ranno in 18. onc. di Acqua commune, & se ne cauerà la Mucelaggine. La Scilla, cioè la cipolla Squilla, si coprirà di pasta di farina & si cuocerà nel Forno, & subito cotta, auanti che si raffeddi si pestarà, & se ne cauerà il succo. La radica dell'Iride, cioè, del Giglio panonazzo, che sia fresca, grattarla, & poi cauarne il succo. L'Armoniaco, il Bdellio, & il Serapino si dissoluerannno col Vino gagliardo, & poi colarli, & ridurli à cottura, e poi incorporarli col Vischio, & con la Terebentina. Il Litargirio si passarà per pezza, & poi si metterà a fuoco lento insieme con gli Olij, & si maneggiarà continuamente, fin che sia cominciato ad ingrassare, & poi si leuerà dal fuoco, & raffeddato che sarà alquanto, si mescolarà con la Mucelaggine, & con li succhi, & poi si tornerà al fuoco fin tanto che sia cotto a spessezza di Cera, ouero a spessezza di Vnguento, & poi li si aggiungerà l'Esipo humido, col darli vn poco di calore, & poi si metterà la Cera, & la Rasina di Pino, che sia fresca, e poi che saranno incorporati bene, si leuarà dal fuoco, e raffeddato alquanto, si aggiungerà le dette Gomme, incorporate già col Vischio, & con la Terebentina, & gli si finirà di dare cottura perfetta, con auuertenza, che non si abbrugi.

Ceratum Diachylon paruum Mes.

REcipe Olei veteris clari, *lib. vnam*, Lithargirij, *vnc. sex*, Mucilaginis Psillij, *vnc. quatuor*, Mucilaginis, sem. Lini, rad. Maluæ, *an. vnc. duas*, Mucilaginis Hyoscyami, *vnc. vnam*, *& mediam*.

Misce, & paretur eadem arte, qua diximus.

A far'il Ceroto Diaquilon minore di Mes.

PIglia Olio vecchio chiaro *lib. vna*, Litargirio *onc. sei*, Mucelaggine di Psillio *onc. quattro*, Mucelaggine di seme di Lino, & radica di Malua, di ciascheduno *onc. due*, Mucelaggine di Iosquiamo *onc. vna, e mezza*. Mescola, & fà Ceroto secondo l'arte.

RAGIONAMENTO Degli Ogli medicinali.

GLi Ogli medicinali si fanno in diuersi modi, tra quali si chiamano semplici quelli che per espressione si cauano senz'altra mistura, di frutti, ò di semi ontuosi, e quelli anco fatti per espressione di commune Olio d'Oliue, ò d'alcun'altro semplice nelli quali s'infondono, si macerano, s'infolano, e si cuocono fiori, herbe, ò semplice altro d'vna spetie sola, tanto che gli Ogli ne prendino la virtù, e la facoltà loro. Seguino ancora quelli, che per emanatione sono tratti, & colti da quelli luoghi, doue dimorano naturalmente, & si fanno ancora per risolutione. E questo è, quando dalle materie si disgrega l'humidità propria ridotta col calor del fuoco in Olio, & anco per distillatione. Composti sono poi quelli, che sono fatti di più misture di semplici, e per il difetto della Milza è appropriato l'Olio di Cappari; per confortar lo stomaco, & ritenere il vomito. L'Olio di Cotogni; di Mastice per il flusso; il Mirtino per mitigar dolori; e far'ordinare l'Olio di Scorpioni per confortare, mitigare, & risolvere l'Olio rosato completo; per incarnare, mondificare, risoluere, e consolidare l'Olio d'Abbezzo; per consolidare ferite, & nerui tagliati l'Olio d'Ippericon composto; per lenire l'Olio di Mandole dolci; per l'epilatione l'Olio di Mandole amare; per la ventosità l'Olio di Camomilla, e di Aneto; e per frigidità l'Olio di Ruta, e simili.

DE OLEIS.

Olea expressione facta.

Oleum ex.

AMygdalarum dulciũ, Amygdalarum amararum, Auellanarum, Glandis, Vnguentariæ seu Ben, Cerasorum, Crysomelorum, Nucum iuglandium, Persicorum, Pineis, Pistaciorum nucleis, Aranciorum, Citrinorum, Limonum, Ricini alias Cherua, sem. Nucis Indicæ carne.

