali acomodandola come pare a lui a con la
resta alta, che sub.o che l'afferano, e che abiano
in corpo un poco di quella polvere, sub.o morono
et si potrà servire della sud.a vicenda facendo
polpette coperte; et se la vol fare più potē=
tē. piglia d.e radici. fra 8 bre, e 7 bre, che sono in
perfecione. schiacciate. fra sassi mini, et cosi le
metterai in acqua in un orinale mettendolo
alle ceneri che gli sera ben calda l'acqua
spoglierà la sostanza della radice, et ves=
tirà ben tinta; la qle decantarai, et sopra
le radici tornerai dell'altra acqua servando
l'istesso ordine sin tanto, che l'acqua non si
tinga più all'hora piglierai le acque de
cantate, et Bettile insieme facendo evaporar
l'acqua che nel fondo del vaso ti lestara la
sostanza della radice, la quale se vorai
ridure in pastiglie; farai ben bene evapo rare
et asiugare, che verrà in pastiglie, et usala
che fa prestissimo.

Per Olio di Cranio Miracoloso p restaurar le
forze à Consumati, et p accrescere for:
za et par ti colar m.te p accrescere il Corso.

Piglia il Cranio del huomo, et molto meglio sono
quelli d'huomini Morti violentem.te che d'in

firmita

firmita alcuna non gli può auere fatto nocumento
et piglia quella parte, che è fra il fine della spon-
te et la Sottura coronale ui circa lauato bene co
bonis.o ui un bianco ò Maluasia poi bene asciuto
con panno lino tritalo minuto con un cotel-
et ℔ 24 lo Metterai ui infusione ui bonis.o ui un
bianco, ò Malvasia, Poi costituta la infusione
Metterai in una storta, che abbia larg.o collo
collo, alle Ceneres. Di passerà prima il uino p
l'olio del Cranco, del qle parte ne andera ne
recipiente, e parte ne resterà attacato al co
lo della storta; Con un Cochiaro dunque dili
gentem.te la piglierai, che sarà al grasso den
et lo Metterai in un uaso di uetro p un brese
lasciandolo scoperto all'aria, che in fine del
d.o tempo sarà fatto. Di questo ne piglierai on
una fiala, et lo Metterai in un fiasco di uino
~~bianco~~ bonis.o ò Mal.a et così lo serbarai ten-
endo ben chiuso il fiasco auertendo di non
cominciare a bedere che non sia stato poi
così tre ò 4 giorni et uolendone seruire ne p
glierai ogni tre di a digiuno tre dita p uolta
che sentirai miracoloso effetto, et è prouato

Per i denti Machiati da fiocio ò altro
purche non sia da Natura et eprouato.

Piglia sal bianco comune, et alume di rocca
ana fane acqua p storta et di quella lay
na li denti con un poco di bombace, che

ui dui ò

ri due ò tre dette pietra sicuramente

Per imbiancare la Granata come Diamante.

Piglia la Granata sottiana, che sia schiecca et habbi un pezzo di ferro grosso sino a tre dita che non sia stato in opera fali dentro un buco che vadi ben in dentro poi mettelo nel foco, et fallo bene infocare, et q.n sarà in questo termine sedalo dal foco, et getta la Granata nel buco et subito con un altro pezzo di ferro ben caldo, copri bene a sedare. et sarà fatta q.te se abbia p: non mutar bianco a tuo modo seguita l'ordine.

Per il mestruo bianco delle Done

Piglia onze una di Mastice, fallo pistare sottilmente, et passare p: sedaccio, et con mezz'onza di cera nova gialla incorporarai insieme et fanne pillole, e di queste ne darai alla donna ogni due giorni una la sera doppo che haurà cenato di 3. hore, la quantità che hauerai pigliare conuerrà a dire quattro ò cinque ò più, ò manco che in otto giorni sarà libera, et è prouato più uolte.

Per mandar via li Porri: Belliss:

Si uà doue sia un corpo di Rabbia, nè importa se bene non si li frati con una bacchetta in mano dirai; Dio ti salui Rabbia, che fai qui; se il tale ha tanti porri nel tal, e tal loco, et dando una bacchetata sù le cime della Rabbia, facendone cadere delle foglie soggiungerai sicome secherai, così secchino li porri del tale ancor essi, et

dicasi poi

Dicasi poi tre pater e tre Aue maria, e questo
fia tre uolte, et li pori si seccarano insieme
questa foglia S.

Per guarire un morsicato

Quando ti sarra fatta l'ambasiata, che il tale
stato morsicato; si risponde al mandato. Voi
portare la sanità al morsicato?; bisogna che
costui risponda si faghi bettere il piede destro
nudo in terra, et con un cortello segnarai in
terra a torno al piede la forma, et in quella
forma di piede con la punta del cortello se
uerai queste parole.

Cavo Caruttes sanii mẽ duce. Petra sanum
Emanuel Paracletus, poi vaspa tacore se
bettere scritte e tutta questa terra si ponga
in una scodella d'acqua, et si mestichi bene
poi lassa possare tanto che la terra vada a
fondo; poi con la camisia del medesimo
stesso la coperai; gli farai il segno della
Croce, et gli la farai bevere, che trovara
guarito il morsicato.

Per far crescere il Pane 40 ℔ 100:

Piglia ℔ 100. di farina Burattata, e fonerai la
sera il lievito; Poi habbi ℔ 50 di riso nero
e fallo cenire cocere in vasi di terra con ℔
trenta d'acqua, et quando vorai impastare
farina ℔ fare il pane in cambio dell'acqua
impasterai con quel riso cotto, che sia calido,
et se non fa

et se non fosse assai, se bene gli mettera tanta
acqua, che sia à bastanza non importa fatta
che harrai la pasta menata benissº alla grossa,
è forma il pane il quale coserai nel forno aver-
tendo di non darli foco troppo aspro ne chiu-
derai la bocca del forno, che nerebbe rosso.
Così haverai il pane bonissº: et bello senza che
alcº si possi accorgere del segreto, et è provato.

Per far Candele di due parti di Grasso
et una di Cera, che saranno di bellezza,
e dureranno come di Cera.

Si piglia due parte di Grasso di Castrato ò di Capra,
ò di Becco, che sono manco untuosi mettilo in un
vaso al foco, e fatti bollire sentaz: schiumando
quel tutto, che verrà da schiumare avertendo
che il foco non l'abbrugia, il che è facile à chi
non gli ha riguardo. Poi piglia acero buono et
chiaro sopra il tutto, et mettene nel d. Grasso tan-
to che sopra avanzhi due dita. Mescolando con
un bastone, et incorporando bene, et Poi mes-
colando alle volte farai bollire insieme sen-
taz: tre hore almeno. Poi cola l'acero be
bene, che haurà levato l'untuosità al Grasso
et salvato che è buono una altra volta.
Poi giunge la 3ª parte di tutta cera bianca
che si vende in rotelle, facendola prima dis-
fare da sè in una caldera, et con una spatola
di legno, una hora fai benissº incorporare
sopra il

sopra il foco con il Grasso; Poi for merai le Candel
er uedrai cosa belliss.a et è prouato
Per far quantità di bonis.o aceto anco di
cini guasti con pochiss.a spesa, et è prouato
hauto a Rimini dal Passarello
Piglia Graspe d'Uua che non siano state bagn
d'acqua, et che siano mezze da i Vinazzoli fre
in un Binazzo si possono, et secare bene al s
come uedrai l'ordine di far dette graspe be
amassate, et lasciale star cosi sei ò otto gio
Poi abbi due tineze et mezze l'amera di de
graspe in una, et l'altra mezza nella altra e
mente, seruando prima i buchi delle Binez
di dentro con pezzi di Coppi acciò la Vinacc
ciò loro non seruano li buchi, et anco mezze
nel fondo delle Tineze foglie et rami d
l'altro tanto che copri il fondo auertendo
calcar bene le grasp e quando glo è mezz
uai, et auertendo anche di empire le Tinez
lasciandoli di franco uino a quarto di tin pres
al coperchio. Ou le auerai cosi preme, fo
rai bollire d'el Mezo sortio quanto possi tr
care, douendo sapere due Tineze (et esen
pio) che tengano frà tutte otto Corbe, ui ind
due Corbe di Acero / et subito che comincia
a bollire bene buttagli dentro due buone
dele di sale, et lasciale stare cosi un po
Poi con un vaso picolo, buttali sopra le de fin
in modo

in modo che le Grospe restano tochè tutte dal
Aceto, Gutando tanto Aceto in una come nel
altra Bineka fatto questo subito metteghi vami
similm.te di Sacro sopra et subito metteghi il
Coperchio gte habbi un buco nel meggio. Lutan-
do d.o Coperchio ci torno con terra bereda, accio
non vespiri facendo anche che li Concorrevi
no Geniss.i li buchi del coperchio, Poi cosi se:
vate lasierai stare l'aceto in una delle Bineke
hore 12 et nell altra 24 et gtta che solo gli do:
urà stare l'aceto dentro hore 12 giunto a
questo tempo delle hore 12 lasiala colare
l spacio d'altre hor 12, et subito colato, l'
empirai di gaetanino, che vorai far l'aceto em:
pendo tanto la Bineka, che siano coperte
le grospe, et sera Geniss.o cosi la canella
come il Buco del Coperchio, et subito che
tu harai il Vino in una cava l'aceto dell
altra, che gli sarà stato 24 hore, e similm.te
lasierai colare quest'altra Bineka hore
12 come facesti l'altra, finita di colare
questa altra Gravasa il Vino, che averai
messo nella prima Bineka, et lacerto in q.to
secondo, et cosi con q.to ordine di travasare di
12 hore in 12 hore seguirai l spesi giorni al
meno Avertendo che in gli casi, che saranno
sotto le Bineke l travasare, gli sia un poco
di queto aceto, che averete prima cauato dalle
Bineke

Bincke et questo p impir d. Bincke (ocorendo
sara quando mancasse mino p empir l'altro me
tre si trauaza; fatto il trauaso delli sei ò sett
giorni hauerai aceto bonissimo. il q.to mederai
nele botte, che a ciò hauerai destinato. et am
rai giontando nouo mino sopra le grasse co
il sud.o ordine, che in capo delli sei giorni au
rai aceto fatto come di sopra auertendo che
q.ste grasse ti seruiranno p far tale accto p
duoi anni continui, et ogni mino anche si g
guasto ò aceto ne fuori, e buono q.to piu è
potente tanto meglio, et è prouato

Modo p acomodar le grasse et far
il sopra scritto aceto

Si mette a bolire nel Binazzo la Castelata
Tiua senza metterli gocciu d'acqua quando
sarauna della Castelata, et si fa bolire
mino in c.e grasse p otto giorni almeno; Poi
cauato il mino si cauan le grasse, e si fan
benissimo torchiare; il che fatto si mettono al
et ogni giorno con forcina si mouono facend
cosi fin tanto, che sia caduto le sue
foglie del mino, auertendo che non gli pio
ua sopra, et ogni sera coprirle, acio che
rosada ne altro ne inumedisca. pur sotto
una Loggia ò altro doue da il sole, è buon
loco da tenerle, e caduta deue star fogl
Di una sono fatte, et q.ste le grasse di u
Castelat

24

astelato sanno poco parato; Però secondo la quan:
tità che ne uoi fare bisogna pigliare la quantità
de ché castelato d'una à'acomodare.

Per guarire il mal del fegato delle gambe,
et Poste magre et mal di formica da
M.ro Francesco da Boualeone

℞ litargirio d'oro onze tre
Olio comune onze sei
Olio rosato onze tre

Aceto forte rosato bianco mezza scodella sugo di
solatro uolgarm.te detto Biasola mezza scodella
Prima piglia el litargirio macinato sottilmente
con oglio comune mescendolo nel mortaro con quan:
to d'olio e menando bene sinche sia incorporato
con un bastone. Poi mecti alore tanto aceto
ui corporando bene. Poi mecti del altro oglio
et poi aceto cosi facendo sina che sino misti in
opera menando, et incorporando bene. Poi mecti
l'olio rosato, e doppo il sugo del solatro facendo
come de gli altri, et sarà fatto del quale n'unge:
rai le tre uolte ogni terzo giorno, et e prouato.
Auertendo, che prima sia cauato sangue dal:
la uena del fegato, et purgato con sciroppi et me:
dicina di Cassia. Questo unto g.to e più uecchio
e tanto meglio; et ché s'indurisce lo riscalda:
rai con oglio et aceto come sopra.

Secreto bellissimo

32

Secreto bellissº y la peste, et a lore Posteme,
che vi ha hore la vome provata.

Piglia Butiro q.to un ouo et pigla di quella erba
detta Pauarina, che nase y truoi gli flori et
mete ylene cintorno alla grossezza d'un dito bu
no, et il tuorlo bretti vi una foglia di Cauoli et m
te sotto le cenere calde, voltandola gn sera
stara vi pezetto fin tanto che sia cotto, et fara
come un polteglio, e cosi caldo q.to si poco soprin
metto sul male, et questo ordine reitera tre
tuoro ogni quatro hore che vi pochis.o spacio
lo vomyto et è provato et è uerissimo.

Per tingere Capelli, che anco lauandosi resta
hauuto dal Co: Carlo d'Atriene et è provato

Pigli Calcina bonis.o cotta, di quella bianca et
che presto dia segno di smorzarsi, si meta in u
caldaro di pignata a smorzarsi, che l'acqua
vgli sopraschanzi quatro dita lasia star cosi p
fiore; Poi con un bastone mescola bene tan
che sia Requefatta, et canagli vuoi li passen
con una Cchiara forata. Poi meti a bolire
gn hauui bolito tre o quatro hore meteli dentr
Litargirio d'Argento sottilm.te pesto, et la dosa
d'una libra, in vno ba, che sia stato a tre bocchal
dopo preso di Litargirio si fa bolire x hore a
fine, et sempre si mescola con un bastone a
non si attachi al fondo, et mentre bolle et si ag
uya se ua sempre riempendo. Dopo bol
come ed

(roma. o dece) nota. dessa roba sopra un'Asse
grattando prima con l'acqua, et lasierai ab-
bruscia il giorno, e la notte sin tanto, che sia
secca, et che si possi pestar benis°. la quale
pesterai, e passerai p setaccio, et poneta in vas.
chetta di corame o gratola p adoperarla.
Piglia di d.a polvere la quantità, che ti pare bas-
tante, et metila in un pignatino con acqua, et
falli levare il bollo, la quale viene come un
sapore bianco, poni la sopra li capelli, et sub.°
gli metterai sopra una falsetta di stoppa so-
tile, che sia sarà di seta p li e la potrai lasci-
ar tutta la notte, se non lasciela sin tanto, che
benis° sia asciutta. Poi fregala con le mani, che
la roba se netta et li capelli restano tinti benis°
et poi ti poi lavare la testa al ordinario. Et se
non venesse negro a tuo modo. Quando metti
d.a roba nel pignatino, bretegli un poco di pion-
bo arso benissimo, et pesto sottiliss.te et tamisa
to, che farà negro assai

Unguento mirabile et provato p curare
Cancari d'ferite, Mali rotti, et nascenti
come p un'Avesch. Costare et altro
hauuto da M.o Gio: Fabritio

Olio di oliua onze 2
Ruta. ouer olio di ruta onze 3
Songia vecchia onze 4
(cera nova quanto una faua

Farai bollire

Farai bollire ogni cosa insieme, sino a tanto
che sia disfatto ogni cosa poi trarrai fuori
verde rame secondo la qualità del mal
usato caldo ungendo dove bisogna et gli
et bisognandoti tasta ungi la tasta di
pa, et e questo ungento buono cosi vecchio co
nuovo.

Accresimento di Sapone a 100 ℔ 100 provat
hauuto da M.ro Valerio Fasanini

Pr.o Piglia ℔ 100 di sapone et con una piotta pian
tonte come si fa il legno poi piglia ℔ 100
infrasconi in acqua, o ver Mastra cosi chia
mata dagl'operatori et congiongi insieme alp
come ti dico prima fa bollire il boto a d.o segno
de ℔ 100 ponendoli dentro ℔ 4 di alume di r
con buona, et gn vetta alume sara bigiastro
gli bagnarai dentro il sapon pianato o ver di sop
er con un bastone lo bramarai tanto che tutto
sia benis.o distatto, e vidotto in acqua che no
gli resti punto di grosso, Auertendo gn hauera
bollato il d.o Sapone nella Caldara nella Mas
tra, che gli non lo lasci bollire onde si leua
parte delle legne di sotto la Caldara, ma pia
che stia a bollire, e questo sia in poco piu di
quarto d'hora, et l'operatore vede gn e tutto co
cto et si piana cosi, accio si solua presto, et tutto
in un tempo, che gn ge ne fosse del grosso e
del sottile il grosso sarria tardi alla solutione e

Proueisti

o potrèsti guastar tutto però non bisogna, che bolla
mentre che il sapone è nella Caldara, e che non hà
bisogno se non d'el unione, et così liquefatto lo bu:
terai denoro li quadrati che haurai fatto di forma
in terra; e spolueri Rando prima in terra con calce
bianca, con un tamiso come si fà a infarinar la
spoglia accio non s'attachi gl'itato che l'auerai
non lo ritocare in capo di tre giorni. Il quat da
poi con un coltello longo 3 ò 4 dita si tagli in ter:
ra hauendo prima designato la grandezza delle
forme, et si leuano così aduna aduna politam:te
Per far l'acqua o uer Maestra d'accompagnare
il sapone pianato et far l'aresimento
Prima Acqua Piglia ℔ 100 d'acqua, et ℔ 16 di cenere
forte, et ℔ cinque di Calcina bianca ℔ 3 di
sodanciosa Cenere di sauanne, et non hauendo
di sauanne si ponerai ℔ 20 di cenere in tutto et
℔ 4 di Calcina e farai bolire d'hora, che cali
il terzo sentendola con la lingua, che punga
bene, et sia forte la qual acqua sarà a legare
con il sapone auertendo che alle uolte la ce:
nere non è molto buona a essere di legna
dolce, et se ne uà più, o uero si lascia calar più
l'acqua, et questa ti basta a la prima ope:
ratione lasciandola schiarire et colandola
a un sentuolo, accio non li sia carboni, o
altra bruttezza, a che il sapone non resti ma:
chiato, et non si lascia bolire a che si marebbe
abrusato

busato, et anderia in schiuma, che solo a dio
gno di unione et legamento con la Maestra
Acqua seconda, ci darrete in cinque giorni
Seconda Acqua Pigliarà del acqua Maestra, che
auerà fatto legare con il sapone, et ogni
re calledri d'acqua maestra. se gli pone
dentro duoi calledri di sale facendolo disfare
bene: et se non lo sarà disfare altrimente
ponendo al foco con d.a acqua in Caldara.
Poi disfatto si serba nelli Mastelli Bassi, o in
tro vaso a proposito et sfreddato si getta
poi il sapone acomodato in Arbio o vero
Mastello grande tanto che se gli possi
mouere atorno, ponendo prima il sapone
di coltello, et acomodandolo l'uno sopra
l'altro, che piglia poco loco ma che no
gli stia adosso di piato, et p.a: se gli pone
otto una tauola accio stia abasso, e che no
si possi mouere. Poi se li butta adosso d.a acqua
fatta con il sale tanta che tutto sia coperto
et ogni gli è piu sale anche piu presto diuen
dutto, che in ogni modo d.a acqua e buona per
altre uolte sempre fortificandola con sale
per mesa, et facendolo ben disfare nella
spesa ti pata di 18 d.i, Brigliaro et mano
se sapra operare. Poi in capo alli cinque
giorni che sempre sarà stato sotto l'acqua
si caua et sopra un altro Mastello d'acqua
dolce con

dolce con u.o / ponga quanto se li da una la-
vata da ogni banda, et d'intorno, et si pone
in loco serato dove non dia uento ne sole così
di cortello come fa le pietre delle fornaci, et lore
ra. Poi è tutto ben polito sopra d'una piola
se gli da una spagadina. Poi si ripone in massa
a dosso a pietra a pietra ben asetato in loco
dove non batta ne sole ne luna, ne uento, et
loco più humido, et fresco, che poi, et serato
et auanti lo pongha in massa gli poi fare
il bollo. Il quale si fa in un segno come un
pezzone da cuniare una moneta, et se li
da sopra con un martello, et così resta im-
prontato quello che uoi.

Augmento di Cera Bianca, e Gialla
Terzo netto da spesa auuto dal medemo
Sigilla ℔ x di grasso di Castrato, o uero di
montone netto, et schiero, et si fa squagliare,
e colare pelicole, et colato, et ben netto
come quel che si uende D: 22 il cento alla
casa del seuo; Non gli uole essere grasso
di porco in modo alcuno di Castrato di
Agnello, di Pecora, Capra, Bue, anco mes-
colato il tutto e buono, se li ℔ x fa boli-
re in un pocheto in ℔ x d'acqua comune
con 5 ser. d'alume di Rocca, lascia sfre
dare e trouerai il grasso duro come sarà
sfredito fallo pianare sotto, et lo buterai
in Resiafore

in lesia sorre. dove ogni libra di lescia gli sia
sotture dentro onza una d'alume di rocca, ofalu
ben mescolare. Et ogni 24 hore farai muorare
la lesia, et cauare fuor l'untuosita a dentro, e fuu
et lauarlo bene facendo cosi per cinque giorni;
Auertendo, che gitta lescia sara buona se la go
tarai sopra lenere con un poco di calcina
ui Mastello, et lasciarla stillare come si fa l'
acqua de che olive per la concia. Purificato
giarso nel termine d° lo farai fondere sentro
et per ogni lb X li porrai dentro onze quatro
di rasa bianca, et buona la quale sia
cotta sia stata alla purga da se nela le
ci a uenga alume, et ben menata con un
no tanto, che perda una certa potuere, ch
ha in se, che faria stridere nel abruggiare,
et fuso d'i grano farai conder seco d'i rasa
lasca stridire, et auerai il composito che
parera cera. Poi fonde onza una d'i com
posito, e onze due di cera fina dove non sia
composito et ben liquefatta mai che non bb
la faccia perde la bianchezza. Poi ui gitta
et adrai l'opera, et fatto il legamento poi
far far torze, candele a chi ti piace et le
sopradi lauori, gli farai fare una coperta
di cera fina lauerai cosa bellissa con molto
uantaggio, e se raporai far bene la purga
potrai fare ogni mese, auertiche l'ultima

acqua ou

acqua ò uero fescia dove ponerai il grasso non
gli nocerà essere alume et questo si fà la la-
uacione, et cauar la lume acciò non stia de
che se gli si fosse bisogna anco cauarla
quando sia manyiaro l'untuosità.

Alle Morelle del istesso.

Piglia di quelli porcelletti che fanno sotto terra
et metteli in uaso di uetro al sole come si fano
gli altri ogli, et in occ.ne si ponne in pignato
nouo, che non respiri, et si fa bolire a con
sumatione di $\frac{2}{3}$ poi si ongie le Morelle, ò
uero a.e tasta e si pone denaro al meglio
che si può prouaro

Al Mal dell'Asma esperimentato
Mirabile, q.ta Med.na si chiama pietra uege
tabile, et olio di pietra uegetabile del istesso

Piglia tartaro grosso et bianco et lucido Bremen:
tina ben lauata herba Aloe di quello che hà le
foglie lunghe, et grosse, et piene di uiscosità
et sono dentate dalle bande, et ogni cosa pesta
et fanne pasta, et poni in orinale a stilare sin
che auerai tutta l'humidità, poi caua fuori
le fecce, et non potendo rompi; pesta sottile et
impasta con la sua acqua, et di nouo stila, et
pesta, come prima, et cosi farai tante uolte, che la
terra beua la sua acqua tutta, et nel ult.a uolta
gli darai grande foco tanto che le fecce ti resta
ranno calcinate, et bianche come sale; le pistarai
et reponerai

et le ponerai sopra marmore al umido, et tutto
andera in olio il gle: seruarai in uaso d'uetro
grosso ben serato facendo stare il uaso in un al-
tro acio se si rompesse non andasse a male et
gto e l'olio di pietra ageratile, et gto sono
le sue uirtu; Se 40 giorni continui ne darai
una dramma in onze una di sucebbe uiolato si sa-
nara da ogni infirmita che patisca. Et cons.
i uermi sara cosa rara dandone una dram.
con mel rosato, et similm.te Pistima, et stregnar
di sangue et oltre alle altre uirtu, e buono a u-
ire se Med.re con li corpi metalici, che ne resi-
ad ogni foco senza consumarsi la gle fino il
solfore, et l'orpimento che non teme il foco, e
li fa bianchi; che facendo proiettione sopra u
rame banda li trasmuta come bianco argen

Per far una vasata ouero l'ener bona
con grandies.ma uirtu dal Salarolo

Piglia l'una meza in mostaro, o come uiene nella
Castelata et la famiglia e meglio gto d'oro
hauer piu forza; Habbi il Vasetto con u.a a
tura di sopra, che sia quadro. Perche deui im-
botare l'una con le grasse; Et la tenere una
Castelata bisogna un Vasetto che tenghi 12 bo
Metteghi dentro l'una di tutta la Castelata co
le grasse (come e detto) Poi piglia una corba
uino, che quanto meglio sara e tanto meglio.
Mettilo a bollire, et fallo estato bollire, u.a meza

hora, et lo

hora er lo andarai sciumando in questo tempo tre
o quatro uolte con una granata noua. Poi cosi
bollente; lo gettarai nel baselle il gto finirai d'em-
pire con altro uino ò meschiato (come ti pare) Poi
subbito serarai bene il vasello (sulo che non
stiati; et turarlo bene, che non possi saltar via;
Poi subbito metterai la canna con la scudella
in cima, auertendo, che quanto piu e lungo la
canna tanto piu forza ci vacente, haura il ui-
no. Auertendo ancora d'empire sino sopra il
scudetto, accio stia sempre pieno, Auertendo
che li primi sei giorni ò otto sara necessario di
uotare un poco la scodella; perche il bolire
andara di sopra, et come sara finito di bolire
ogni uolta lo empirai douendo (come è detto)
Star sempre piena la scodella. Lo lascierai bolli-
re xx giorni perche gto piu bolle e tanto meglio.
Poi lo comincierai a bottare, et gto ne cauarai
di sotto; tanto gli giungerai di sopra empiendolo
ò di meschiato ò d'acqua tepida sub: (accio
possi posare la notte, et pigliar forza, et gli in
capo di molti giorni conoscerai, che si indebolis-
ca; Restarai duoi giorni almeno di cauarne
et serrarai benissimo di sopra, che non respiri;
Che di nouo le grasper ripigliarano forza, et por-
teranno auanti molti giorni. Tutti li fondi delli
Vascelli e Binali (da forti in poi) serano boni
a giontarli sopra. Auertendo di tenere sempre
la canna et la

La Cana, et scodella bisogna si bene il uino; fa
cendo che sempre la scodella sia piena.

Per dar forza al uino raro in loco debole et
l'odore del Moscarello? dal suo.

Quando ai imbotato il uino se sarà uino pote
re piglia oncia di Coriandoli, corba
Pestati grossam.te et habbi sacchetti di tela nouo
nelli quali li meterai li Coriandoli et con
un spago gli attacherai ad un Cana accio stia
a mezo la botte gli lascierai stare sin tan
che bolla, et se quando trauaserai il uino,
gleli lascierai tanto meglio sarà, se sarà
uin debole piglierai 2 onze di corba facen
come di sopra.

Per fare il uino a lacrima del istesso
Habbi una sachetta di tela di sedaccio, che
sia chiara, et rara, la meterai alla Cana
del Binaro si che faci la borsa, Poi gettara
sopra l'uua come si usa, et gitto che uscir
sub.to imbotta, facendo poi come si fà i uini
alla francese.

Auerti che si deue lasciare sotam.te leuar
botto, et sub.to Cauare il uino auertendo di
non imbottare il torbido ma sotto il chiaro

Per cibare con poca spesa ogni gran
peschiera, et pigliar molti pesci con la
stessa maniera lasciato da N.ro Sig.r M.r da Piem

Piglia terra creda della Cianea, et che sia

Continua co

batuta con, con essa impasta della Vena, et sub°
impastata ne farai pastoni grossi come Meloni
ò più li quali gettarai nella Peschiera lontani
l'un dall'altro circa a due pertiche, et ogni
volta, che li farai questa provisione li
darai lo spatio di due anni, che non occore
dargli altro et perciocchè non si mangino
l'un l'altro; Per volere pigliare in fiu-
me ò lago gettarai gli istessi pastoni in
un loco, che in poco spacio di tempo inotta
quantità di pesci vi concorreranno attorno, et
con le reti poi si pigliano.

Per ingrassare li Vitelli in termine di
40 giorni, che vengono fuori del ordi-
nario grassi habbino dal sud.

Quando il Vitello aura x giorni hauerà di
latte tettare solo ore otto il dì dandoli
spatio quasi eguale d'ore da una volta
all'altra, et ogni volta, che tettarà lasciato
tettare quanto vole. Questo ordine l'osser-
varai fino che habia xx ò xxii di secondo
che la Madre haurà latte assai poi per il re-
stante del tempo farai questo ordine lo ciba-
rai similmente tre volte il giorno la p.a volta
lo lascierai tettare come facevi la 2.a volta
poi in cambio di tettare habbi farina di formen-
to con borratara, et con sevo di Vacca farai
un beverone, et attandoli la testa, e porgendogli
la bocca

la bocca tenendogli bagnata la lingua li darai
per li primi giorni una scodella ò una scodella
e mezzo di 6.ª de beverone giusta la qualità che
sia di grano cotto poi al 3.º pasto lo farai re-
stare come di sopra, et questo ordine farai si
no alli 40 giorni ò più secondo che ti pare
et che lo dovrai far venire maggiore avve-
tendo d'andargli crescendo il beverone secon-
che vedrai che può comportare che al più
fin una castrata se li potrà dare sino a 3 sco
delle di beverone ò 3½ avvertendo che una
libra di farina potrà fare sino a x scodelle
di beverone, et già vedrai che la vitella ha
vesse poco latte da dargli restarà, potrai a
questa che dovrà restare dargli un poco
di beverone avanti che resti, e poi lascierai
restare, e con questo ordine si brevem.te spa
cio vengono di ingrassare grandezza.

Per far li Boui grassi con pochissima spesa
Del istesso

Prima bisogna la bestia, che non sia grassa
stata ben calda ne mai la muoverai dalla sua
posta sin tanto, che vadi al macello. Poi la go
vernarai in questo modo. Labi con fieno et labi
acqua salata con la quale bagnarai un poco
il fieno, che dovrai mangiare et non lo bagna
rai molto, che basta sia sbrattato bene anti
tivi di dargli il 6.º fieno conforme la mangiarà
ma poco alla volta

31

ma poco p uolta, et spesso acciò lo mangi bene, et
bisogna gouernarlo cosi ogni giorno sino alle tre
hore, et quatro di notte, e poi la mattina seguen-
ti di tre ò quatro hore auanti giorno, et dargli
di di fieno salato, cosi a poco a poco. Poi alle sei
hore giuste gli darai le sue biade di semola con
et se gli mescolerai alquanto di sale seco sarà
bene ma troppo; Gli porai ancora dare delle
rape, ò uerze, ò altre biade auertendo di dargli
da bere nella sua posta, senza mai leuar-
lo dal suo loco, ne farlo uscire dalla stalla
et con gto ordine uerrà di smisurata grossezza
e grossezza

Per hauer fieni assai hauto dal Isteso
Volendo far Prati con assai fieni; Per s.to Andrea ò
del mese di Xbre auanti fenda seminarai le se-
mente del trifoglio nel luoco dove uol'apra
dare, et nelli prati istessi; nelli quali non si
facesse herba a modo tuo, et semina di seme
abondantemente che almeno sia tre ℥ per natura
mescolata con della sabia auertendo di seminar
la di tempo piouoso, anzi imenore, che piou
et subito gli darai sopra un poco di letame, ne
altro occore fargli et se in gto tempo non lo
potessi fare subito passata la rena di feb
farai come di sopra auertendo di seminarlo
di tempo piouoso; et rinouarai nelle stoppie
del buon fieno; Alli 1.o di feb.o ò nel principio

Di Matteo

Di Marzo seminarai in tempo come di sopra
piacque la semenza del trifoglio nelli formenti
che quando li grani saranno da tagliare, il trifo-
glio sarà assai grande, et doppo tagliati li grani
circa a XV giorni haverai il trifoglio bonissimo
et bello; Il quale se si fosse un poco coricato
il mierete; Il caldo lo fa levare benissimo
et facilmente haverai anco una seconda tagli-
ata, et tanto meglio se fosse in paese humi-
do, ò che si adacquase, e tre 3 bastano a se-
minarlo nelli formenti, e Bornatura.

Per far sparagi belli, e del istesso.

Vangarai molto bene la terra la quale profond-
rai un buon piede; questa terra lavorata
la mescolerai ben bene con letame di Vacche
poi nel loco della sparsura li metterai
la metà di d.a terra che si può dire sino a
mezo piede di questa terra mescolata, poi
sopra li farai una coperta di lana che
non sia stata lavata, gli metterai le
one delli sparagi; poi coprirai con il restante
della sud.a terra mescolata, ne altro si farà
che li sparagi verano di grande altezza marauig-
gliosa, et buona

Per ingrassare assai li Capponi, e Galline
Piglia farina di Miglio, et impastala con ac-
qua tepida ne farai come gnocchi li quali
farai ingiottire alli polastri, che così ingras-
sano presto

pare auertendo, che ogni uolta, che no'dare
uno di questi grochi bagnato prima un poco di
olina, et auerti di tenere de con portarni in loco
oscurissimo, et caldo, et senza mai darli bere
acqua auenga in estrema grassezza. Conseis:
tesso ordine, et ingrassano li Polinatelli, et Oche
fori che se gli da alquanto da bevere, e di zo:
grano dar li da mangiare nel sud: modo ogni
6: o: 7: hore, et tagli gli grocchi più grossi
in pezzi porcione.

Per hauer un racolto di Miglio doppo il
formento hauto dal istesso.

Del mese di Maggio quando si roncano li for
menti farai che quelli che roncano habiano
Del Miglio, et mentre che roncano, che anco
seminano il Miglio fra il formento coperen:
dolo al meglio che possono, con la mano, che
quando si taglia il grano il Miglio sarà al:
to una spana in circa, et se bene si corica nel
mietere il grano; in breue però si leua, e tanto
meglio si acomodara bisognando poi Zappare
doppo sei o otto giorni che si sarà leuato il
formento, et netarlo dalle herbe, doppo del grano
et così uiene rincalzato meglio: et uiene
anco più presto del altro, et sta bene

Modo di condire

Modo p condire ogni sorte di Uccelli che
durano p un anno del Medico Cortese.

Si piglia gli Uccelli e pelati che sono si lavano
di nuovo tenendoli la testa, et piedi ancora
poi si fanno bollire salandoli come se si
volessi cuocere a perfetta cottura.
si pigliano e si fanno bene asciugare
tenendogli sopra graticci con panni bian
poi si pigli tanto aceto buono che si co
pra che possa sopranuotare gli detti
animali quando sarano nel vaso, et
do, che p ogni Caldaro d'aceto vi gli mette
mezza libra di Mele, poi si fa bollire d
aceto con d.a Mele schiumandolo ben bene
Poi accomodati li Uccelli nel vaso, p[er]sendo
scolati come e detto di sopra ponendogli
essi a ogni sorte foglie di salvia o ro
rino p dargli odore; se gli vorrà sopra d.o
to così bollente, et che auanti sopra di gli
animali et così si conserueranno nel stato co
se gli pongono; gli si possono condire come
piace a chi gli vuol godere, che in tutte
le conditure riescono, et e approuato.

Per far il vino schiapato che riesce con
grandis.a lacenre. dal Cambio

Piglia una Castelata d'uua amostata come
l'ordinario, et ponela nel Binaletto la seruit
tessa cauo il vino et mentre ci un altro
Binaletto

Binabbo la mattina seguente mescolisopra
a d. uino una noce Castellano d'aua mosta:
pa similm.te al ordinario, et lasciato bollire
cosi insieme p quadro ò cinque giorni;
Poi l'imbotterai, e sarà ricentissimo.