Recipe. Quod volueris supradictorum Nucleorum, vel seminum perfecte maturorum, & exsiccatorum, quæ rancida non sint, ab exteriori lignoso cortice, & interiori membrana, si adsit purgatorum *sine aqua in mortario* lapideo ligneo pistello perfecte contere, & coge in massam, quam in Hypocausto, quod vulgo Stupham vocant, repone horis quinque, vel in duplici vase, quod Balneum Mariæ dici solet per horam, eoque iterum contere, demum calido torculari ad hoc parato, Oleum exprime.

Oleum ex.

Anguriæ, Cartami, Citruli, Cucumeris, Cucurbitę, Hyoscyami, Lactucæ seminibus, Lini, Melonum, Papaueris albi, Papaueris nigri, Raphani seminibus.

Recipe. Quod volueris ex his seminibus, & Mola trusatili redige in farinam, ex qua sicut fecisti ex Amygdalis tusis, & in massam calefactam, redactis Oleum torculari exprahes.

Oleum Setaminum his nostris temporibus in Italia non conficitur, sed ex Aegypto aduehitur, & emitur Venetijs.

Oleum è.

Baccis Lauri, baccis Lentisci, baccis Iuniperi, baccis Terebinthi, seu de Granis viridibus.

Recipe baccas, quas volueris ex supradictis bene maturas aliquanto prius collectas diligenter contere, & in cacabo cum aqua decoque, post crassiori sacculo inclusas torculari exprime, feces iterum diligentius tere, & affusa calenti aqua iterum exprime vt prius, & quod supernatat Oleum, cochleari leuiter collige, & serua.

DEGLI OGLI.

Ogli, che si cauano spremendo.

A far'

OGlio di *Mandole dolci, Mãdole amare, Noccbie, Ghianda, Vnguentaria ouero Been, Cerase, Crisomele, Noci, Persiche, Pignoli, Pistacchi, Aranci, Cedro, Limoni, semi di Ricino, chiamati Cherua, polpe di Noce d'India.*

Piglia quel, che vorrai delle cose sudette ben mature, e secche, che non siano rancide, & che siano ben mondate, dalla scorza di fuori, & delle pellicciole interne, & si pesti senz'acqua nel mortaio di pietra col pestello di legno, & riducili in massa, la quale metterai nella Stufa per bore cinque, ouero in vase

vaso doppio, che si chiama bagno Maria, à cuocere per spatio d'vn' hora, poi pestala di nuouo, & hauendo vltimamente apparecchiato il torchio caldo à questo effetto, ne cauerai l'Olio.

A far'

Olio d'Anguria, di Cartamo, di Citroli, di Cocomeri, di Cucuzza, di Iusquiamo, di seme di Lattuca, di Lino, di Meloni, di Papaueri bianchi, di Papaueri negri, di seme di Rafani. Piglia quanto vorrai di detti semi, & fanne farina, della quale, come hai fatto delle Mandole peste, e ridutte in massa scaldata, cauerai l'Olio col torchio. L'Olio Sesamino non si caua in questi nostri tempi in Italia, ma viene portato d'Egitto, & si compra in Venetia.

A far'Olij di

Bacca di Lauro, di bacche di Lentisco, di bacche di Ginepro, ò bacche di Terebinto, ouero i Grani verdi.

Piglia quali bacche vorrai delle sudette, colte inanzi che fussero ben matnre, & cuocile in vaso di rame con Acqua, poi hauendole messe dentro vn sacchetto di tela grossa, spremile col torchio, & torna a pestare le feci, che stanno dentro detto sacchetto con più diligenza, & mettendoci di sopra Acqua calda, spremile vn'altra volta come prima, & cogli leggiermente col cocchiaro l'Olio, & lo conserua.

Olea per impressionem facta, quorum materia est vel Oleum commune, vel aliud per expressionem paratum, quorum aliqua sunt simplicia, alia composita. Olea simplicia, quæ per impressionem fiunt, sunt qualia.

Oleum ex

ABsinthij, Sampsucchi, Menthæ, Rutæ folijs, & Cacuminibus, Anethi floribus, Chamæmeli floribus, Luteis, Cyperi, seu Alchamę floribus, Hyperici floribus, Sambucinum vocant, Laucoij lutei floribus, quod Cheirinum vocant, Liliorum alborum folijs florum, Meliloti floribus, Rosarum rub. maturarum folijs florum, Sabinæ folijs, Sambuci floribus, Pulegij floribus, & comis.