Ongento prouato p leuare il dolore
alla Podagra Ritrouato da M.r
Antonio Cortellini

Piglia radice di Malamischio, mitale be:
nissi, et di Mortale pistale bene. Pompo:
nile in una pignatta, et falle bollire bene
con uin bianco. Quando sarà ben cotto
et bollito, fallo passare p setaccio et poneli
dentro del sal bianco, come saria una
pignatta, due scodelle. Ma p.to pisce
le mette tanto meglio, auertendo, che sia
trito bene. Poi piglia oglio rosato comple:
to, et cera noua, et falla scaldare a fo.co
lento tanto che si disfaccia la cera, la quale
p.a farai ben tritare, poi al foco incorporerai
l'olio, e la cera con il Malamischio, et sale
co fatto l'vngento. Quando la podagra
ti fà dolore, ungi con d.o vngento, che ne
vedrai grandissimo effetto. Auerti che per
ogni libra d'olio li uole once quatro di cera

Se la podagra fosse frigida

Farai l'istesso vngento con tutte le parti
come sopra, eccetuato che in cambio dell'
olio rosato

Olio rosato con ghiero ghiande olio di camamil
Se la Podagra fosse mista
Hauera di tutte due le sorti di ui ungenti es
mescolerai l'uno con l'altro egualm.te et fa
l'effetto.

Vngento utilissimo p sanar Cancri, carbon
sclopetarie, et piagare inueterate. Cotatan
et ogni piaga hauuto dal istesso Prouato
Piglia cera noua tre una olio comune tre 3 ver
meze Litargirio oro. di, sarcocolla tre mezze su
di herba Regina o Centocroce come si uuol nomi
nare, Mastici tre. Bolisci con poco ver
lo spatio di tre hore; Poi cotato, con la cotata
Poi y'ungenti del Terebinto uenetiano bon
tre una per di noua fa bolire il tutto insieme
et conserualo in uaso di uetro, o di terra ui
ato, sicura il male Inuetendo d'ungere
sopra a pelle et taste secondo l'occas
one del male, et fa miracoli. Le foglie
di d.a herba sanano tutte le percosse, et tu
ti li dolori di qualsiuoglia parte del corp
giouano a dolori di milza et interiori, et
può aplicare in ogni parte esteriore.

Ordine y hauere et adoperare l'erba
che si adopra a Rimini quale fa l'effet
to del presame a fare appigliare il latte
domandata erba da caso
Si semina ordinariam.te in Luochi che Brai
Pascovano

saldorano come ui uiuali et simili si fa le buche
come da Zucche, et del Mese di febraro ò Marzo
si mette 3 ogni buca tre ò quatro di quele semen-
ti, et e bene mettergli seco del grasso fa li fiori
uerso il Mese di Luglio, et Agosto, che sono gli
fa far l'effetto si cogliono la matina circa
dodici hore, e la sera circa alle uentitre, si
seccano all'ombra se ne serue giusto come
del presame à proporcione secondo la qua-
lita del latte. Dove è nata d'herba mai se
li muta loco perche sempre iui multiplica, non
li noce alcun animale, ne mai si perde bi-
sogna al fine d'Agosto tagliarli quel fusto
che resta apresso a terra come si fanno li car-
chiofli, et cosi si conserua. Questi fiori nel far
pigliar il latte si usano nel proprio modo
che si usa il presame, et fa il medemo effetto,
ma fa il suo effetto in continenti.

A far Vino artificiato del Tasanino.

Piglia un cento di Uua passa di Candia, che a Venetia ue
ne e mettila in Caldara con Corbe 4 d'acqua, fa bolire
una hora sempre giontando acqua due uolte acio ter-
mi nelle 4 Corbe, Cotta che sia al sud.to ter.o si buta in
una Botella recipiente, con giongerui mezza corba di uino
e si lascia cosi, come nel far la graspa. Quando la uol
tenere qualche tempo, e che subito fatta non te ne ui
seruire, e necessario di uasarla, gli giongerai un bocale
d'acquauita, et un mezza di lume di uocha la gli farai

schiarire

schiavine, et l'acquamita dal foco, et così
con gionger acqua la poi fare più potente, et
stancb. Non hauendo della sud: Vua passa di
Candia potriasi riuscire con la nostra
secca; Ma non ha la nostra Vua a bon
[illegible] tanta possanza qto quella ch'è prouato.

Per far Vino artificiato del Solomei

Piglia Caldara ò altro Vaso capace d'ogni
cento d'acqua buona metegli dentro lib otto
circa, d'Vua ò schiauna, ò Passa ò Zibebbo, et
ancor l'Vua nostrana secca pur, che non
sia abrugiata sarà buona. Auertendo che
secondo la bontà del Vua come si conoscerà
all'esperienza uene potrà andar poi, e m
co della sud: lib 8. Ma basta che questa
dosa deue essere dalle lib sei sino alle dieci
d'ogni libre cento d'acqua come è detto. Far
bollire a lento foco la d: acqua con dentro
l'una sud: sin tanto che sia gonfiata, et cre
pata. Poi la Metterai nella Botte in quest
modo; Metti la salua cima sopra il Vas
sello, et sopra il buco della salua cima gli
Metterai una granata accio tenga le scar
glie del Vua non cadano nella botte. Poi
piglia d: scarfoglie della d: Vua bollita et
Mescole in un Vaso di terra sopra il foco tanto
che pigliano un poco del Arostito et quando
saranno al sud: termine gettali sopra onde
scorsi circa

oro (cioè rame) d'acero incorporandolo insieme et
così caldo gettare nella Botte doue Mescerai la
sud.ª acqua; Poi giuntali un terzo, ò quarto, ò quin-
to, ò sesto di vino, che quanto a Voglio Mancò fatica,
il che t'insegna l'esperienza. Il che fatto subito ser-
ra benissimo la Botte, con il cocone, et stredirò che
sarà circa a due giorni; Piglierai tante libre
onze d'acquavita buona quante corbe sarà
la roba, imbotarai, et con coriandoli, ò noce
Moscata, ò Zafarano, ò Mastichio la gettarai
in d.ª Botte, et subito serrarai benissimo il cocone
e la lascierai posare al meno y tre giorni na-
turali se bene ancor in hor 24. si può adopra-
re. Aueri che quatro grani di Mastichio nel-
la acquavita basta, y otto corbe di vino auerten-
do che la sud.ª acquavita si metta in g.ª che
conserua questa bebanda assai tempo in da-
rita, et se non uorai seruirti di d.ª bebanda
subito ma conseruala molti mesi, Bisoga
che quando sarà stata passata sina à otto
giorni, che la tramuti, y che in quel tempo
l'acquavita haurà tirato al fondo tutte le
parti terestre, e grosse, et si deue leuare da
gli fece, et se la tramuterai sotile della lana
sarà bene.

Il Colore non può essere bianco, ma negro, ò
cerisolo il che anche con arte si può aiutare, et
è prouato; Aueri ancor, che del chiaro sudetto
gli ne andarà

gli ere andare più e bramo secondo la sua bonta

Per acomodar il Vin guasto del Istesso

Mesti il uino guasto in una Zineta, et con st
che i bastoni stareli bene, et con una bresc
di legno bella la schiuma, che farà et qu
ordine farrai due o tre uolte senza int
sione. y leuare quella schiuma, che fa
Poi subito lo inuaselarai, et p ogni corba d
uino gli metterai breda onza di acquauit
buona, e sub.o serrai benis.o con il concone a
non respiri, et quale in termine di tre gio
l'acquauita haurà tirato a basso tutte le
fece; si può però stare sino a sei giorni a
trasmutarlo. Auertendo che e bene che sia
rel tione della luna

Per fare che il Mosume non nocia
alli grani.

Quando li formenti sano alligato, e che ue
gono di quelle. Inanze la notte o uero il gio
no pioue di quel Mosume, che poi uenend
il Sole abrucia il Grano y prouede a
tanto danno. Inanti che il sole riscalli, o
percossi g.to sud.o rugiada; o Mosume, fan
che dui huomini o Done pigliano una
corda longa quanto stiano otto, o dieci pal
lari: et uno da un Capo, e l'altro dal altro
capo a dritto dietro il formento pigliand
tanti solchi, g.to sara la corda strando la
detta corda

Dotta corda a trotto il formento accio la
raggiada, ò bruma si scoti et cada, et gli
si darà in capo al grano, che si torni il ci-
pesi solchi accio l'istesso grano si vada
rebuffo ancor sbattuto con la d.a corda, e
così di mano in mano farai in tutta la
possessione, et due persone in due hore
sbatano la semente di ogni grano posse-
da q.ta maledizione, et q.to rimedio lo fa:
vi tanne molte ragioni vera occasione
di farlo. et auerti di non farlo duesta
il formento crispore, che la corda sbare
ria li fiori, et è pernitiosa: che fa un ef:
fetto detestabile, di difendersi da la bruma
et quale ben spesso luna raccolta.

Per mali di Costa procuratici

Piglia Diattea 5/ Bustino vecchio et rancio
5/ et anco il nouo, e buono: mesta a bolire
in pignato nouo, e denoro metteli un poco di
comino pesto come ½ e mentre bolle questa
compositione, si unge il lato sinistro otto
infermo con d.a roba; Ne si dubiti che lo scoti
che anco lo sentirà; Dopo bisogna spolue-
rizzare sopra un poco di Comino pesto auen:
do preparato una foglia grande di Verza ò
Cauolo riserrata e ben calda metendola sopra al
luogo poi gli metterai ò pezza rossa, ò tova
glioli ben caldi sopra a d.a foglia, et gli legarai
con fascia

con fascia, et si ongye due et tre e più uolte se
condo che presto si comincia a prouedere al m
Et si guarirà dal uino, che presto risanarà con
l'aiuto di Dio. Aacertendo, che questo rimedio
serue quando non sia più di duoi ò tre giorni
che il male sia cominciato; Perche passato
tre giorni il sangue concore al Cuore, la qual
fa postema, e con altri rimedj bisogna risanar

Per far Rasspata alla Romana

In una Botte di Corbe 6 pigliarà una soma
di Vua sgranata et messi in d.a Botte li 2/3 di d.a
uua; stricandola con le mani, il terzo che r
resta di d.a Vua; fatta bolire con un barile
mosto et poi l'una è crepata, buttata nella d.a
uua; et sera bene: la botte y.e notte la matt
gli metterai un barile di buon uino uecchio
poi li giongerai tanta acqua, che riempischi
botte; facendo però, che resti uoto tre dita.
sera bene: el Concone, et metegli un poco teb
et asicura bene, che non possi uscire lascien
stare così 40: giorni ò più stringasi che si beua
et sera fatta perfetta.

Per guarire le scrofole miracolate di
Fra Bortolameo Gesta

Pigliarà oglio comune quarti 4, e parte uno sal
gema mesi insieme a bolire fina a tanto che
sia dissolto, poi ongi con d.o olio due uolte il gio
no le scrofe tenendoli sopra una uerida, che in
breue saranno sanate.

Per il mal di fia

Per il Mal di fianchi, et Renella Mirabile
hauuto dal D.: Frate Bartolameo.

Del mese d'agosto piglia quella parte della Noce,
la quale diuide li Fauagli et insieme piglia radice
di ginestra, et fa secchare al ombra, et di q.ste poste
le ne darai al paciente al peso di circa una
dramma; Auertendo, che q.to il male, e dal Lato
sinistro; gli darai d.: poluere in uino, et se
sarà dal Lato destro gli la darai nell acqua
di Cinnacca; et si può dare tanto al tempo del
dolore, q.to no che fa' et cessare il dolore, et uni
nare la pietra, et rena et e prouato.

Per la Siatica dal istesso Mirabile.

Piglia Obio herba notissima et ne fa'rai sugo; poi piglia
un pesto di sambuco grosso, et fa sugo a tuo giudi-
cio: fa la bredola al d.: pesto di sambuco, et em-
pisela di d.: suco fatto del Obio, et mesto nel forno
che d.: sugo si farà come unguento; Piglia di do
unguento, et ungi la doglia, e subito senta mesti
sopra un panno lino caldo, che si atacchera al
detto, lascia stare cosi un tanto, che da se si
spichera et q.to si spicara il male sarà guarito.

Per far cosa che resiste al foco, et al acqua

Piglia Verde rame, et Litargio, et distempera con ver-
nice liquida, in cosa ci o che uoi, et lascia secha
re al ombra, et resisterà all acqua, et al foco.

Per far suanire il tempo Cattiuo

Faciasi in terra un circolo con una Croce in mezo
et si scriua

et si scrivino in terra queste parole. Jesus Naza-
renus Rex Judeorum consumatum est si fini-
sci terra nel circolo il Coltello con mettere il
manico verso il tempo cattivo, et dalla parte
si mette la punta del circolo che è verso il tempo buo-
no. Et se fossero duoi tempi faciasi duoi Cir-
coli simili con l'istesso modo, et dicasi tre
pater e tre ave Marie

Il modo del Circolo è come
vedi et il loco dove si fissa
il Coltello cioè loco ove consu-
matus est

Per stagnar il sangue di Ira Vot.e Questo
Scrivi con il sangue del paciente sopra il
luoco dove esce il sangue Consumatus est,
ò sia il sangue del naso, che si potrà scri-
vere sopra la fronte, ò il giral si voglia
dente, ò ferite ò d.a altra uscita di sangue
anco il flusso di sangue della donna scrivendo
sopra il ventre

Per facilitare il parto del istesso
Scrivi sopra un Boletino. Qui dicunt exinanite
exinanite usq ad fondamentum in ea. Et le-
ga alla coscia destra, avertendo di legare
Boletino solo nel tempo che sta il partorire, le-
vandolo subbito partorito.

Per le Jacte del istesso
Scrivi Deus homo factus est Christus Rex
vent

uenit in pace, et uerbum caro factum est

Contro l'armi del istesso

Scriai in Carta, et porta; Arcum conteret, et con:
fringet arma, et Scuta comburet igni + Hyruoue +
Hecadost + Chey son +

Per far uini di bona sorte in uno debbi:
del Bianchetto

Quando auerai messo l'uua nel Binabello; in caso:
chio di Mesterli portature d'acqua farai portare
bolire due portature di uino; o del istesso Mosto
et bolirle bene cosi bollenti le buttarai sopra
il Mosto nel Binabello, et non lascerà bolire mai
co di quindici giorni.

Per guarire il dolor de denti

Si toca il dente che duole con due ditora, et si
dicono le seguenti parole facendo le croci
come qui sotto + Vit + Deimoc + Cbet +

Oglio Mirabile et prouato p guarir
ferite d'ogni sorte Mortali del Trasanino

Piglia olio tre del piu uecchio, che possi auere,
Brementina chiara e ben lauata tre un
bianco grande o Malvagia V. Inghistara or:
dinarie. Incenso da chiesa un pollice pas:
sato p setaccio sottile onze sei formento onze
quatro o aer cinque Erba Stella onze sei
Valeriana onze quatro Cardo Benedetto onze qua
tro tutte le sud: Erbe siano secche e peste sottili

Per fare

Per trare l'oglio d'herbe messerai in infusione nel
detto uino e fiore 24 in uaso di uetro, o uer pi
gnata uitriata, et che detto uaso sia tanto grā
che ne resti di uacuo il meno un terzo, e Ac
posti bolire senza spargersi fuora la detta in
sione si preserai sopra; l'olio et fermento, e
porrai il uaso et lo preserai al foco di carbo
facendo bolire pian piano; mescolando spes
so con un legno acciò non abbrugi; Bene
do però sempre coperto il uaso o pignata
non quando si mescola, et consumato che sia
il uino, il che si conosce aspergendo il legno
con il quale mescoli dentro al foco, che si ab
rugi senza stridore all'hora si leua dal foco
e si lascia riposare un poco, poi si cola
pella chiara. Nettando la pignata, e stro
cando bene; Poi ritorna l'olio nella pignat
netta, che sia, e con detto olio poni la fermentin
e fa bolire pian poco pian piano; Poi lassa
fermare il bolle, et poneli dentro l'incenso, fa
cendo che bene s'incorpori; Poi torna a far
bolire coprendo la pignata, et quando sarà
fatto un bollo lenta lenta dal foco et getta
infredire; Poni lo in uaso di uetro ben chiuso
et li bisogni.

Per operare detto olio.

Questo olio opera nelle piaghe nouelle

39

uecchie ma più nelle noue, et più durabile cirgia
della resta facendo come dicque; Si lauarà la pe
rita di consolida, con bonissimo uino bianco caldo
et essendo cauernosa si adopera la seringha, ò
ò y modo di fumentatione si asciuga la più
che; Poi si ponè del d.o olio nella piaga di
Sto. si può comportar caldo; poi se le mette
sopra una peccara bagnata in d.o olio et poi
di sopra una altra pezza maggiore con che
si era fatto la fomentatione bahata et sopra
a esse pezza si lega et così si procede nella
cura sino al fine, et y incarnare, et rifare la
pelle, si insperga d.o olio con trementina.
Non occore usar molta dieta; ma si può dar
carne, cioè di Galine capponi, et Vitello, et mi
no ma picolo, et non si caua sangue ne si
dà altre medicine.
In caso di flusso di sangue, non si laua con Vi
nosino che non è stagnato con polueri cioè
sangue di drago incenso, et mirra, pesto di ogni
duanco d'ouo et d.o olio mescolato e poi lauarè
In occasione di tirar sangue, e di far dieta, stato ad
arbitrio del operante; si come anco d'altre cose
necessarie et di pasti leggieri et facili alla
digestione, come anco nel medicare; laudan.
do Dio di così degno medicamento
Se con il d.o olio ben caldo ongerai due uolte

ana postema

una postema il giorno risolverà, et con esso
sanarà continuando sino che è sanato.

P.: Sciatica nova, scaldandola bene et ongendola
con olio caldo et cõprila bene con panni calti
accio penetri guarirà.

Alle Sotte contradote leuara il dolore, et il simile
ai tori li occhi rotti i uer atori membri rotti
et medesimi inimabili effetti

Mirabile del Mirti

Per ogni lb d'acquauita buona si mescera un
infusione onze 2 di mirra le virtu di q.ta acqu.
sono, che pigliandone ogni mattina tre don
ne p 40 giorni riduce a bon fine ogni sorte d
infirmita, et continuandola riduce la pers
na come un balsamo, et conserua p dagli
anni in poi p l'huomo in quel stato gli fa com
cio adusare pche non pati disordini; che a
anzano gli seruitio. et ester bagnari il uolto
con d.a acqua mantiene la carne resoluta

Per conseruar li Bolori, che si mantengano
un anno.

Piglia il Burro in panne et sia p esempio
lb 5 et lauato bene in acqua in un catino o
pe o quatro acque sempre mutando l'acqua
ogni uolta, sopra una tauola bene lauata
lauari, che ne escirà quella parte di latte
et acqua che ui sarà. Poi netto pane li

seguerai

40

piglierai un pugno di sal bianco, et novalm.te lo
pigliarai d.o pane accio sia bene incorporato, et
poi lo farai bollir un poco, et gli andarai accomodan.
do il battuto con l'ordine sud.o, havertendo d'andar
ben calcando ogni pane di Battuto giu sotto al altro
fin che ti piace d'empire il d.o Vaso. Poi lo tenerai
in loco fresco, che si conservara un bellissimo
et anco sarà con buono uso: ma lo compori
ro el mese di Maggio, et facendol. conserva
lo venderai di Carnevale, et è la più degna
conserva, che si possi fare. Avverti ancora
che se volessi mandare a pigliare di Battuti
lontano, et accomodarlo nel tempo che vagliono
poco cioè di Maggio o del resto del Estate di
farli portare inviluppi in un panno di lino
bagnato che si conserva quel viaggio.

Per aconciar Polastri et ogni altra
sorta di Uccelli fuori l'anno et più
Provato.

Piglia li polastri o altri Uccelli che vorai acomodare,
et doppo morti, et pelatoli gli interiori, et resta
et piedi li farai bollire alquanto cotti. Poi fali
scolare, et asciugali benissimo che fatto partirai
il Petto, et un quarto secondo la qualità degli
animali, et avendo una volta li acomodarai un
solo di Lauro et un solo di d.i Animali, et se li
vol giuntare ale.a specieria, e un suo arbitrio.

Poi fatto q.to

Poi fatto q.to se empito à tua satisfacione il d.o
so di d.i Animali; li gettarai sopra del deletto
bollato, e caldo che sopra quanti alli animali
li, e vapredato d.o di legnito, conservarai il d.o V
in loco fresco, che si conservarano d.i Animali
dui, et tre anni e sono sempre ott.mi li quali
si possono poi condire in tutti i modi, che vien
no desiderati

Altra concia d.i Animali con aceto de
Istesso

Farai si mettino cuocere a bolla costanti li an
mali poi acomodati, con lauro, et di salvia
et rosmarino, et bauendo fatto bollir bastante
aceto, et schiumato sin che facia schiuma predet
se li getta sopra a d.i Animali nel vaso acconci
auertendo, che in capo di un mese bisogna scola
re il d.o Aceto quale haurà preso la parte cor
rotta di quelli animali et li gionterai nouo ac
con l'ordine sud.o tenendoli in loco buono, et fres
che si conservarano long.te sani, et all.to et seria
Concia di fonghi p.a minestra.

Si salano a suo tempo li fonghi, Boleti o altro delli
al ordinario, et auerti nel acconciarli di leuarg
quella parte, che fosse rotolata, et li sommi, che
siano ben sani. Quali tenerai poi seruire, si bagnano
una notte nell'acqua accio li leui il sale,
la mattina li lauarai bollire in brodo, et dopo
bollito fatti

41

bolito tanto, che possi credere, che sia finito di bollare
il sale, si cuoca il Brodo et se gli piene grauta del
nouo fino siano cotti, et e cosa usata.

Per acomodar le Zucche, che si conseruarano
tutto l'anno alla Genouese

Si piglia le Zucche quando son mature, che siano
d'iquelle un poco lunghe si tagliano in due
parti cioe alla trauersa, et se le caua l'anime
et budelle, et si mettano bonis.° dentro poi si las-
ciano cosi per tre ò quatro giorni a ciu possino poi
se li leua la scorza, e dopoo con un cortello si
tagliano alla grossezza d'una buona costa
d'i Cortello, auertendo tagliando d.e Zucche in gi-
ro, che tutta ui riene in una fetta lunga tut-
ta attaccata insieme; Il che fatto si fà delle
corde tirate, e sopra se le mette d.e Zucche
tagliate, et fatte in fetta et come in galette,
et si lascia stare al sole fina tanto siano
bonis.e asciute, Auertendo di coglierle ogni
sera, et in tempo che fosse il piouere, dicio
non s'inuenidissero. Per asciutte bene il che
sarà in spacio d'giorni in circa si mettono
in panieri, et in loco asciutto si conserua-
no tutto l'anno, et ostendole seruire con
brodo si mettono la sera in acqua et la
mattina si mettono a bollire in brodo et
dopoo bollite

dopo bolire un poco se le metta il brodo la
andole poi cocere a perfetione. Si metton
si mit mpa la seva in acqua. q.no: si moglia
servir da mayro, e poi si fritono

Per acconciar Olive che restavano sode
et aerdissime di frate Olimpio.

Si pigliano le Olive le quali siano colte
ito, et con diligenta auertendo fra l'alt
rose, che non siano amacate. Poi aueras
parata la salamora nel vaso dove dovra
stare la qual salamora sia di meza on
di sale ℔ 1/2 d'acqua, et sopra, a d: Vas
con dentro la d: salamora si pigliano l'Olia
et dagli tre tagli. Ma sopra il taglio au
di taglio voltary: la pelle e non sop
dar il taglio, et tagliata la si ella ca
d: salamora, facendo cosi di tutte le qua
delle Olive, che vorai acconciare: che in qua
modo le Olive da se si vano ad acomodar
insieme nel d: Vaso i Olia senza offend
re amacarsi insieme. Fatto questo lascier
stare cosi 8 otto giorni in circa. Et poi
bisogna haver d: Olia o vaso pred: habia
buco di sotto; Però cauarai il d: buco
sotto la d: salamora, et di sopra gli ne
giongerai della nova, che cosi serano ac
modate et vi escono ottime e rare

Fine

42

bene un poco amarette. il che non è parte che deue
hauere l'Oliua buona.

Per far una conserua in d.o legno di Capponi e
faziani ma particolarm.te di Oche della
Sig.a Veronica Fantini Coronara.

Piglia le oche grasse, piu che sia possibile hauerle,
morte che siano si lasciano frolare p due ò tre
giorni; Poi cauate dalli interiori se li taglia il
collo; Ale, et coscie, seccandoli ui sono le ossa, che
si possono leuare; Poi cosi fatte ui guasto parte
si mettono in un uaso dove possono stare sotto alla
salamora. Poi in d.o Vaso se gli mette in fondo un
strat di sale; Poi un strato di d.e Oche facendo che
ogni strato di Oche sempre resti coperto dal sale
Et cosi con strati di sale et di Oche si empisce
il Vaso; Poi fatto che auerai oche et sale si lasciano stare
cosi in sale p XV giorni, Poi si lauano benis.o
nella salamora, che hauerano fatto, et lauate
che siano si asciugano benis.o con panno lino p
due ò tre hore, et si lasciano coperte con drapi
pezzanno una notte acio si asciughino bene; Poi
si piglia le d.e Oche e si acomodano in un uaso
di terra uitriata dentro calcandole bene, et
uedendo, che non ui restino buchi; fatto questo
hauerai, il disegno disfatto, et ben caldo, et gli
ne getterai sopra, Auertendo di meter ghiene
tanto che stiano coperte al meno alta gro:

Resta di un

seta di un dito; et auerti q̃n ne uoi pigliare di
fare che q̃lle Oche di sopra rimangano coperte
dal diegno y che se non restassero coperte; Ra
ziriano; Per dar li odore; Q̃ si vogliono ac
modare nel caso y mettergli il diegno si può
meterli ò garofali, ò canella nelli peli Q̃ co
tia si fa da S.o Martino y tutto il Carnouale, et
Durano e si conseruano più di un anno ten
endo il caso il loco fresco. Et la sua cera a
ditura e il seso y che fanno buoni sonissi Il
simile si fa delli Capponi y grassi, et stagioni la
ciandoli / y questi simili animali / solo con gio
ui sale

Modo sicuro y piantar tagliuoli di Viti
che si vengono

Podaro che sia mezzeraui un passo li Tagliuoli, o
li separati tutti che non stiano da altro pa
re una, che tutti vestino Venis.o coperti li ra
cierai così sepelliti sino al primo quarto della
Luna di Magio, che all ora li desepelirai e
li piantarai dove douranno stare et li tri
cerai, che parevano Morei; ma si tengano
ordinate et è prouato.

Modo di fare il uino che pareva Moscatello
Piglia buona sorte di uua, che facia dolce
et si tiene ui massa a tua discretione;
si uol mezzo nel Barile si mezza pinta
fondo di esso

fondo diego Binaccio tre pugni di fior di sambuco
che non ui sia foglie. Vn pugno buono di mirte
o fronda di ellera; tre bolognini di coriandoli
amacati et si lascia bollire tre ò quatro gior
ni. Affondando ogni giorno le graspe; Quan
do poi lo uol imbottare, se li può mettere
parti grani di Muschio Quante corbe tiene
il uascello, et si mette con bombace in una
pezzola di tela bianca, ben stretto con un
fuscello, che lo tenghi ò al fondo ò a mezo il
uascello; Il medemo modo si può fare nelli
uascelli imbottato, che sia il uino) et frente
foglie mettendoli il coriandolo secondo: mistu
re in un sachetto, ouer cambio di metterle nel
Binaccio; Et in questo modo saprai la qualità
del Vino al quale uol fare tal conseria; Aue
rendo, che da pezza legata con fed: robentia
a mezo il Vascello nel uino lasciandolo tanto
che il Vino habia preso il d.o odore a tua sodis
facione.

Modo di fare il Vino, et accomodarlo che
si mantenerà anco che sia di Vua morbida

Inanzi che mesti a bollire l'uua mesti nel fondo del
Binaccio libra di alume di rocca ben pesta, et las
cia bollire poi; Affondando di tre ò quatro giorni
una uolta il giorno le graspe si lascia bollire
l'uua nel Binaccio dieci giorni, che la d.a alume
li dà il grande, et il picante, e fa chiarire il uino.

Et reposse

Et se fosse Vin buono a far dolce, e che si fosse
sii acqua si lassia bolire, sino tre in giorni
fondando ogni giorno le graspe et e provato.

Per schiare qual si voglia mal odore
Da un Vassello

Per un Vasello di circa a cinque Corbe piglia
duoi Calcedri di Mosto, et lo Maserai a bolire
con dentro un quantitato di Mele salvatiche
et farai bolire benissimo et in modo che le d.e Mele
siano come disfatte. Poi cosi bollente lo com
nel Vassello; acomodandolo, et mouendo lo ben
bene, come si fà quando delle bolire et accen
di spirare ade uotte il Coccolone, Mentre
farai q.sta operatione Acciò sfiati, et il Vas
restarà sanissimo

Per pigliar quantita di Pessi da Sg
Vicenza Casauli

Piglia Midolla di ove di Caualli q.le impastate
con terra; Poi in d.a terra impastata Mezza delli
Lombrisi che si nutriuano in esso e con d.i Lomb.
risi poi riesca gli hami, ò Mecchi nelle vesche
nedrai cose Mirabili in questo genere.

Per far restar stupido uno, pin e meno
secondo la quantita che si dia

Piglia il Stramonio alias d.o noce Matteda, cioè
la semente si pesta, et si mette in infusione
d'hore 24 in acquavita buona poi decantata
l'acqua si conserua p il bisogno, et di q.sta
acqua se red

acqua seneda un Cucchiaro ò cri uino ò cri altra cosa:
ta, che ui bruci fa l'effetto, et il suo effetto è di far stupi-
do et ancor frenetico, et già se ne dasse assai pericolo
pericolo di far morire. però bisogna bene auertire.

Per far andar del corpo con Vrcione

Piglia seme di Cataputia fo. Aloe Epatico Sa Reubarba.
ro uecchio Si pesta sottilm.te ogni cosa et ui corpora insieme
et mesti in storta, et destilla il cenere a lento fuoco. Qual
fatto li aueserai, et ne hauerai Olio con il quale ongendo
il corpo, et ombelico farà euacuare mettendoli sopra cun to:
uagliolo caldo.

Per sanare Caualli, Bouri ò Vitelli dal mal
del Verme:

Piglia una Bestia che fosse oppressa da tal male cioè ò
Caualla ò Bue fatto trecornacchie di Papauero seme di Petro:
semoli con un buon manipolo Aloe Si 1½ Fa bolire il sod.
Papauero amacato, et pesto cosi con la scorza, et il Petro
semolo in sei bicchieri di uino bianco; subito che sera il
bogliu leuato dal foco, et già sarà cessato di bolire, et sera
caldo q.to li potessi sopire la mano mettendoli dentro il sud.
Aloe et mescola ogni cosa insieme con un bastone. Poi lo
coterai, pesta et (colato) cosi tepido lo giterai giu per la
gola all'animale con un Corno ò cri altro modo come si
usa et se passeggiarai un poco sarà bene; che presto
se uedrai l'effetto, che di Vermi uscirano, et il Bodello et se
fosse un Vitello farai l'istesso dadogliene minor quanti
tà, et disse il prente esser prouisato:

Per far Mortadele alla Romanese di Porco

Per ogni peso di Carne quale uole essere della più grassa
del Porco

del Porco et se vene ponessi di gola fa bonissº effetto si m
no le infrascritte cose cioe pepe amacato ℥ss canel
pesta ℥ss Macis senza foco ℥o ¼ cioe non vale tanto, d'arg
pesti vn'etto quarto, Vin grande vn bichiere sale ben po
vigato ℔i 1 fourmone ben pesto, e ℔i 1 fegato ben
to ℥8 si bagnano le mani nel sangue quando si impasta
le sud: cose con la carne et si incorporano bene insieme
ponyono poi nelle vesiche di Porco ma non si empiono
si lasciano due dita vote

Per far Bomasche

Si fa cuocere il fegato a lesso e poi si rade in si ayrunye
grattato ℔ostentato di butiro e vechi mese del formaggio
anco pasto del mele assai pepe e canella et orea
a discrecione, che si vol fare

Secreto bellis.º p imbiancar la faccia portato di Ma
ria Sano, 611 dal Sm.º Cardinale Cornari secondo
Sigilla perla bianca ℥ss porcelene ℥ss madreperla ℥ss
cho in polvere drame. ℈. ½ Arg.º macinato grani 28 ditto
macinerai in porfido Mescolato, et spolverizato poi in
in due ℔i e mezo di suco di limoe, et mezo ogni cosa in un
uaso ben serato p dieci giorni dentro la feccia di vino poi fendo
fatto bollire a poco fuoco sin a tanto che sia consumato la terza
parte rafredato che sarà separa con diligenza il suco dalle
maceria, che restaro in fondo

Per addopparlo lo spolverizarai, et con pitaccio bianco bi
gnarai in acqua di fava, et si lavarai dove vorai pi
bianco. Per un anno, e buono duoi meglio e quanto
sta piaro tanto si perfeciona et fa bigliore

Per levar il Fiato

Per leuare il Giallo dal uiso

Piglia Zafarano quanto una noce moscata
Acetto poco meno di quantità di un mez-
zasio d'oue pieno duoi pugni di formento
ben netto, et tutto insieme si mesta in una
pignata di terra ben netta mettendoui sopra
un bocchale di uino bianco galiardo, e si lassia
cosi 14 ò 15 hore poi si colli d'uino con pano
di lino, e si mesta in caraffa ben turata e
se ne beua due hore in anti pranzo, et due
auanti cena ogni uolta un bichiero sin
che guarischi.

Per la carnosità del S. Prospero Colona

Vngentu' cinerici coloris

℞. Ceruse ℥ ß
Camphore ℈ 1.
Bucie ℈ 1.
Litargirij ℈ 1. ß.
Antimonij ℈ 1. ß.
Sciepsi albi Rasis cu opio ℈ 2
Masticis
Olibani ana ℈ 1. ß.
Aloe

Pulueriscent' oia subtilissime et ipsa tractentur et fiat ungentus miscendo puluerem cum oleo Rosato

Vngentus aloes

Ungentus Album

℞ Cerusæ. conforisate
Pomate sine speciebꝫ } aā
Vngenti Paleri
fiat unguentum.

Armant candellulæ tela linea subtili ne fracta relinquant cera qua ci comodū det et ut unguentū comodius excipiant deinde tenta candellula quousq: sit carnositas. Quantū locū hec occupabit candelam unges ungento priori cinericio, corodit. ꝛ sensim carunculas reliquas partem candele albo unges quo comodius immitas, et quia corros. ꝛ solidat et venit eum senseris corosam carnem tu quoq: eam parte candele, que attingit ubi erat carnositas unges albo quo nucleus solidet.ꝛ Hec comoda et breuis curacio est et sine uto ci comodo. Conseruat. ꝛ in uase plumbeo ultra tres menses uires ipsius unguenti diminuunt.ꝛ si carnositas sit antiqua, solū applicatur unguentū cinericium, et maxime ci ec loco candele ubi apparebit carnositatis demostratio, et ubi experit fieri curatio misceat. ꝛ unguentū album. cum cinerito ne fiat tanta corosio argumentū autē de pte curationis erit optimū ubi in circuitu candele ꝑtrait. ꝛ apparebit putredo ꝑ

Rimedio singolarissimo: Contro peste, e febre pestifere
composto di herbe radici, et altre cose infrascritte quelle
cose sotto scritte si deuono struggere e tagliare min.
ti bene di ciascuna sorte piglia un manipolo, et
pischiate insieme si pistono nel mortaro

℞ Ditani Cretensis
Bormentille integre
Verbene
Agrimonie
Calendule
Eupatorij
Abrotani
Rute
Capilli Veneris
Prassij
Salvie silvestris
Centaureę
Card. benedicti
Hipperici
Morsus diaboli

Rosar rubrar
Hisopi
Endivie
Betonice
Scabiose
Origani
Parietarie
Folior Persicor
Absinthij
Buglosę
Bismalue
flor Caprifolij
Molisse
Cicoreę
Fimi terre

Singular Manipulus unus

Ireos
Zedoarie
Cinamomi
Macis
piperis lunghi
} an ℥.ß.