Recipe Olei communis benè maturi, & dulcis, quod ex Oliuarum pulpa expressum sit *lib. vnã*, florum, vel foliorum recentium, & aliquantulum passorum, eius quod ex supradictis volueris *vnc. quatuor*.

Flores, vel folia incidantur, vel leuiter contundantur, & in vase vitreo bene obturato simul cum Oleo concludantur, & Soli exponantur septem diebus; post coquantur in duplici vase tribus horis, refrigerata manibus exprimantur quam optimè. Expresso tantundem florum, vel foliorum addatur, & fiat insolatio, decoctio, & expressio, vt prius deinde tertio immissis nouis floribus,

vel foliis, & insuper quartæ parte ad pondus Olei, efficacissimæ infusionis eorumdem florum, vel foliorum diligentissimè obturato Solaribus radijs expone diebus quadraginta, demum exprime validè, cola, ac Soli expone quam diutissimè.

Animaduerte tamen, quod Oleum, ex quo rosaceum completum efficitur, præter dictas conditiones, debet esse eiusdem anni, ac tamdiu prius lauari, donec omnem deposuerit acrimoniam. Infuso vero, quæ tertio loco adijcitur, ea sit, quę parata fuerit, ad Syrupum rosaceum solutiuum conficiendum. In rosaceo vero simplici conficiendo, nec Olei lotio, nec tertio repetita rosarum infusio necessaria est.

Oleum ex

Absinthij, Rutæ comis, Cucurbitæ floribus, Rasura, & succo, Lactucæ foliis, Nymphęę albę, Nymphææ citrinæ, Violarum floribus, Papaueris albi, Papaueris nigri floribus, Capitibus, foliisque Rosarum immaturarum rub. foliis florum.

Recipe Olei Omphacini, seu immaturi, & acerbi *lib. vnam*, florum vel foliorum cuiuslibet ex supradictis *vnc. quatuor*, infunde, Soli expone, decoque, & exprime, vt supradictum est, & ter eadem repete, addendo tertio loco infusionem efficacem florum, vel foliorum eius herbæ, cuius Oleum paratur, sicut supradictum est.

Ogli cauati spremendo, delli quali la materia è, ò Olio commune ouero altra cosa fatta per espressione delli quali, alcuni sono semplici, & alcuni cõposti. Gli Ogli semplici, che si cauano spremendo, sono.

Olio d'Assentio, di Maiorana, di Menta, delle foglie, & cime di Ruta, de i fiori d'Aneto, di fiori gialli di Camomilla, de' fiori di Ciperi, de' fiori d'Ipericon, fiori di Gelsomino, chiamato Olio Sambacino, fiori gialli di Leucoio, chiamata Olio Cheirino, foglia de' fiori di Gigli bianchi, fiori di Meliloto, foglia de i fiori di Rose rosse mature, foglia di Sauina, fiori di Sambuco, fiori, & cime di Poleggio.

Piglia Olio commune ben maturo, & dolce, che sia stato spremuto dalla polpa d'Olive lib. vna, & 4. onc. delli fiori, ò foglia freschc, & alquanto stagionate, & qual vorrai delle sudette cose.

Li fiori, ò foglia si taglino, ouero si pestino leggiermente, & si ponghino in vaso di vetro ben turato insieme col detto Olio al Sole per sette giorni, poi si cuochino in vn vaso doppio per tre bore, & si raffreddi, si spremino bene cõ le mani, & allo spremuto s'aggionga altro tanto de' fiori, & foglia come prima, & si mettino al Sole, a cuocere, & spremere, com'è detto di sopra, poi hauendo messo la terza volta foglia, & fiori freschi, & aggionta tal quantità d'infusione di detti fiori, & foglia, che siano di peso della quarta

quarta parte dell'Olio, & riposto ogni cosa in vaso ben turato, si faccia star'al Sole, per quaranta giorni, poi si coli, & si spremi bene, e ripona al Sole per longo tempo.

Ma auuertisci, che l'Olio, del quale si fà l'Olio rosato completo, deue esser'oltre le dette conditioni fresco, cioè cauato dall'Oliue l'istesso anno, & lauarsi fin che habbia lasciata ogni amarezza; quanto alla infusione, che si mette nella terza colatura, sia quella, che sia stata preparata per far'il Siroppo rosato solutiuo. In far l'Olio rosato semplice non è necessario di leuar l'Olio, nè meno l'infusione per tre volte.