Cortica Nucis viridis ℥ß
Boli armeni orientalis ℥ß
Cubebe ℥.j.ß.
Cornu Cervi Usti ℥ 4
Angelice ℥.j.
Radicum enule campane
Polipodi
Rad Aristolonge
Rad Valeriane
Rad Celidonie
Rad feniculi
} an M.j.

Iuniperi M.j.ß
Berre Myrtillate ℥.ß.
Bacarum Lauri n° 8
Vitrioli albi ℥.ß.

47

Doppo che le sud.e herbe saranno ben peste, s'hanno
da mescolare insieme molto bene, et poner
ci un uaso nouo di terra ben coperto, et se
ro con buona sapienere a putre farsi in fino a
quatro giorni di poi si leuarano le cose de
si preparano a lambicare giungendoui tan
di uino bianco, et aceto forte che sopra ua
sa due dita, poi si deue leuare molto bene
il lambico con il suo cerchio di buona sa
pience, et à lento foco si destilerà auer
do riguardo alle bolle et al uecipiente
che non spirino. et acio che nulla si per
ghi a perdere o à brusciare nel fine del
destilacione si da destilare con la spu
tola, et una altra uolta leuare come p
et di nouo destilare sin tanto che l'acqu
uenghi chiara; Ancora si potrebbe fare
acqua il uerno. con consiglio di boni medici
e speciali che è uirtu nascosta nell'herbe

Modo d'adoprare la d.a Acqua

In tempo di sospetto s'alcuno si sente preso
di peste, ò harà paura ò sospitione ò
sarà spauentato di questo male beuerà
onze quatro ò cinque di questa acqua, e
sarà libero. Ancora contro la febre
pestifera detta febre ardente e uirule
dio singolarissima si ha da pigliare in
minor quantita. cioe tre onzie d'un
bicchiere

47

huomo di perfetta etade, et figliuoli d'minor
eta due onze, la qual acqua s'hà da pigli
are nel augumento dell accesione della febre.
et con questa s'hà da provocare il sudore.
tenendosi fermo, et ben coperto sino a
una hora ò due. si suol dare questa acqua
p ordine de Medici nel terzo giorno doppo
la purgha come a dire. se si sarà purgato
nel 4 giorno si darà l'acqua nel sesto, et se
sarà purgato nel sesto si darà nel ottauo
et quando fosse molta necesita si potra dare
nel seguente giorno doppo la purga. Ad alcuni
quest'acqua non provoca sudore ma suol
mouere il corpo alc: fa sudare e mouere
il corpo, et questi ci breue guariscono.

Vngento della Regina Maria d'Vngaria

R foglie di lauro M ij	Agrimonia M iij
Rosmarino M ij	Buglosa M iij
Maiorana M ij	Ruta M ij
Lauanda M iiij	Vrtica Grassa M. j.
Salretricus M ij	Primo fiore M ij
Salsia M ij	Mille fogli M. j.
Abrotano M iiij	Isopo M. j.
Artemisa M iij	Atanasia M. j.
Apio M iiij	Rose bianche M. ij.
Pjement M ij	Rose Rosse M. ij
Piantagine Mag: M iij	Erba S. Maria M. j.
Piantagine Minor M iij	

Buoele

(Poste le sud.e herbe si cogliierano doppo leuato
il sole, e si tagliierano minutam.te poi si pista
rano molto bene in mortaro mescolate insie
me, e ben piste che saranno ridotte in pasta
ato sei libre di Butiro di Maggio, che non sia
salato quale si metterà a liquefare con un
caso al foco dove lo purifichera molto bene
di sorte che resti netto? et poi q.to si piglierà
con l'herbe sud.e et insieme col Butiro si met
teranno in una padella grande e nuova
dentro la quale si faranno cuocere p. spatio
d'una hora a fuoco lento di Carbone mes
giandole sempre con un bastone, ò cochiara
di legno poi questo si metterà tutta questa
materia in una pezza e si premerà molto
bene et il suco che uerà si farà dare in una
altra padella mezza d'acqua comune che
ara, di poi si piglierà quel suco, et lo rina
terà nella prima padella ben netta, e si
li farà alzare il bollore et subito si leuerà
una altra uolta dal foco. et si terrà in ca
mezza lib.a di Cera Vergine tagliata minuta
la quale si mescolerà insieme e si muoua
con la cochiara, fin che sia liquefatta. poi
questo hauerai due cochiaretti d'olio d'oli
ua, e 4 onze di Mastice ben polueriz.to
le quali cose mescolerai con l'altre ado
perando però, che sia prima un poco refre
dato il sop.

Varo il suyo del herbe ggñ si mescolera l'olio, et
mastice e fatto questo sara finito l'Vngento.
Vguale Preterbi in vaso di terra ben vetriato
et lo serbarai e cosa varra ad ungere ogni
contusione, e dislogatione.
Vngento p il stomaco del Marisial di S.to Andrea
℞ Olei de spica Nardi
Olei Masticis ãn ʒ.1.
Olei de menta ʒ.ij
Legni aloes polueriSati ʒ.5.
Garofilor — ℈.1.
Ambre grise — g iiij
Cerotⁱ galeni stomaci confortant.ⁱ ʒiij
Cere ʒ.5.
fiat Cerotus pro stomaco loco Cerotⁱ Galeni ponit℞
Altro Vngento p il medesimo
℞ Rosarum rubear ʒ.1.
Foliorⁿ absinthij ℈ij
Mastⁱcis ʒ.1.
Spice nardi ʒ.5.
fiat pulvis et cui cera et oleo cidoniorⁿ fiat Cerotus ℞
Acqua ecc.ma del Pre Cuangelista p dise
care le gengive et far bianchi li denti
℞ seme di sumaco
seme di Morella ãn ℈ij
Radice di Cipero
Canella ℈iij
Noce Moscata
Garofani ãn ℈.ß.
Acqua rosa
Acqua for di melangoli ãn ℈vi
acqua vita galiarda ℈ij
Acqua di Canella ℈iij

se cose da

Le cose da cose da pistare che sono sei si potranno
et si pongono nelle quatro acque tutte in un or
nale con il suo capello cieco facendole stare nel
Bagno caldo 4 duoi giorni; Cauando poi 4 bagno
to quello che ne puo uscire 4 distillacione nella
quale si ponne in infusione 4 xii hore e
poi si bagno che non l'importa puo nel bagno
tepido con il suo capello cieco E sotto scritte
cose cioe. Bistorta onzie 2 Bormentilla
onzie 2 Muschio grani 4, Ambra grani 4.
poi si colli e si serbi 4 li bisogni et quando
s'adopera se ne tiene in bocca 4 un pezzo
freyando li denti con una pezza di lana so
La far danno alle gengiue, gonfie et piu
uolte il giorno, si esichera 4 humore feti
dosi la putredine ritornando le gengiue es
cate et rosie, et li denti bianchi. prouato

A far acqua di Canella

Piglia la Canella pistata grossaty: et brufo
lata con uin bianco potente, e lasierai cosi 4 un gior
no poi habbi acqua comune, che sia stilata due
ò tre uolte, e gliela bretterai sopra, et la lasie
rai cosi in infusione 4 un giorno poi passela
4 bagno, e sera bonita: 4

Acqua Bonita: 4 Dent° di S. Gio Germanico
4 acqua cois } an ℔ ij
et Rosate }

cinamori

Cinamomi ℥ } aā ℥ij
Gariofilor ℥ }
Coralloꝝ rub ℔ij ℈ij
Sachrime sang: drac ℈ iij
Bolarmeni Orien: is ℥.ij
Salis cōis albi } aā ℈ij
Aluminis rocche crude }
Canfora g^ni iij
Muscū optimi g: ni iiij

fi garofani sani, et la Canella in pestelli, e l'altre cose e polueriçate sottilissā cioe il sale la sachrima e il Bolarmeno, et ogni cosa drento in Caraffone fa bollire sin tanto che si consumi il terzo et l'adoprerai ogni hora, che ti pare che e bonissā a le gengiue

℞ Poluere y Denti bonissā:
Porcelana che si trano in pezzetti sottilissā pistata ℈ iij
Perle Macinate ℥.j.
Coralli Macinati ℥.j.½
Muschi g: ni j.
ogni cosa insieme peste, seruendosi y denti e
ecc: ma polueri

Altra Polueri y denti
Zucchero bianco
Tartaro Bianco polueriçato aā
poi metti in drento polueri d'Irios ⅓ del peso
d'uno delli sud: ingredienti, et aproua che e
bonissā y

Per far Corompere una Donna del Cav.le Caraffa

Grasso di Becco
Grasso di Castrone } an o.j.

Olio di Camomilla
Olio di spico } an o.½

Olio di noce Moscata
Olio di noce d'India } an z.ij

Sugo d'herba Sacra
Sugo di Brentuccia } an o.j

Pistacchio
Pepe lungo
cubebe } an z.j
Aloè
Calamo aromatico
Cinamomo

Castoreo g.ni x
Muschio g.ni VI
Zibetto g.ni j

Fare bollire li sughi sino che si consumi ½ di poi mescolate con il grasso del Castrone et di Becco, et con tutti gli altri oli et fate che si incorporare ogni cosa sopra cenere calda. Poi abiate in ordine tutte le cose aride polverizzate sottilissime et agiungetele con le sud.e cose liquide mescolando con un legnetto per tre ò quatro hore acio bene s'unischano et facciano corpo et in ultimo giongete il Muschio et Zibetto

50

Zibetto et di nouo y bon pestato mescolare, et
adopra unyendosi la faua del membro et y.to
meggio cece basta tenendolo y un poco nella
mattina in anti che si lauori acio si riscaldi et
la.mirabile effetto ℔
Per fare assai, et che la donna acio si corumpa
del Cardinal Caraffa
℔ (Testicoli di quaglie
(Zibetto an ℥ij sotilissime peste
formiconi con l'ale ℥ij
Infondereli nelli infrascritti olei y tre mesi
tenendoli in un vaso di vetro ben coperti
Olio di Noce Moscata)
Olio di Pistacchi (an ℥ij
Olio di Storace)
Olio di Spica ℥i.
Di poi colarete, et spremerete bene tutti
li Materiali, et ad.o olio agiungere
Muschio
Ambra grisia an ℈ ½
Zibetto
Macinandoli bene acio s'incorporano bene
con d.o olei, il che fatto Metterete al Sole
xv giorni ben coperto, et sarà fatto.
Il modo di usarlo è ungersi il filo della
schiena inter anii et testiculos et un
poco la faua, y far corompere la dona ℔

Per far

Per far un Rosso bellis°

Piglia Verzino buono pisto di Grana fina 1/4
d'onza; seme di cremesino 1/4 sandoli vossi mez
o trauo d'onza. Posta ogni cosa insieme; Po
piglia una pignata uitriata et mettile den
tro queste robe con 4 bicchieri di Malua sia
ò di bonis.° uino, et li darai foco lento tanto
che cali il terzo et poi gli anco lume di
rocca in polvere q.to una Nicciola; Poi le
uato dal foco, et poi gli dentro gumma ara
bica q.to un grano di lacca et copri lasiando
rafredare, poi cola con panno lino sottile
et metta in caso di uetro ben serrato, las
dola al sole 4 giorni; Poi torna a colare
di poi la ritornerai al sole. 4 altri xij ò xiij
giorni, colandola ogni 4 ò 6 giorni una
ta fa leuarli la feccia. se ue ne sarà; et
che ui resta un poco d'odore di uino cotto;
Piglia un grano di Muschio in polvere. et
gli lo metterai dentro quando l'hauerai
colata due ò tre uolte, e sarà fatto, et e
molto buono A

Conte Sonifero di M.r Nicolo Riberti franca
Piglia 5 4 ò più d'acquauita bonis.a e in
una bocaletta di uetro metta quat acqua ui
metterai due dramme d'oppio ò più come
ti piacerà, che sia fresco e tagliato minuto,

e cuando bene

serando bene con cenere et carta pecorina fiche
non respiri cosi la lasierai p un dì et una notte
sbatendo ogni tre hore in circa d.a boccaletta,
accio l'acquavita spogli tanto meglio la sostan-
za. Et perche spogliato, che e l'oppio della sua
sostanza resta nel fondo le sue fecce pero de
canterai l'acqua in una altra boccaletta ser
andola bene come di sop.a auertendo che le
fecce non vadino con l'acqua, et se ti piacerà
potrete mettere sopra d.e fecce acquavita nova
p cauarne il residuo della sostanza come prima
cosi lasierai d.a acquavita separata dalle fecce
p un giorno, Di poi la metterai in un pignato nouo
ben vitriato, et lo metterai al foco sopra le cene
ri calde, o vero al sole; lasciando euaporare
l'acquavita; Et quando sarà giunto ad segno
che habia un poco di corpo, che non piglia
l'addustione, et p far meglio metterai in un
pignato di maiorica metendolo sopra cenere
calde sin tanto che si riduchi in polvere, et
sera fatto et quanto un gran di Cece fa l'ope
ratione, et volendo maggior operatione ne darai
anco di più. Et perche gli resta dell'ama
rezza la leuarai in bona parte in uno di questi
modi i metendo della nicolitia in compagnia
del oppio la p.a volta che si mette nell'acqua
vita et poi seguitando l'operatione, come e

detto ò vero

detto ò vero mettendogli del zucchero in questo
istesso modo, ò vero pigliando del acqua d'a
bio et metterui dentro della polvere del
oppio già fatta lasciandola così una notte
e poi farla evaporare ritornando l'oppio
in polvere come prima. Si può ancora
dare, et anco nel vino lasciandolo
stare in infusione una hora, il manco
che essendo la sostantia, e spirituale dell'oppio
si dissolve nel vino, et non si conosce, et quanto
più sta nel vino fa tanto maggiore effetto
auertendo che è se sarà vino dolce sera
meglio, et che anche manco si sentirà l'am
mezza caso che gli ne resti, et acio che si
possi ben conseruare in polvere senza humi
dità si auanti che del tutto sia evaporata
acquacotta si metterà un poco di mastice
in polvere sottilissima mescolando con un bastoncello, benche questa operatione del mastice
non è necessaria, che quando la polvere, s'hu
mecta basta ritornarla sopra cenere calde
et subbito torna in polvere

Ex libro Geofrasti specificis

℞ Aqua Fereas Arenas consumens
℞ Aqua fortis a suis fecib⁹ rectificate ℥ß
Aq⁹ antimonii sublimati ʒj. ½
salis Armoniaci ʒij.

hec omnia

52

fec dia. Simal permista consumi sinito
deinde ℔ aequam admisceto Mercuriale
equali ponderi servetur; nullus huic ad
emus resistere potes

Aqua Mercurialis sic fit

℞ stagni fusi et toti de Sargenti usui et fiat
amalgama postea capiatur totidem lab
i mati, et in Mortario omnia misceantur
et ponantur supra Marmor durum in cela
minaria donec Materia dissolvatur, in
vase subiecto, recipiatur liquor qui pos:
modum ℞ stortæ vitreæ rectificatur ℞

Paluis lminibilis ad albandos
dentes et conservandos a putredine
nec non a caducitate.

℞ Salis communis albissimi ℔ß,
Aluminis rocche usti ℔ß ½
Boracis ʒij

Omia ponantur in uno crocibulo Magno
in fornace figulorum qua refrigerata
eximatur Materia albissima accipiatur
postea aqua limonis et in ea discolua
tur exempli gratia in quatuor onℨ
aquæ onℨ, Materiæ supra dicte
et coletur ad albitas

Pratica ℔

Pratica y Denti Ecc.mo di Sig.r Gio Batta et
prouata, et prima y quelli che li
hanno ſcalzati

Prima fa che li denti siano nettissimi dalla
la feccia, con il ferro poi adopra la segu
te acqua.

℞ Acqua di Mortella, o uero decotto delle
foglie, che e meglio ℔ ij
Lacrime di sangue di drago
Mastice
Allume di rocca pollueriZato aā ʒ 1/2
Verzino
foglie di rouisti che è quella erba che
nasce nelle siepi quale fa prima rose, poi uerdi, e poi negre cioe
ebio, Stanno poli uno
Fake. di Cipreso n.° 4
o ogni cosa fa bollire bene poi lauato dal
poco giuntali onze una di Miel rosato se
ua, et adopera tenendosi in bocca
d'ogni hora, e tempo. uicarna prestis
et in due o tre giorni fa marabi. e effet

Per mantener li bianchissimi

fa polluere di porcelana di quella che si fano
li piatti fatta sottilissa: con l'eco allume
di rocca polueriZata, et adopera con
la radice di Malua, come qui sotto o
con la pesta

Piglia

Piglia la radice della Ghalua Cuali le barbe
Cuala bene: che diuenghi bianca; poi fa:
la bollire, ui bonis: uino con alume di rocha
et fa darli colore doppo bollita nel uino la
macerai in un poco d'acqua con uer Rino
al foco, poi la macerai asiugare la qua:
le sempre si puole adoperare

Horrio del Morando p.to

Piglia di di Ag gr 6 cxr pistala bene mette
la in una lib di acqua uita buona lasiala
stare in infusione gg xii hore sbatendo alle
uolte, et tenendo ben serrato il uaso, poi
decanta, che haurà spogliato la sostanza
et serra bene. Et le fece grosse usa di
g.to acqua ne darai oin bere oin man:
giare al peso di mezza onza che farà
l'effetto y solucione di corpo et se ne darai
piu tanto piu presto farà; auerti che in
cambio del acqua uita poi adoperare il
uino che sia buono che tanto spogliato

Altro del sud.o

Piglia lib cinque di Nhltioub sixhcrijyyca
ben chiaro in potuere sutile, poi piglia una
radice di salice domestico di quello che fanno
li uinci rossi; la qual radice subito cauata
dalla terra et fatta ben neta taglia sotile
come si fa il uer Rino, poi in un orinale

prima

gi

prima metterai un straccio di esso legno, e co
a. J. J. farai sette straccii di d.e polvere et po
ce. poi destilla a cenere a foco lento, fa
che stterà serva, della quale se ne dara
ad una persona ch'ari sti passa xx gio
ch'i circa li provo che varà l'ordinario d'ess
ch'i modo che ch'i termine di altri xx gio
ch'i circa se ne morirà et ch'i poi in et man
tempo secondo la qualità della stagion
Il rimedio di curar q.to e di dar li due o tre
fine continue un bichiero di aceto fort
stagnina a digiuno che lo sanerà se fos
ch'i termine di morte.
Altro del medemo &c.:
Piglia un ce la l di fronte quando il sole è
canicola et acomodalo che stia con la
bocca aperta ch'i suso; poi habi uno vac
al quale taglierai la testa, et coda sopra
qualche vaso y racoglierè il sangue. H
ti anche apparechiato sette, h vel y dm
onze cinque di risagallo ben fatto ch'i polver
tutte queste cose cioè la testa, et coda con
sangue et il resto sud.: ch'i corporati insieme
lo metterete dentro la boca del animale
che ch'adano nel corpo che se bene mor
non l'importa, fato q.to tagliarete ch'ia la bo
et tutte quatro le gambe al animale

et pigliar

Piglia
gora.

54

& pigliate il suo corpo così pieno, & fate
lo destilare, che se prima sarrà stato nel
letame in putrefactione sarà meglio; aver-
tendosi di servarsi molto bene il naso, le
orechie et la bocca, et esser cautissimo
destillarà prima due acque l'una serà gialla
e questa vale solo a farla toccare in quasi
ogni loco della persona; l'altra sarà
d'altro colore, che vale & preserva un
grano solo nelli cibi che fà l'effetto in
4 hore, et il suo segno non è altro che fa
tremare.

Sonnifero del Morandi.

Piglia onze 3 mella d'oppio 3 tartaro, et mett.
in infusione in acquavita di tre cotte
& tre di etre. poi pista l'oppio con drame
tre di noce Moscata, et onze una di papaver.
o bianco, e negro il tutto pesto sottilm.te et in
corporato con la sud: acqua in forma di
salsa poi in un vaso di vetro la metterai nel
letame di Cavallo ben chiusa & quindici gior-
ni in infusione poi levala, e ponila a dest-
illare & bagno et dell'acqua che nesce un scru
polo fa l'effetto otto hore.

Altro Sonnifero

Piglia una Noce Moscata foglia di Mandra-
gora secche, non ne potendo haver di fresche
un quarto

un quarto di onza foglie di papaueri neri
foglie di papaueri bianchi an un quarto
di onza cicuta oncia una dramma ~~Solio~~
solio in erba una dramma oppio oncia una
dramma fiori di Latuca dramme una fauo
in uersa dramme una, et f cauare l'âme
resta ad oppio so incorporai a mole nel
aceto fortis.° et lauarlo ogni tre di f xv
à xx giorni, et di poi nel acqua rosa f tre
di quel che e da pestare si pisti et il tutto
si incorpori con tanta acquauita che bas
ti a destillare f bagno l'acqua che
ne caueraj seruala ben turata et ogni pos
so dormire a uoi

Altro

Piglia solio di formento lib 4 et fanne farina
oppio oncie oncia, et anco di questo fanne
farina. poi piglia bona Maluasia ouero
ro acquauita con la quale impasterai
sad: farine tanto che faci un pane il qual
farai cocere in forno ~~grasso~~ come se fa
este mangiare il qual pane doppo che
sara cotto lasiato posare un giorno poi
tagliato in fette ~~so~~ ti fa suppa et di
poi fare farai suppa con Maluasia o acqua
uita et sia tanta che il pane ne riceua
quanto uole poi piglia il d.° pane in supp
fato destillare

fato destillare a bagno l'acqua che nesce.
ogni poco fa dormire assai

Altro

Piglia radice di Iusquiamo, foglie di sola-
tro, foglie di Papauero bianco foglie di lat-
tuca siluestre, foglie di lattuca, foglie di Corian-
doli uerdi, et le foglie della lattuca, et de
Curiandoli uogliono essere tanto una di
ciascuna, et di tutte le altre cose ànno
cinque il tutto pesta, et incorpora insieme
poi piglia onze mezza di oppio dramme una
di Zafarano fatti in polueri et il tutto me-
ti in desti latorio, caua l'acqua, et seruala
ben chiusa et uolendola operare ne dara
onzie mezza nel brodo che fa mirabile effetto.

Altro

Piglia onzie una di oppio onzie una di
noce stratta onzie una di Papaueri bian-
chi onzie una di Papaueri neri onzie tre
di semente di lattuca, oncie due e mezo
di olio di Iusquiamo, quello che e da pes
tare si pisti et ogni cosa si incorpora in
sieme, et se cosi inpolueri desti questa
misturra si qualche cibo faria effetto
mirabile ma se la inumidirai anco
con un poco d'acqua cotta di quatro cose
e desti darla a bagno ogni poco e mirabile

Sonifero

Sonifero raro hauro a Mr: Valerio
Tasanini il quale sola mte si
fa il mese di May:
si piglia Succi Susquiami albi
Succi Solatris
Papaueris albi et nigri aa ℔ ½
Succi Mandragore
Succi Hedere
Succi Cicute
Succis Latuche
Semiuis Solisustrioru aa ℥ ij
Succus Matricis R.ae Rue

Hec omnia ter ff lambicus stilato quae
uis ce feces terendo, et ei quod stilatus est
comisendo ui feruia et ultima destil
cione quod erit ui uaso uitreo optime
s'ouso adusus seruato.
datur ad guttas uel quinque guttas
a poro bates.

Secreto Mirabile et guarire li quarti alti
Cauati del Gabellini

Piglia olio d'oliua onze due Songia al
quatro cera noua onze una resa di
pino onze quatro trementina onze
una oglio dalbero onze mezza cali
gine un buon pugno olio d'ipericon
onze mezza fara bolire ogni cosa in

siene

insieme ungi caldo il quarto ℔ il lunyo
due ò tre uolte il giorno. ℔

Olio ℔ ferite, Mal nasenti ℔ Guarir
cani inis procari et feriti da porci
in loco doue non si possono leccare.
Tauuto dal Tasanino

Piglia solfano uiuo, calcina uiua, pece nauale
aña poni in boccia, o storta, et caua l'olio
ma prima aequa gia lessa, poi racogli l'olio
che sera scuro et di grande odore, et se lo reri
terasse giu una altra uolta sopra la fece tanto
meglio sera et li uol buon foco il qual olio
è esicatiuo, et caua il dolore, et molifica il
nerno et salda presto, et amaza ogni piaga
uecchia, et guarisse anche li cancheri. ℔

Per far uino Picante secreto bellis.° del
Tacosino

Piglia il mosto qual non bola, ne habbi bol
to imbotalo et subito senza darli tempo
getali dentro ℔ ogni botta tò una di se
nape ben pesta, et tò una di marmorin
pesto, et questo, è secreto acio che il de
mosto non bolisca mai, et sara chiariss.°
in 24 hore lo lasierai cosi nella botte, per
tre ò quatro giorni poi lo trauerai et di gto
uino ne treuerai un terzo in duoi terzi di
uino che habbi bolito sino a quindici giorni
o meno

o meno, et cosi haverai meno bonis.° et più
Rendita grandis.° di Grano da Iacopino

Per ogni corba di formento che uoi semina
piglia libro 20 di quel letame vero fauo
ferro, che sia insoma grassissimo, met
ci un caldaro, et fallo bollire molto ben
ci acqua sempre mesdando accio tut
il suo grasso si conuerta nel acqua il gr
grasso quando haverà ben bollito uenir
a somo, che lo sentirai con le dita y che
restaranno untuose, cosi secondo che
buono uerai di sopra et con una stru
la lo leuarai pretendolo da parte in
qualche uaso, et cosi lo serbarai s
tanto che lo uorai adoperare il qual
si adopera come si segue.

Prima haverai fatto benis.° arare la terr
et fattoli il suo douere, poi quando uor
seminare d'un giorno in anzi o de uo
più fa benissimo scadare la d.ta acqua
con la quale adagierai o bagnerai ben
tutti i grani et subito bagnato lo radun
rai insieme et lo coprirai bene con
panni lasiandolo cosi lo spacio di tre ho
ri circa, poi leuati li panni et lo stra
gierai lasiandolo asiugare cosi all'om
di quel giorno, et l'altro giorno poi lo d

seminerai

seminerai, et fa che tal grano sust nasere in
spacio di 24 hore, et fa grandis.° orgolio
questo bisogna sopra il tuoro auertire di
seminarlo il fredo che quanto più sia
fredo è meglio, che se subito seminato li
nevasse sopra ó gelasse saria bonis.°
fa rendite grandis.me et e prouato hauer
tendo di seminarlo vado ringratiando Dio
Benedetto

Secreto Mirabile per far nascere Anguile
in grandis.a quantita, et di grandis.°
guadagno hauuto da M. Stefano di
Colonia.

Prima si prepara in fossetta o in case come
ti piace dell'acqua quale stia morta. poi
del mese di May.° o di Settembre in un pra-
to si fa tagliare detti pezzetti di prato se-
condo che ti piace. et che puoi maneggiare
et nel luoco dove sarà l'acqua morta, hab-
bi piantato detti pali ó altro, che sopra auanti
l'acqua; poi habbi cura quando le notti so-
no ben sereni et quiete. et la matina in-
anti la leuata del sole, piglia quei tagli
di prato cosi pieni di rogiada et li mederai
a questo modo l'un contra l'altro apoggiando
si insieme et posandoli sopra quei pali
con l'erba in dentro acio che quella rogiada
cada

cadi candendo in quella acqua morta, che
quante gocie di rogiada caderano tante in
guille nascerano, caduta che sarà tutta
la rogiada, leuarai quella terra ò peci di
Prato et anderai uedendo ogni giorno in de
acqua morta, che in capo di 5. ò 6. giorni
saranno nate come uermini; il che ueduto su
bito piglierai della budella ò altra carne
et la taglierai minuta, et li darai da bran
giare, et così ogni giorno le passerai di pa
roba tagliata, fin che le budelle sono bonis.
Poi quando le uedrai giunte alla grandezza
di una spana in circa, haueraì a parechiare
una peschiera et li metterai dentro tutte
queste Anguille, le quale similmente anderai
nutrendo nel medesimo modo accrescendoli
il pasto in quantità come li uedrai che li
bisognerà et in sette ò otto settimane le
uarano grossissime, et uarè che si uede
che la rogiada è causa della generatione
di questi animali et la rogiada casca anco
in altro tempo, fuori che il Magio et Settembre
però potria essere che nascessero in altro
tempo

Auertimento nella sud.a opera delle Anguille
Coglierai la rugiada con una spongia et co
me s'impirà della caraffe quanto ne uorai

il che è facilissimo: Modo senza fare questa fa-
tura de robba, et potrai buttare questa roz-
iada nel acqua. Aueerti che l'acqua dove
si deuono generare non uole essere più
cuba di un piede in circa et questo acciò che il
sole possa scaldare et penetrare sotto, ma
non ui uole essere meno manco acqua di
un piede buono, l'acqua uole essere mor-
ta, acciò che si è prouato di uolerla far nasere
nella corrente et non sono nate sì bene che
quella de Pozzi et altre acque morti. Il sole
ui hà la parte sua della generacione cosi
questi pesi come anche hà in altre sorti di
pesi; auerti il capo essencialissimo che quando
comincij a nutrirle non bisogna pigliare
questa carne così minuta da ci barle acciò che
essendo tanto picole non si potriano tanto
picoli li pesci della carne che se anguille
se potesse ingiottire, et però bisogna pigliare
questa carne ò sia di Budello ben lauata, et la
tu la farai bollire per due ò tre hore nella
rogiada, che della rogiada diuenerà grassa e così
la gettarai dove saranno l'Anguille, che quel
acqua fatta grassa dalla carne è quella che
le nutrisce, che quando poi siano fatte grande
in modo che possono ingiottire all'hora se li
da la carne et anco se li potria dar farinaccio
ò altro pasto

Modo di

Modo d'acomodare il formento & racoglierne grandiss.ª quantità cauato da Stefanino

Prima hauerai fatto benel lauare la terra che quanto più è lauorata tanto meglio è. poi quando serai p seminare mesterai al foco un caldaro con acqua et dentro ui mesterai del letame che quanto più grasso tanto meglio sarà distendendoli anco in compagnia circa a duoi pugni di colombina. farai bollire sin tanto che calli poco più d'terzo, mescolando alle uolte questo letame, et quando sarà giunto a questo segno decanterai l'acqua et la serbarai, et anco semarai il letame che ha bollito, poi ritornerai con nouo acqua et nouo letame come di sopra, et farai l'istesso decantando questa acqua ancora et mettendola con l'altra insieme, et così fai tante uolte che uedi d'hauer acqua bastante p il formento che uoi seminare poi quando uorrai acomodare il grano p seminarlo farai in q.to modo

Piglia il grano et distendilo et con l'acqua sua lauerai bene sbrufando il grano et uoltando acio resti tutto inamidito di quel acqua il che fatto lo ridurai insieme, et lo coprirai in panno o di lino o d'altro, et sopra di panno ui destenderai quel letame nel quale furono

bollire

59.

bolirè le acque et che sia tepido, et così lo
lascierai 24 hore poi leuato il lettame et
pano distenderai il d.° grano quale troue
rai che sarà diuenuto gonfio, et 3 tre di
lo lasierai asiugare così all'ombra et
subbito asiutto lo seminarai mescolando
seco della sabia grossetta. auertendo di
seminarlo chiariss.° y chetta li Caspi
grandissimi et guasto quando sarà semi
nato più uerso il freddo sara meglio.
Auertirai anco se il terreno nel quale uo
rai seminare sarà grasso, non occore
fare ingrassare l'acqua tanto, ma se
sarà el terreno magro quanto più l'acqua
sarà grassa tanto meglio sarà
laudato dio d'ogni cosa.

Per fare accresimento d'olio et in
specie da Brusare hauuto da fra
Bortolameo Testi

Piglia l'Olio ò da brusare ò da mangiare
secondo lo uoi. et pèsa greca ana. ponela
pèsta nel olio et fa bolire che in breue
sarà fatta in olio et usalo a tuo piacere.

Per leuare il dolore della Gotta
mirabile hauuto dal ditto

Piglia quelli fruti che fa l'olmo nel tempo del
estate quali sogliono essere in perfecione

uerso

verso il sol Leone. Dentro di questi fornari ui è un
Liquore misoso, piglia d.° Liquore & mettilo
in un fiasco di vetro, et fa farne che serua tanto
la frigida grossa la calida ne farai per
duoi fiaschi et in questo che deue seruire
la gotta calida, mescoli acqua rosa con
liquore l'amerà del peso del liquore.
Et volendone la frigida mescoli acqua rosa
nel sud.° modo et peso. poi metterai di.° fiasch
al sole, molti giorni che si farà perfet
tione. poi habbi lombrici di terra et lauali
con uino buono più uolte.. sin tanto che
habbiano perduto tutta la terra, et che più
non ne faciano. Poi mescoli in una bocu
na o sagesto nel fimo, giorni cinque, u
si faranno in olio di g.° olio pigliarai a
so l'ameta. g.° era il liquore, in un Bic
che fosse alcompagniato con l'acqua ros
ò cotto l'acqua rosa, et mescola l'olio d.°
lombrisi con il liquore, et ungi al tempo del
dolore che è mirabile.

Del Mal de stomaco del sud.°

Piglia incenso da messa polueriçato sottil
et passato, sedacio in corpora con mele
a tuo giudicio, ne darai al paciente ogni
due o tre mattine un chuchiaro un poco
colto, et se il paciente stasse

male

60

male assai si puo darne ogni mattina et
usarlo come ne sentirà il beneficio et è
prouato. ℔

Luoto da Lauare Vetri et altro
che resistono al foco dal Tasanino

Piglia terra di Valenza che adopera quelli della
fornace de Bichieri et terra rossa, ana ma la
terra di Valenza sola, e Buona poi habbi pomi
ce polueriSata, limatura di ferro et carbone
ben trito et queste trè cose predette fino in
tutto q.te e la sud.: terra, che la terra sia ben.:
issimo trita distempera con acqua comune et
lutta

Altro Luoto del Istesso.

Piglia Ossi abruggiati et bene polueriSati
et limatura di ferro tutto insieme distempe.
ra con chiara d'ouo che sia liquido luota
le Cocie che restarano ad ogni foco

Altro Luoto del Istesso

Piglia Cenere di Vite Calcina et farina di
segala ana impasta con chiara d'ouo
et aceto, questo e ℔ segui lar vetri et cosa
che non ne vada Rotto in opera

Luto Ordinario Buono del Istesso

Piglia libre 3 di terra et quella che si fanno le
forni è bonissima, che sia benis.: battuta
et lenatoli ogni sasso, et altro che li fosse

dentro

105 Denoro ℔ una di fimo di Cauallo et ℔
meza di cimatura d'Ouino, et se li-
ueràì anco ℔ ½ di croco ferro cioe di
questa schiuma di ferro che gè ne la fabri-
che fucine la quale insieme con le
sud: robe impasterai benissimo con la terra
di menandola, et pugandola assai, che
quanto piu sarà dimenata tanto
migliore et adoperata che sarà ostina-
tenace et resiste a gran fochi

Aceto da Vsare per chi ha il corpo
stitico

Piglia Sena Orientale onde ie una sem
di anesi drame una, e mezo Canella et
Zenzero ana ℥ duoi questa quantità de
robe le metterai in ℔ una di Aceto fo
et li lasierai in infusione per tre gior
ne ogni cosa insieme, et che non bolla
molto poi li metterai in vaso di vetro
ben turato. Et quando sarà fredato
cola, e si conserua si usa in insalu
ò altro et sene da ogni volta onde ie una
mezo, et auerti di non farlo bollire inpi
gnata di terra, et questo aceto suole op
rare senza dolore

Acqua di

61

(Acqua Mirabile, & li occhi guale lena
ogni sorte di Macchia tegola, carnosita,
sangue misoso, et sino le cataratte contin
uando usarla Auuto dal Istesso.

Piglia Aceto stilato bianco del piu forte che
posi hauere una, Inghistara, euforbio onzie
sei, alume di piuma onzie sei suco di limoni onzie
sei pesta ogni cosa sottilmte e passa il setacio
et Metti dette Materie in infusione & hore
24 in boccia dal cotto lungho poi le Mesterai
il capetto, et il cenere sbeterai l'acqua, serban:
do in uaso ben chiuso, et si ponne nel occhio tre
ò quatro uolte il giorno et uedrai cosa Miracolosa
al Mal che è di fuori.