A far'Olio

D'Assentio, delle cime di Ruta, fiori, rasura, & sugo di Cocozze, foglia di Lattuca, Nenufari bianchi, Nenufari citrini, fiori di Viole, di Papaueri bianchi, fiori, capi, & foglia di Papauero negro, foglia di fiori, di Rose rosse acerbe.

Piglia Olio Onfacino, ouero acerbo lib. vna, fiori, & foglia delle cose sudette onc. quattro, infondi, e metti al Sole, fà cuocere, & spremi, com'è detto di sopra, & fà l'istesso tre volte, aggiongendo la terza volta l'infusione gagliarda di quelle foglie, ò fiori dell'herba della quale si caua l'Olio, com'è detto di sopra.

Oleum è Castoreo simplex.

REcipe Olei antiquissimi *lib. vnam*, Castorei boni *onc. vnam*, insolentur in vase vitreo bene obturato tempore æstiuo diebus quadraginta, vel additis *onc. quatuor* Vini generosi decoque in duplici vase ad Vini consumptionem.

A far'Olio di Castoreo semplice.

PIglia *Olio vecchio lib. vna, Castoreo buono onc. vna. Si facciano star'al Sole in vaso di vetro ben turato d'Estate per quaranta giorni, aggionto onc. quattro di Vino grande, fà cuocere in vaso doppio fin'alla consumatione del detto Vino.*

Il Castoreo si ridurrà in poluere, & poi s'infonderà nel Vino per spatio di due giorni naturali, & poi si aggiongerà l'Olio & si farà bollire a bastanza, e poi si colarà.

Oleum è Cucumere Asinino, vel Sicyonium.

REcipe Olei dulcis *part. vnã*, radicis Cucumeris Asinini contusa, succi eiusdem radicis, *an. part. semis.* Decoque omnia simul in duplici vase ad succi consumptionem, cola, exprime, & reconde.

A far'Olio di Cocomeri Asinini, ouero Sicionio.

PIglia *vna parte d'Olio dolce, radiche di Cocomero Asinino acciaccate, sugo dell'istesse radiche, di ciascheduna parte mezza. Cuoci ogni cosa insieme in vaso doppio, fin che'l sugo sia consumato, cola, spremi, & conserua.*

Oleum è Cydonijs seu melinum.

REcipe Olei Omphacini, seu immaturi *part. sex*, carnis cum corticibus absque seminibus Cydoneorum, nondum omnino maturorum leuiter contusæ, succi eorumdem *an. part. vnam.*

Pone omnia simul in vase vitreato bene obturato, & insola quindecim dies, postea in duplici vase decoque horis quatuor, & exprime vehementer. Eadem repete secundo, & tertio, additis semper noua carne, & nouo succo, postremo colatum repone.

A far'Olio di Cotogni chiamato Melino.

PIglia *Olio Onfacino parte sei, polpe con la scorza, senza semi di Cotogni acerbi alquanto acciaccati, sugo di Cotogni, di ciascheduno parte vna. Poni ogni cosa insieme in vaso di vetro ben turato al Sole per quindeci giorni, poi cuoci nel bagno Maria per hore quattro spremelo forte. E l'istesso fà tre volte, mettendo sempre polpa fresca di Cotogni, & sugo nuouo, vltimamente reponi la spremitura.*

Oleum ex Enula, seu Helino.

REcipe Olei dulcis, radicis Helenij contusæ, succi eiusdem radicis *an. partem vnam*, Vini odorati generosi *part. semis.* Decoque omnia simul in duplici vase ad succi, & Vini consumptionem, & exprime, adde secundo, & tertio radices contusas, succum, & Vinum, vt prima vice, decoque, & exprime, postremo colatum, & expressum serua.

A far'Olio d'Enula, ouero di Elenio.

PIglia *Olio dolce, radiche d'Elenio contuse, sugo dell'istessa radica, di ciascheduna parte vna, Vino odorifero grande parte meza. Fa cuocere ogni cosa insieme in vaso doppio fin'alla consumatione del sugo, e vino; poi spremelo, e poi aggiongi fin'a tre volte le radiche contuse, il sugo, & Vino, come la prima volta, fallo cuocere, e spremise conserua la spremitura.*

Oleum Euphorbij simp.

REcipe Olei Leucoij lutei, quod Cheirinum vocant, Vini odorati *an. vnc. quinque*, Euphorbij albi *vnc. mediam.*

Decoque in duplici vase ad Vini consumptionem, & recondе.