Auerti che a uoler pestar l'Euforbio biso-
gna tenerlo coperto il Mortale, & che ua alli
occhi, et li fa abrugiare si come fa l'acqua
un poco, et ~~pestar l'Euforbio~~ poi passa,
l'Euforbio si fa stare ~~in acto~~ in infuso in aceto
& poterlo pistare.

Al Lacrimar delli occhi

Piglia Bucia pesta soldi uno Midolla di Ca:
uoli cioe della parte che sta sopra terra, mon
darla, et tridarla minuta un picigotto.
ruota le foglie tridate un picigotto.
Il tutto Mescola insieme, et Metti in doi
ò tre Vegacessi di uetro senza saldo, et Meti.

Detti.

detti figabetti di renso senza salda et detti
detti figabetti in in fusione in uino bianco pure
et buono, et quando saranno stati sino hore
hore in in fusione si puo cominciare a ope
rare, bagnando gli occhi quante uolte si pia
cerà sugarli; se quel uino si guastasse di
figabetti in uino nouo si pone come di sopra

Rimedio &c.mo p le scrofole

Piglia l'herba chiamata saldarella, altri la dor
andano Intrigadella, altri Panaretta, fa dou
fanno li meloni, et è erba minuta quale
attacca p li meloni. di d.a herba fanne sugo,
uero impiastro sopra, nel quale ponerai un
co d'argento uiuo, et d.o impiastro ponilo
le scrofole che in breue guarirà.

La d.a herba secchata et fatta in polu ere pone
la sopra un taglio lo guarirà prestissimo fa
prima bollire in olio quale cali due dita
et con questo guarirai ogni ferita.

Per le Morroide &c.mo

Piglia quella quantita che ti pare di quelli
porcelletti che fanno sotto terra, et che ano
tanto piedi stretti in un pignato nouo, et
poneli sopra oglio da frangiare a tua
discrecione. poi copri il pignato che non
possa respirare, et mettilo a foco lento tan
to che d.i porcelletti si consumino nel olio

et sera

62

et sera fatto; con questo ungi le morete
che guariranno in otto o dieci uolte, che
l'ungerai

Mirabile secreto p le scrofole
del Padre Gio: Batta. Prouato
Piglia Goma draganti et bretila ci infusione
ci acqua. tepida tanto che la copri in una pi-
gnatta ò altro uaso tenendo sopra al d.° uaso, ò
pignatta con poco di cenere calda, acio l'acqua
stia tepida, et che la goma bena l'acqua
et si gonfi poi l'anderai giuntando tanto
d'acqua et tante uolte fino che piu non
ne bena fatto q.to decanterai l'acqua se uerà
sarà restata et batterai quella goma cosi gon-
fia d'acqua a secchare all'ombra, la quale
diuenera dura il che fatto conseruerai.
Poi quando uorai adoperar la piglia una
stecca di lardo uecchio, et che sia sottile, et
piglia della sud.a goma a coneia quanto sia
due grani di miglio et cosi integra la batte
rai in mezo ad.a stecca di lardo poi meterai
il d.° lardo sopra la scrofola auertendo che
la goma stia sul male (auertendo che q.ta
ordinacione si ~~~serua~~ quando le scrofole
non son rotte) lasciarai stare p hore 24
d.° lardo sopra la scrofola che non sia rotta
legandoglie la sopra poi in capo alle d.e 24

hore

hore seuo il d.° lardo, et ghie ne metterai
del d.° mise aconcio con la feccia del lardo
acomodato come l'altro facendolo stare
simil.te & hore 24. poi seua il d.° lardo
et con una pelletta con le dita seua la
scrofola la quale restarà attacata alla
pelle con la radice. et ghe resta una
caverna nel luogo dove era la scrofola,
douendosi sanare e saldare. pero farai
il seguente ungento.

Piglia Codanetti picoli di fiume bianchi
pestali sotilissi: et impalpabili et con
olio rosato, et cera bianca aña. ne farai
ungento con d.° poluere: il che fatto distendi
sopra pelle il d.° unguento mostradolo al
foco, et lo metterai sopra la caverna
della scrofola sud.° medicandola cosi
una uolta il giorno che in capo di pochi
giorni sarà saldata et sanata.

Quando poi le scrofole fossero rotte in un
dio della sud.° gomma aconcia si piglia
lardo Vecchio, ò songia fracida, et ghe ogni
onze tre li metterai un scropolo, e mezo
di solimato facendone come un ungento et
operando con il solimato come si fa con la
gomma come di sopra. Operando poi dopo
seuato la radice della scrofola con il sud.°
ungento

ungento d'oglio rosato, et Cera, et puntualgte come di sopra.

Secreto p il flusso di sangue di Budella p le Donne hauto dal citerno

℞ Diassorbis ℥.j. Mirabulanor ℥ß Coralor rubri ℥ß si facci ingrossare li Mirabulani, et il Corallo et di tutti li sud: tre ingredienti faciasi conserua con Zucchero, et se ne dia al paciente, et dopo che s'hauera presa bona dua dita di uino uecchio buono, et potente.

Concia Mirabile p fare alli Vini p conservarli sani, et ancora acomodare quelli che hauessero patito.

Piglia di quelli Rizoli di Abero, che fanno li Fai legnami quando piotano le Asse d'Abero et che siano larghe come un dito in trauerso. Farai di Rizoli in rotelle alta grossezza di una Vncista, ò Noce, et con filo le legarai ciascuna a trauerso acio non si aprino. Poi habi una Teia inuedriata, et dentro di essa li disfarai del solfaro in Cana pisto, et quando sara disfatto ingetti un poco di Canella pista et uincotta poi li getterai dentro le sud: Rotelle di Rizoli, che hauerai fatto, e le anderai uoltando con un bastoncello nel solfaro disfatto Acio siano da ogni banda insolfanate. Poi le caverai fuori dalla Teia, e le lasierai seccare e le saluerai p il bisogno.

Quando

Quando vorrai acomodare il Vino. Habi lauato bene
il vaselto, che sia stato pieno. Perche volendo far
la concia in vaselto guasto, et che tempo non
fosse stato pieno il solfaro non faria effetto et non
bruggeria. Et se il vaselto, essempio seria di Botte
sette piglia quatro delli d: Rizoli in Rotelle
insolfonate, et habbi un filo di Rame longo nel
quale infilzerai d: quatro Rotelle. Et haverai
di pigliare la misura; che vadi giusto al vaselto
il Vaselto. Habi la scodella, quale serra benissi-
simo il buco di sop: et con una lima darai fo-
ra le d: quatro Rotelle infilzate, et subito ac-
le stranderai nel vaselto con il Ramo. et poi
la scodella, cioè con il Maschio nel buco et
serra benissimo il Ramo si che non respiri il fu-
mo; Et lasia stare cosi fino che sia abruggiato
tutto il solfaro, che il Vaselto tutto sempira di
fumo del solfaro, et abruggiato che sarà (come
alle volte potrai vedere) tira fuori il Ramo
con li Carboni delle d: Rotelle di vicioli et sal-
(senza perder tempo) Metti la Salamina, et
imbota il Vino, che voi aconciare, et sentirai
gran rumore, et subito imbotato
tutto il vino che voi aconciare serra benissi-
il concone, che non possi respirare, et si lasia
cosi 15 giorni di poi si apre, e
poi la sua scodella all'ordinario acciò si

purghi

purghi et questo acomodamento di Vino si fa
(ordinariam^te) al s^o Martino nella seconda
mutatura poi si governa con il riempire
come si fa gli altri Vini, et se bene lo tra
muterai al febraro come si suol far gli
altri non importa, et è prouatis^o

Rimedio contra Veleno singulare del
Padre Sisto Seno

Del Mese di Maggio essendo il Sole in Gemini
piglia l'Herba Mirabilis, et la Ruta ca-
praria, et pestate separate, et cauerai il suco
il quale et uniti et separati, darai a peccho
che fosse auelenato dandogliene ℥ 1/2 et
non si guarda a darlo ò inanzi ò doppo pas-
to, et si da senza compagnia ne di uino
ò brodo ò altro. et uolendo conseruar lo
sugo. bisogna quando l'hauerai cauato
fare bevere come di sop^a lambicarlo, che
così si conseruara ma la forza Maggi
ore ui sugo.

Per fare Raspata perfetta grande piccante
in 15 giorni di D: Pietro Sabadini

Piglia Vino uecchio buono Vca etterna matu-
ra quale si tiene colto sopra paglia o si-
mile 15 giorni in circa. Poi si sgrana et
uolendo far un Vasello di Raspata di cinque
Corbe si cauano due corbe del uin Vecchio che

varanel

sarà nel Vassello di cinque corbe, et ci cambio
del sud.o uino cauato. Se li mette due corbe di
d.a Calce sgranata. Poi sub.to accocconano bene il
Vassello che no possi fiatare. Auertendo che
benissimo sia cerchiato cerchiato. Lasciera cosi
li 15 giorni; Poi si turina, e si caua le sud.e
grane, et è fatto e si può bevere, si tiene
il Vassello sempre ben serato che non es.
ali. prouato.

Per far li Detti Vini di forza et che si con
seruarano tutto l'anno

Quando una Castellata d'una botte bolito
cinque ui sei giorni cauate cinque corbe di
uino poi mettere due lib.e di Cattame di Rocca
pesta sop.a alle d.e graspe, et se ne haue
le meso il uino ordinario et il mesto uino sel
la giunta q.e sud.e somma. Poi geccali sopra
quatro, o cinque corbe d'acqua et lascia bol
re da tre in quatro giorni: Affondando le gra
pe li duoi primi giorni. Poi cauato che sempre
piglia forza et chi hauesse uini q.li hauesse
no qualche difetto si possono mettere sopra che
uerranno buoni, et si conseruaranno.

Per cauar assai Vino d'u.a Castellata

In una Castellata di buon luogo si metteranno sino
à otto portadure d'acqua, et lascia bollire per
quatro giorni. Poi caua un uassello di Corte

cinque

cinque Poi torna sop.ra a d graspe portadure
14 d'acqua, e lascia la bolire. similm.te quatro
giorni se fosse Vua di piano come di Cadiano, ò
simili. Potria lastare sei portadare la prima
volta, e cauato le Corbe, come di sopra mē.
terli solo portade 12 lasciandolo bolire come
di sopra; Perche quel vino che vesta nelle gas.
pe doppo cauato il primo vino dà forza a q.to
secondo vino. Ma q voler far cosa migliore
farai cosi cioe
Quando hauerai cauato buona quantita di
~~Vue bianche~~ Mezzarini come di sopra li vi de
rai in un Binasto ò piu / secondo la q.ta
quantità / ep esempio in un Binasto di corbe.
20 li meterai corbe 3 di Vua sgranata che
q.to meglio sarà / tanto meglio ope
rarà poste le d.e grane d'uua in detto
bello vino si sevra benissimo il Binasto
con coperchio di legno fatto a posta, et
in duoi modi potrai fare ò uero fare in
modo che non respiri punto ò uero meter
li il scoderato tenendo riempita la sco.
della; ma il primo modo da forza magg.
giore e si lascia cosi d.o vino sino che si
voglì bere, che durera ancor sino al caldo
et forsi più, et quando vorrai cauarne qual.
che vascello / doppo che auerà bollito alquanto

tempo

tempo con d.e grane / Ho poi fare che sarà Conc.o
che bisognerà anco cauar il resto di q.to che
sarà nel Binaro / che non bisogna che stia 15 m.i
Et chi volesse far mini dolci, et d'non tr.a forza.
una quantita si può mettere in una castellara
di Colle la prima volta sino a portature 12
et cauato el p.o mino (come di sopra) Metterli
poi 16 por.e lasiando Bollire come di sopra.
Et chi volesse mettere l'acquarini u.a volta
se li potria mettere sino a por.e 20 — et se fosse
vna di piano basteria sino a 12 o 14 por.e e
sono buoni mini. Et ciascuno delli sud.i ord.i
si rimetono al giudicio et alla prudenza del
operante quale deue considerare la qualita
dell'une tanto rispetto alle staggioni
quanto alle qualita del luogo dove sarà
nata l'una. Cosi come anche nel gouer
nare l'une sud.e nelli mini o ver li mini
che se sarano l'une di Colle basteva C.a une
di grane in un vaselo di 7 corbe o di otto
et essendo l'una di piano gli ene vorrà 3
Et Credemo stilo si tenerà nel fare la rasgatt
et viasiva Conc.o dando piu quantita di
grane nelli mini del piano che in quelli di Colle
Et quando fosse Grane d'una di Colle minor
quantita che di quella di piano.
Item. sera ancor ottima concia delli ver li mini.

Vicando

Quando le Grane fosse da Ovo o di bon loyo
Dt auerti, che bisognerà che le grane da
mettere in opera (come di sopra) che le
grappe fossero stati colti otto giorni et
tenuti sopra a paglia sin che si volesse
sgranare.

Modo di far bon vino, e con poca fadiga
et che si conserua bene, e di forza

Meterai l'uua nel Tinazo con la quantita
d'acqua, che ti piacerà secondo la qualita
dell'uua come di sop: Poi lassa cosi senza
piu mouerlo sino che bolcorai cauarlo, et po:
trai stare a mouerlo sino al Maggio, et
anco piu ti anderà, che si conseruara eccelen: te
et con molta forza, et se bene le grasspe sano
sopra il vino un capello ben fitto che non
puo spirare spirito alc: del vino, nond:
se con stretta et Mattaserai di sopra
bene la bocca del Tinazo non sera male
alc: ma assicurarsi tanto piu che non respiri
et e pouratissima. Anzi e necessario serar
di sop: con stretta o coperchio, et Smaltare;
Perche gia le grasspe stassero scoperte, in spa
gresso di tre o quatro Mesi et Manco le mas:
pe si anderiano secando di sop: e si perderia
qualche poco di Vino, che le grasspe lo sorbiri
riano. Auerti anco, che Mai non se ne cani
se non

se non quando si vole imbottare. In q.to modo
Incorerai nel Tinasso sop.to alla Castelata la quan-
ta d'acqua si u.a nostra. La quale si Incorerà
di fare il vino p.o et il Mezzo vino, et auerti.
do noi seruirtene d'Imbotarlo, e non bollirlo
nel Tinasso ne lasciarlo semo gli che ci fortifica
prestissimo.

Per fare quantita di Vini, et buoni. hauuto
dal Cornaro

Supponendo hauere Vua buona come del sano
ò simili Incorerai portature 15 d'acqua et la-
ia bollire. Et quatro di poi cauarolo Corbe cinque
di vino, et rimetti altre tanta acqua, et lasia
bollire altre tanto, et Cauacorbe, sei in circa di
Vino. Poi giunta circa a portate sei d'acqua
et il Mezzo vino. et subito che senti si fusse
Cauato. Et farè il Mischiato giontali al-
tre sei portature d'acqua et quando senti che
sarà fatto Cauato farai poi Borchiare le Botte
pe et ti seruirai delli borchiati come si dirà
et in questo modo hauerai sino a Cinquanta
vino di u.a Castelata, se sarà di luogo più
debole ne farai meno, che questo sta al gia
dicio del operante, Auerti anco. che se il
terzo vino si venisse alquanto debole ser-
rà benissimo il Concone che non possi fiatare
et lo puoi anco aiutare con sgranar li denti
del mezo ò in altro modo.

Per dar forza

Per dar forza grande alli Mischiani
Quando haverai Mischiati y acomodarli sia y è sem:
Pio un Vaselo di C. 7. piglia dui bigonzi d'uva
e sgranali, poi bevi di grani in un Caldaro a
bollire, et quando comincia a bollire, era a cre=
pare, habi cavato la metta del Mischiato dal
Vaselo et gettali dentro d.a Uva cosi bollente
et subito empisse il Vaselo del resto, e lassia
lo cosi, che bolivi come ogni altro vin yaliando
Non moverai mai desse grane dal d.o Vaselo, se
non quando sarà finito di bevere, et subito poi
cavarai desse grane dal Vaselo, et lavalo bene
Per far il Brebiano in eccelenza
Prima, che si Vendemi; che sia ben maduro. Ven=
demiato, che sarà; stia in massa con sotto dele
stuore non manco di 20 giorni cio è sino che
li crepi la scorza; tenendolo ancor coperto con
stuore y la piogia che non l'offendi.
Lo moverai a bollire con circa a 25 por.i di acqua.
Lassia bollire y giorni cinque. Poi cavalo et lo tra=
muderai in capo a x ò xii di et poi alla luna di feb.o
li fai sop.a buon mesto vino, Ma si può fare l'or.e
sud.o del Canaza nel far li Vini, che se ne trara
rà più quantità et buono.
Modo di Conservare y far li Vini y li si conservano in
eccelenza et è modo bonis.o y li Vini dele botte
Per un Vaselo di C. 7 piglia C. 1 ½ di mosto fatto
bollire.

bolire. tanto, che cali il terzo schiumandolo bene;
Poi cali la boce; g.to sia benissº: asciutta, et refrig.ta
stata al sole. Migliior saria. Così bollente. Ligge-
rai dentro il d.º Mosto. et copri con pezzi d'altro
et lasia stare così, che la boce si imbibisca con
quel fumo et basta stia un giorno, et una notte
Poi empi il Vasello con il resto del Mosto aver-
tendo che non vi vadino le vespe, ò gasie del Vº
et che sia sim.te Rp.te colato il Mosto. et lasierai bo-
lire da se. sin che finisca di bolire mettendoli
la sua sodetta ord.ria Ma non vi riempirai
mentre che bolle se non finito di bolire, et
hora riempirai con del d.º Mosto cotto, et ben
cerai salvato in modo che non respiri, et se
bene sarà fredo non importa; Poi copprirai
bene il Vasello et se non respirerà. Et vino
sarà più potente, et buono; quatro ò sei fo-
glie di fico et Mettervi sopra un sasso, che
tengano privato l'aº: questo vino serà consi
senza pericolo mai di guastarsi, et è bonissº
et stomacale; Si può mutar chi ha uole
di manca forza

Per il Mag.co Costa &cc.: et provato
hauto dal V.: Camillo Manetti et V.: Ridolfo Foglia
Piglia fossi di Canoli et di Verzotti sono bonissi
Mettili a seccare in forno tanto che si possino
pistare, ma che non siano distrutti; Pestali

et fare

et fane. poluere, et serba.
Quando ti bisogna adoprarla. Piglia sino a ℥j.
di Polere et con d.ª poluere fa come u.º impiastro
bollendo sopra il foco, e farai sino a quattro fo-
glie, et così bollente distendi sopra a pelle che
sia l'impiastro grosso come frittelle, et poi
porai sopportare il paciente di caldo lo onerai
sopra alla doglia et legarai, et ogni hora
hora li darai vinova d.ª operatione calda
che in breue uedrai cosa mirabile. come
più uolte e stato prouato.
La d.ª Polueri si conserua longo tempo ma
ben che polita, e pas.te al tempo dell'astate, però
conseruala in luogo che non si senti, et in sca-
tole ben chiuse.