A far'Olio d'Euforbio semplice.

PIglia *Olio di Viole gialle, che si dice Olio Cheirino, Vino odorifero, di ciascheduno once cinque. Euforbio onc. mezza. Cuoci nel bagno Maria fino, che il Vino sia consumato, & conserua.*

L'Euforbio dopo che sarà ridotto in poluere

poluere, si mescoli col Vino, e dopo due giorni si faccia bollire con l'Olio, e poi si coli.

Oleum Formicarum.

REcipe Formicarum alatarũ, *quantum volueris*. Claude eas in vaso vitreo, & superfunde Olei dulcis, quod satis est ad eas penitus immergendas, & vaso optimè clauso insola tempore æstiuo dies quadraginta, postea cola, & reconde.

A far'Olio di Formiche.

PIglia Formiche con l'ali, quanto vorrai. Serrale in vn vaso di vetro, e mettici tant'Olio, che basti per coprirle tutte, & mettile al Sole l'Estate per quaranta giorni nel detto vaso, poi colale, e riponi.

Oleum Lumbricorum.

REcipe Olei dulcis *lib. duas*, Lumbricorum terrestrium, ex Vino albo odorato lotorum, Vini albi odorati, *an. lib. semis*. Decoque in vase duplici vitreo obturato, donec absumatur Vinum, cola, & reconde.

A far'Olio di Lombrici.

PIglia Olio dolce lib. due, Lombrici terrestri lauati in Vino bianco odorifero, & Vino bianco odorifero, di ciascheduno lib. mezza. Cuoci in vaso doppio vitriato ben turato, fin che'l Vino sia consumato, cola, & riponi.

Oleum è Mandragoræ pomis.

REcipe succi pomorum maturatorum Mandragoræ, Olei Sesamini, vel Oliuarum dulciũ, *an. partes æquales*. Decoque in duplici vase ad consumptionem succi, & cola, idem repete secundo, & tertio, demum excolatum reconde.

A far'Olio di pomi di Mandragora.

PIglia sugo di pomi maturati di Mandragora, Olio Sesamino, ouero d'Oliue dolci, di ciascheduno parti vguali, cuoci à bagno Maria, tanto che si consumi il sugo, poi cola, e l'istesso fà la seconda, e terza volta, & in fine conserua la colatura.

Oleum Mastichinum secundi modi Mes.

REcipe Olei Rosati completi *lib. vnam*, Vini odorati *vnc. octo*, Mastiches *vnc. tres*. Decoque in duplici vase ad lentum ignem, donec absumptum fuerit Vinum.

A far'Olio di Mastice della seconda maniera di Mes.

PIglia Olio Rosato completo lib. vna, Vino odorifero onc. otto, Mastice onc. tre, fà cuocere à bagno Maria à fuoco lento, fin che il Vino sia consumato.

La Mastice r'dotta in poluere si mescoli col Vino, e con l'Olio, poi si faccia bollire fino alla consumatione del detto Vino.

Oleum Myrtinum.

REcipe comarum Myrti tenellæ, contusarum, succi earundem Olei Omphacini *an. partes æquales*, Vini austeri, *partem mediam*. Decoque omnia in duplici vase ad succi, & Vini consumptionem, cola, & exprime, expresso adde nouas extremitates, succum, & Vinum; secundo, & tertio decoque, & exprime vt primum; post vltimam coctionem, & expressionem cola, & serua.

A far l'Olio di Mirto.

PIglia *le cime tenere del Mirto acciaccate, sugo dell'istesso, Olio Onfacino, di ciascheduno parti vguali, Vino austero parte mezza. Cuoci ogni cosa in vaso doppio alla consumation del sugo, & Vino, cola, e spremi, & alla spremitura aggiungi nuoue estremità, il sugo, e'l Vino, e cuoci sin' à tre volte, e spremi, come il primo, dopo l'vltima concottione, cola con spressione, e conserua la.*

Oleum Nardinum simpl.

REcipe Olei Sesamini, vel oliuarum dulcis, & loti, *lib. vnam, & semis*, Spicæ Nardi, *vnc. tres*, Aquæ claræ, Vini albi odorati, *an. vnc. duas, & semis*. Decoque ad lentum ignem in duplici vase, horis quatuor frequenter agitando.

A far'Olio Nardino semplice.

PIglia *Olio Sesamino, ouero Olio commune dolce, e lauato lib. vna, e mezza, Spico Nardo onc. tre, Acqua chiara, Vino bianco odorifero, di ciascheduno onc. due, e mezza, fà cuocere à fuoco lento in bagno Maria, mescolando spesso per quattr'hore.*

Lo Spico si tagli minutamente, e poi si metta in infusione nel Vino, e nell'Acqua per due giorni naturali, e poi si aggiungerà l'Olio, e si faccia bollire.

Oleum Ranarum.

RE*cipe Olei Sesamini, vel oliuarum Omphacini, sextarium medium, ideſt vnc. nouem, capitum Ranarum aquatilium antiquarum vnc. sex.* Decoque in vase vitreo forti angusti oris optimè obturato in balneo Mariæ, donec sint dissoluta, cola, & serua.

A far'Olio di Rane.

PIglia *Olio Sesamino, ouero Olio commune, Onfacino onc. noue, teste di Rane grosse d'acqua onc. sei, cuoci in vaso di vetro doppio, di bocca stretta ben turato, sin che siano dissolute, poi cola, e conserua.*

Oleum

Oleum è Scorpionibus simplex.

REcipe Olei Amygdalarum amararum *lib. duas*, Scorpiones viuos mediocres, *num.* 30. Conijciantur in vas vitreum obturatum, & insolentur diebus triginta, postea coletur Oleum, & seruetur.

A far'Olio di Scorpioni semplice.

PIglia Olio di Mandole amare lib. 2. Scorpioni viui mediocri num. 30. Si ponghino in vaso di vetro turato, e si facciano stare al Sole per 30. giorni, poi si coli, e conserui.

Li Scorpioni si piglieranno nel principio del Sole in Leone.

Oleum è Styrace Mes.

REcipe Olei maturi dulcis, vel Olei Balanini, siue de Ben. *lib. vnam*, Vini albi odorati *vnc. octo*, Styracis calamitæ *vnc. tres*. Decoque lento igne in duplici vase ad Vini consumptionem.

A far'Olio di Storace di Mes.

PIglia Olio maturo dolce, ouero Olio di Ben, lib. vna, Vino bianco odorifero onc. otto, Storace calamita onc. tre, fà cuocere à fuoco lento in bagno Maria, sin che il Vino sia consumato.

Oleum è Viperis.

REcipe Viperarum viuarum integrarum *lib. duas*, Olei antiqui sextarium vnum, idest *lib. vnam, & semis*. Decoque in vase vitreo forti oris angusti, quod sit optimè clausum, in balneo mariæ, donec carnes sint dissolutæ, & post perfectã refrigerationem, coletur Oleum, & reponatur.

A far'Olio di Vipera.

PIglia Vipere viue intere libre due, Olio vecchio lib. vna, e mezza, fà cuocere in vaso di vetro di bocca stretta, ben chiuso in bagno Maria, sin che le Vipere siano disfatte, & dopo che sarà rifreddato à fatto, si coli l'Olio, & si conserui.

OLEA PER IMPRESSIONEM Composita.

Oleum è Capparibus.

REcipe Olei antiqui *lib. vnã*, Aceti Vini albi odorati *an. vnc. duas*, corticum rad cum Capparorum *vnc. vnam*, seminũ Viticis, seu Agni casti, Asplenij, seu Cetrachi, Ciperi, corticum Tamaricis, foliorum Tamaricis *an. drach. duas*, foliorum Rutæ *drach. vnam*. Crassiusculè contusa decoque in duplici vase ad consumptionem Vini, & Aceti, cola, & reconde.

OGLI COMPOSTI per espressione.

A far'Olio di Cappari.

Piglia Olio vecchio lib. vna, Aceto di Vino bianco, Vino bianco odorifero, di ciascheduno onc. due, scorze di radiche di Cappari onc. vna, seme di Vitici, ouero d'Agno casto, Cetracca, Cyperi, scorze di Tamarici, foglia di Tamarici, di ciascheduno dram. due, foglia di Ruta dram. vna. Cuoci queste cose acciaccate grossamẽte in vaso doppio, sin'alla consumatione del Vino, & Aceto, cola, e riponi.

Si taglieranno tutti gl'ingredienti in minute parti, & poi si metteranno tutti infusione nel Vino, & nell'Aceto, per spatio di due giorni naturali & poi si aggiungerà l'Olio, & si farà bollire.

Oleum de Castoreo comp.