Acqua mirabile acqua ℔ le infiammationi de
fistole de gli occhi hauto da ℔ Ridolfo. Piglia Cetti.
Piglia Maluasia ò Vin buono bochali 2
Acqua di rose bianche seluatiche li 1/2
Acqua di Celidonia
Acqua di finochi
Acqua di Eufragia
Acqua di ruta
Bueria preparata
Zafarani
Zucchero rosato candito
Canfora
Aloe

. P pesta sottilm.te quello che è da pestare, et ogni
cosa s'infonde nelle sud.e cose et si lascia stare
in infusione p.r sempre. et sse p.r 40 giorni se farai
stare al sole sbattendole alle volte meglio sarà.
L'operatione è di mettere nel occhio una ò due
gocie stando supino acciò l'acqua vadi p.to
l'occhio alle volte bruggia un poco ma presto
passa, et farai l'operatione prederai tre ò qua
tro volte il dì, che vedrai mirabile effetto.
Questa Ricetta è scritta ancor da Gio: Batta
Porta nella sua Magia Naturale.

Ricetta contra veleno, e ciò è il composito di
Mro Ittrò Martino Cantarimbanco, ffanto di
Mro Marchino

Piglia ʒij di ditamo bianco. ʒ4. di Astrologia rotonda
Angelica odorata ana Imperatoria ana ʒij. scordio
seme di Ruj ana Carlina ana Genziana ana oncia
bianco ana ℔ß Briaga ana. et un bichiero di Malva
sia, et di ogni cosa fa elettuario secondo l'arte
pistando tutte le cose che sono da pistare
et quelle che sono da seccare si seccono, dop
po ogni cosa venire, cimpotuere, et passare
p setaccio sottile. P poterne fare l'elettuario
Circa l'operatione, e le sue virtù Vedi la vicina
di d.o Mro Martino stampata

. Per far venire uno stupido, pigra e mancho
secondo la quantità che li da bevuto dal suo

Piglia ʒ

Piglia il stramonio alias detto Noce matta cioè
le semente, si pesta, e si mette in infusione
hore 24 in acqua cotta buona poi decantata
acqua si conserua, e il bisogno et di q.ta acqua se
ne dà un cochiaro ò in uino, ò in altra uiuanda
che ui beue, fa l'effetto, et il suo effetto è di
far stupido et anche frenesicare et qui se ne dà
assai porteria pericolo di far morire; però biso:
gna bene auertire.

Somifero q.to et del istesso disse prouato

Piglia radice di solatro maggiore ʒ ij. Vino buono bianco
acquacotta an ʒ iij: oppio Bebarico ʒ j noce matelle n.o 6
loglio che nasce nel formento ʒ ij sugo di portulaga,
di lussquiamo, di regolitia di papauero negro, di cicuta
an ʒ ij: Cinamomo pesto, sandali Rossi. sugo di lattuga
an ʒ 4. si pesta l'oppio con x. spichi d'aglio, et si
tiene p tre giorni da parte con d.o aglio poi si pesta
tutte le semente e radici deue di sopra, e le noci ma:
telle et ogni cosa si mette nel sugo della lattuga, tre
di et poi nella Cucurbita, et acqua di uita, per tre
tre di ben coperti, et poi q.sta storta si caua l'acqua
a bagno, et si da un ottauo ʒ ij et dormira per
hore noue continue.

Per pigliar quantita di pesce dal Tabellino

Piglia farina di panico, et di Miglio anna libre ij:
fate insieme, et impastate con mele, aceto comune
et un poco di Vino, facendo una pastonchetta

Aqua

Il quale stenderai in una pelle di Bovaro sottile, et
ò legarai che non possi uscire. quale bomerto, poi
lo passerai per nel Fiume, Auertendo di tirarlo
grandarlo ad un sasso, ò palo. Acio non vadi giù
giù il fiume. Auertendo di preterlo in luogo
che non corra troppo forte. et che se li possa tirare
il Giacio, ò Bretesca altra rete. Poi piglia del
Miglio, et frigelo in olio di noce da bruxare, poi
che fatto; Getterai in d.o Miglio frito nelle acque
in dove sarrà presso d.o Bovaro; l'acqua essendo
corente, lo porterà giù per il corso, il qual Miglio
essere cosa rarro grata al Pese così frito
subbito, che lo sente li corre et lo và seguitando
e però giungye dove è posto il d.o Bovaro, et
poi ivi si ferma in torno a d.o Bovaro, et ne
mangia gran quantità, che poi si piglia con
il Giaccio, ò con altro modo come ti piace.

Altri Auertimenti in pigliar Pesci

Il pese è ingordo alla Carne arrostita, si che
sero chi inescasse i pedoni ò lumi con
nochi ò carne arrostita farà grande effetto
tal esca fa molto effetto nelli gambari
tendola ligata in pezzo tra stoppa, e meterla
con stare ò Redini.

Il pese ancora da nelle notte oscure nel lume
si può però applicare, e farne pigliare molti
grandi nel luogo dove si mette il lume alla
do teso Reti.

Fine

& ancora migliora alla Carne senza dirostirla
et però facendo una strasinata & l'acqua et
poi metterla in un loco asignato de li può vender
Pesci d'intorno.

Per far Aceto con 15 giorni.

Piglia farina d'orzo quale è ben pasta con form.
Aceto come una pevadore. fallo cuocere tanto
nel forno che si possa fare impastare, farai
dunque de essa polvere la quale di novo impa-
sterai con detto Aceto facendo come prima
et riducendola in polvere. nella quale
polvere gionterai polvere di Pepe, Garofali,
no, Zenzero, et Zenovegine alias Saturegia
anna onze 4 quatro, et che ogni cosa sia bene
pestata et ristata. di questa polvere tuorai insie-
me co Chiodi onze quatro p ogni Corba
di Vino, che in quindici giorni Saporitissimo
perfettissimo, et anco si può far l'istesso
con vino guasto.

La ricetta dell Cervario di Anno Mar.° contro
Veleni, et altri Mali Meglio d'altra scritta di sopra
Piglia Gengiane, Pe due Astrologie an onz. 5.
Carlina 5. 6. Rigistorta, Dictamo bianco Dittamo
creto an 5. 3. Galanga 5. 3. Garofali 5a Tormen
tilla 5 3 Peonia 5 4 Centaure Maggiore 5. 2
Calamo aromatico 5 1 ½ Seme di Peonia 5 2
Imperatoria, Angelica o dorata, et Montano

cioè

cioe Cardo santo. Carlina di mare an ʒ ß Rio
ponticho ʒ ß Enula campana ʒ ß ½ seme di Por
zelana, di Acetosa. Di Colinegri an ʒ ß Garo.
fellata. Valeriana an ʒ ß Mes ʒ ß ½ Scorso.
nera ʒ ß Riobarbaro ʒ ß seme di Iunipero ʒ ß
Straro Montano ʒ ß ½. Scordion ʒ ß Camedria ʒ ß.
Eupatoria di Mesuè ʒ ß ½ Baccare di Lauro
ʒ ß ½ Teriaga ʒ ß Mitridato ʒ ß Diamoron ʒ ß:
Mele schiumato ℔ 18 et vin bon cotto. Acqua
di scorso nera ℔ ß Pesta ogni cosa che sia
pestare, et passa il setacio, eccetto la Teria
ga, et Mitri dato. Per li quali si fa bollire il
Mele con l'acqua di scorso nera sino a bon
discretione, et se schiuma. Poi leuato dal
foco si distempra con essa la Teriaga et
Mitridato, et Diamoron da poi. Fatto
tutto se li mette sopra le sud: polueri, me
nandole bene con un bastone, et copren
do sino che uengono in forma de Electuario.
Le uirtù del quale se leggerà nella Carta
stampata di D. Marano.

Per dare il dolce al Vino da Barili. Hora
Per acconciare un Vasello di Cento quatro di
uino piglia ℔ una di Mele, et fallo bollire
ci tre Calcedri di uino tanto che cali il terzo
in circa schiumando lo mentre bolle. Habbi
calato la metta del uino che uoi acconciare

et così

et così bollente lo getterai nella botte, et subito empirai con il vino che haverai cauato, et serrai bene di sopra, et posato che sia y un dì si potrà bevere. Et volendo dar forza al vino notabile. y il che, se li potrà meglio del arzigno a giudicio e satisfactione del operante et secondo la qualità delle persone che dourano bever lo. Piglia alume di rocha pesto, et macinato in polpabile; Se ne ha una rē a come dara dodici, et dà Polvere sottilissima sopra nella sud.a composicione del Mele, et opererai come di sop.ra Avvertendo sub.o messa d.a conca nel vino, et riempito bene il vaselo di acconciarlo; et farli anco una cēnerata. Et posato che sarrà y dua giorni si potrà bevere.

Per far vernaccia, che assi piu nel stesso modo in una botta d'acqua fa bollire li rasp.i di una secca così con le graspē, che cosi il vino. et schiumata, che sarà, la coverai con tella di lino e la imbotterai, e subito potrai bevere et se li presterai della sud.a alume di Rocca come di sopra facendola suor bollire. darli piu forza. Et se nel tempo delle vendemie Onerarai la d.a acqua così fatta, et bollente in botte tre di Mischiato, et s'imbotterai serrà bonissimo, et haverà acomodato il Mischiato, et datoli forza. Non bisogna però

tardare

Sudare M.ti mesi a Coverto y che non si conservano
sino al caldo. Et nel provare si conoscerà quello
che si deve fare.

Sonifero.

Il fiel di Lepre, o verde o secho in polvere, dan
dosi a Mangiare o in Vino, o in altro fa dormire
profondam.te Et volendo svegliare. Bagnali le
narici di aceto. Il fiele e meglio fresco che seco

Acqua, per bele Carni del Padre Gio. Batta
Piglia M.ti tre d.i Neve nella quale Mesterai M.ti
una di Galco Limato, et y bagno la passerai che
è cosa belissima et ve auanti la passi.. starà
qualche hore d.a Limatura del Galco in infu
sione in d.a Neve sarà bene.

Raspatura Ecc.ma d'Sig.r Camillo Trojano

Alletti la Castelata del Binaletto senza acqua e
subito, che a Cenato il bollo pigliarai una buona
caldara di quel Vino, che è nel Binaletto, et la Mes
terai al fuoco facendolo ben bollire. Poi habbi
preparato sino a dieci Bigonzi d'Uva sgranata
che anco se è l'ambrusca, e buona, et Mesti
nel Vaselto la d.a Uva sgranata, poi gettali so
pra il Mosto bollito cosi Mentre bolle. Poi
subito cauarai il vino del Binaletto et empie
rai il Vaselto, e subito Mesterai la Canna con
il Scodetto. Impendolo, e lasiandolo poi bollire
sino che sarà fatta lasiando sempre la Scodella piena

Per far acqua

Per far Acqua alla Romana

In una Botte di cinque corbe p esempio Piglia
tre corbe di vin buono nouo, e che sia dolce,
et il Mosto cotato è ottimo, et trouato netta di
Botte netta quale ui Meterai, et empirla
corbe dieci d'acqua bollente et con una stan-
ga di bon bastone, che sia spacato in quatro
Mescola bene, et con quarto di Rouere et piu
Acciò Geniss: s'incorpori et quanto piu e
Mescolato è tanto Meglio; Poi el qual Vas-
ello ui Meterai un buon canestro di ra-
cchie di Ficidia cioe di quelli rizzoli fuori con
la pistia, che chiarisse et da il picante.
Poi serra bene con il cocone, che non respi-
ri et lascia star cosi p un mese. Ma meglio
re sino a Natale; Che sarà fora, e si potrà
Bere dura sino p tutta Quaresima.

Vino dell Ill: Serafino

In una botte di Corbe 7 p esempio li Meterai
Bigonzi 12 ½ d'Uua sgranata Poi piglia corbe
tre e mezo d'acqua, et quanto basti p empir la
Botte; falla bollire con dentro delle graspe
dell Uua sgranata, et mentre sarà ben bollente,
la gettarai sopra la d: Uua, et Vino. Hauendo
p.a Separato le graspe dell' acqua, et subbito Me-
terai alla Botte, la Cana con la sua scodella
in cima impendo tanto che la scudella stia

sempre

sempre è piena, et mentre bolle vna corba
di vino vecchio, è più che sia buono, ex tem-
pi ne di uno mese è il vino, è fatto e si può bere et
se starà 40 giorni sarà meglio. Bene che sia
alla quantità di 2 corbe. Auuerte ui si mette
sopra del uino dolce; Ne più ne meno di quello
ui la carica, e se bene bolliua; Non sarà
tanto gagliardo la prima uolta, et sarà il uino dol-
ce, et piccante.

Per incapetare fanco il uino in sacco, che sia
dolce e buono. Et se sopra alla Vua non
andasse gitteranno 2 corbe 3½ dell'acqua non
importa, Perche il Vino sarà tanto più potente
Auerti che non si conserua, s'estate dura
troppo Aprirle ui Circa.

Vino famegliu cioè di sparmio

Pa sapere che l'Vua sgranata da il piccante.
si deue però racogliere delli Mischiati, et in
una Botte di circa 8 corbe, se li mette sino
a 4 Bigonzi d'uua sgranata; Imporendo la
Botte di Mischiato; et in capo circa a 40
di è uino Bonis, et se il Mischiato fosse
un poco caldo quando se li mette, sarà
buono, et seruare la Botte, l'istesso anco
si può fare con l'acqua in cambio del Mis-
chiato, et se si facesse con mezo uino mez-
gho sarà, gli il meglio, e meglio

Altri auert

Altri Auertimenti

Il mercore, l'Vua nel Binazzo a bollire con la sua acqua, che si noi mettere, & non mouendo: lo trai sino che non si noi bevere fa il vino belis.o di colore, et di forza, et p.o ve se nel imbotarlo si mescolasse con del sud.o fuoco con del Miscchiato, et Vua sgranata secondo si sentisse: si crede vi: usive bene. et di molto utile; Ma deui auer: tire, che q.to più starà il sod.o Vino nel Binazzo ne: le sue graspe, che tanto meglio sarà, che il do: uer uoria non mouerlo sino uerso l'Autunno. Il Vord.o sempre si può cauare, ma quanto più stà cosi di uenta di forza maggiore. Et auerti di non uoler mai cauarne, se non gli noi suinar lo tutto, che diuentarebbe subito forte.

Per conservar l'Vua

L'Vua che si noi conservar tutto l'anno si de: ue auertire di coglierla a luna piena, Et se ui sarà del ramo attacato al grapo e. piu si cura del conservarsi Auertendo di atacarla a Cassetti, et di tener serrate le finestre, che si conserua meglio quanto manco habia aria.

Vn Bigonzo d'una sgranata pesa Lib.ra 70

Dui Bigonzi d'Vua fano un Bigonzo d'una sgranata con il colmo

Per far Vino di Mottogusto

Impiri le Botte d'Vua sgranata quasi sino in cima

cima. La quale finirai di implire con del mosto
et li metterai subito la canna con la sua sedella
impendola di d.o mosto vino a d.a sedella. Si
lascia bollire sino che più non bolla, et allhora è fatto, et si bene et giusto vino caverai et
gionterai altretanto di acqua fresca facendo
così sino che il vino sia di suo gusto. Et è vino
e dolce, et picante. et di buon gusto.

(Avertimenti

Un Barile di vino alla misura di Roma e bo:
cali 32—

Un Bocale di Roma pesa lib 5 et pesi un Ba
rile di vino pesa lib 160, il quale è franco de
la corba di Bologna lib 40 la qual corba Bo:
lognese pesa lib 200 la di corba di Bo:
logna e bocali 60 et il Bocale pesa lib 4o—

Per far morta della cremosa di
fegato

Per ogni peso di Carne quale vol esser della
più grassa del Porco e. se ne parte di
gotto fa bonis.o effetto si mettono le infra:
scritte cose, cioè

Pepe amacato ℥ 2
Canella ben pesta onz mezza
Macis senza poco un quarto d'onza: cioè non lo
Garofani pesti Bietto quarto d'onza

Vingrande

Vin grande e un bichiero
Sale ben spolverizato tre una
Parmone ben pesto, e resto tre una
Fegato ben pesto ork otto
Si bagnano le mani nel sangue quando si
impastano le sud: cose con la Carne, et si
incorporano bene insieme si ponyono poi
nelle misiche di Porco ben nette si empiano
anci si lasciano duoi dita di Voto.

Per far Bomaselle

Si fa cuocere il fegato a Lesso, e poi si trade
e ui si aggiunge pane grataro sfolentato di
Butiro, e ui si mette del formaggio del mes
passo del Mele assai pepe, e Canella et
Ouas cosi a discretione. secondo che ui uol
fare

Per. guarire il dolor de. Denti

Si toca il dente, che duole con due dete, et si
dicono le seguenti parole. facendo le Croci come
qui sotto

+ Dezmoc + Ebet +

Per guarire il dolor de denti

Si tocca il dente che duole, con due dete e
poi si dicono le seguenti parole come qui sotto

In Nomine, fensa, ella Amon, Amen,
et estato prouato

74

133

Per conservar la Vua

Vua che si vol conservare tutto l'anno bisogna
avertire di coglierla a Luna pieña et se ni
sarà del ramo attacato al grappo e piasi ca
rà da conservarsi avertendo di attacarla a
Bastechi et di tener levate le finestre, che si
conserva meglio quanto manco abi luce.

B.E.

B.E.
cc. 76

I. 111.

I. 111
~~Ms. VII. B. 24.~~
a.S. 6, 6

α. S. 6, 6.