REcipe Olei maturi *lib. quatuor*, Vini albi generosi *lib. duas*, Cyperi, Piperis longi, Piperis nigri, Pyrethri, Sabinæ, Schœnanthi *an. drach. duas, & semis*, Carpobalsami, seu Cubebarum, Casiæ, Castorei, Costi, Croci, Euforbij, Galbani, Nardi Indicæ, Opopanacis, Styracis calamitæ, *an. drach. duas*. Dissoluãtur Gummi ex Vini iusta quantitate, reliqua crassiuscule contusa, & contrita in vase vitreo bene obturato decoquantur cum Oleo, & Vino in duplici vase, donec Vinum consumptum sit, deinde cola, & exprime; expresso adde Gummi dissoluta, & eodem modo diligẽter decoque, frequenter rudicula permiscendo, dum absumptum sit Vinum, demum serua in vase vitreo colatum.

A far'Olio di Castoreo comp.

Piglia Olio dolce lib. quattro, Vino bianco eccellente lib. due, Ciperi, Pepe longo, Pepe nero, Piretro, Sauina, Schinanto, di ciascheduno dram. 2. e mezza, Carpobalsamo, ouero Cubebebe, Cassia, Castoreo, Costo, Zaffarano, Euforbio, Galbano, Nardo d'India, Opoponaco, Storace calamita, di ciascheduno dram. due. Dissoluino le Gomme in tanta quantità di Vino, che basti, le altre cose acciaccate grossamente, & trite, si cuochino in vaso di vetro ben turato con Olio, & Vino in vaso doppio, fin che il Vino sia consumato, poi cola, & spremi, & alla spremitura aggiungi Gomma dissoluta, & à quel modo cuoci con diligenza, fin che il Vino sia consumato, poi conserua la colatura in vaso di vetro.

Oleum de Costo.

REcipe Olei Sesamini, vel Oli uarũ dulciũ *lib. tres*, extremitatum Sampsuchi *vnc. octo*, Costi *vnc. duas*, Casiæ odoratæ *vnc. vnam*. Aromata, & herbæ crassiuscule contrita infundantur biduo in Vino aromatico, quantum satis est, deinde cũ Oleo coquantur in duplici vase horis sex frequenter mouendo, post cola, & serua.

A far'

A far'Olio di Costo.

PIglia Olio Sesamino, ouero Olio d'Oliue dolci lib. 3. cime di Sansuco onc.8. Costo onc 2. Cassia odorata onc.vna, gli aromati, e l'herbe pestate grossamente s'infondino per spatio di due giorni in vino aromatico, quanto basti, poi si cuochino con l'Olio in vaso doppio per sei hore, mescolando spesso, poi cola, e serba.

Oleum è Croco.

REcipe Calami aromatici, Croci, *an.vnc. vnam*, Mirrhæ puræ, *vnc.semis*, macera simul in optimo Acero Vini albi diebus quinque, post adde Cardamomi, *drach.nouem*, Iterum macera die vna, septima vero die adijce, Olei dulcis, *lib.vnam, & semis*. Decoque ad lentum ignem in duplici vase, donec fuerit consumptum Acetum, demum cola, & serua.

A far'Olio di Zaffarano.

PIglia Calamo aromatico, Zaffarano, di ciascheduno onc. 1. Mirra pura onc. mezza. Poni à mollo ogni cosa insieme in Aceto buono di vino bianco per cinque giorni, poi aggiũgi dram.9. di Cardamomo, poi metti vn'altra volta à mollo per vn dì, & al settimo giorno metti di più lib. vna, e mezza d'Olio dolce, fà cuocere à fuoco lento in vaso doppio, sin che sia consumato l'Aceto, poi cola, e conserua.

Oleum ex Euphorbio comp.

REcipe Calaminthæ mõtanæ siccæ, *vnc.vnam, & semis*, Costi, *drach.decem*, Pirethri, *drac. sex*, Castorei, *drach.quinque*, Condisi, ideſt Struthij, Staphidisagriæ *an.vnc.semis*. Contusa macerentur biduo in Vini odorati *lib.tribus, & dimidia*. Coquantur in duplici vase ad medietatem, post manibus perfricentur valide, adde Olei Sesamini, vel Leucoij lutei, seu Cheirini, *lib.vnam, & semis*. Percoque vt supra, dum Vinum consumptum sit, deinde adde Euphorbij recẽtis tenuissimè puluerati, *drach.quatuor*. Decoque, donec vniantur, & serua.

A far'Olio d'Euforbio composto.

PIglia Calamento montano secco onc. vna, e mezza, Costo dram.dieci, Piretro dram.sei, Castoreo dram. cinque, Condiso, cioè Strutio, Stafisagria, di ciascheduno onc.mezza. Pesto che l'hauerai tutto, mettilo in lib.tre, e mezza di Vino odorifero per due giorni, fà cuocere in bagno Maria, sin che scemi per metà, poi si fregoli bene con le mani, e s'aggiunga Olio Sesamino, ouero Cheirino lib. vna, e mezza. Cuoci, com'è detto di sopra, sin'alla consumatione del Vino, poi aggiungi l'Euforbio fresco polueriz̃ato sottilmente dram.quattro. Fà cuocere sin che sia incorporato, & poi conserua.

Oleum

Oleum ex Hyperico comp.

REcipe Olei antiqui dulcis *lib. quatuor*, Vini albi generosi *lib. vnam*, florum Hyperici recentium cum suis seminibus *manip. quatuor*. Contere crasso modo Hyperici, ac biduo ex Oleo, & Vino macera vase bene clauso, deinde bulliant in balneo duabus horis; fortiter exprime, & cola. Nouos flores similes adde, biduo macera, contusos decoque, & cola vt supra, & tertio eadem repete, demum in singulas libras colati, tritis. Primum quæ teri oportet, adde, Terebinthinæ *vnc. sex*, Olei Abietini *vnc. tres*, Lumbricorum terrestrium ex Vino generoso lotorum *vnc. duas*, Calami aromatici, Cardui sancti, Carlinæ, Dictami Cretici, Gentianæ, Tormentillæ, *an. drac. duas*, In vase vitreo bene obturato in Sole dies quadraginta, postea cola, tum serua in vase optimè clauso.

A far l'Olio d'Ipericon composto.

PIglia Olio vecchio dolce *libre quattro*, Vino bianco grande *lib. vna*, *fiori d'Ipericon freschi con i semi manip. quattro*. Pesta grossamente l'Ipericon, & metti à mollo nel Vino messo in vn vaso ben turato, poi falli bollire in bagno per due hore, spremi gagliardo, & cola. Aggiungi nuoui fiori simili, & mettili à mollo per due dì, & essendo pesti falli cuocere, & cola, come sopra, & fà il medesimo fino à tre volte, poi per ciascheduna libra di colatura, hauendo pesto quello, ch'è da pestare, aggiungi Termentina *onc. sei*, Olio d'Abeto *onc. tre*, Lombrici terrestri, lauati col Vino grande *onc. due*, Calamo aromatico, Cardo santo, Carlina, Dittamo Cretico, Gentiana, Tormentilla, *di ciascheduno dram. due*, metti al Sole ogni cosa dentro vn vaso di vetro ben turato per quaranta giorni, poi cola, & conserua in detto vaso ben chiuso.

Oleum Mezereon, seu Thymelea.

REcipe Thymeleæ foliorum *vnc. quatuor*. Macerentur horis vigintiquatuor in Aquæ *lib vnam*, postea adde Olei Sesamini, vel Oliuarum dulcis *vnc. octo*, Lactis recentis *vnc. sex*. Decoque in duplici vase ad consumptionem Aquæ, & Lactis, & colatum reconde.

A far l'Olio Mezereon, ouero Timelea.

PIglia foglia di Timelea *onc. quattro*, fà macerare per ventiquattr'hore in *lib. vna* d'Acqua, poi aggiungi Olio Sesamino, ouero d'oliue dolci onc. otto, Latte fresco *onc. sei*, fà cuocere in bagno Maria, sin che l'Acqua, & il Latte siano consumati, e poi cola, e conserua la colatura.

Oleum

Oleum Nardinum comp. Mes. & est secundi modi.

REcipe Olei Sesamini, vel Olivarum dulcis loti *lib. sex*, Aquæ clara, Vini albi odorati *an. vnc. octo*, Nardi Indicæ *vnc. tres*, Sampsuchi *vnc. duas*, Calami aromatici, Cardamomi, Cyperi, Helenij vulgo Enulæ, folij, seu Spicæ Celticæ, foliorum Lauri, Schœnanti, Xiloaloes *an. vnc. vnam, & semis*. Crasso modo contusis conterendis, coque omnia lento igne in duplici vase, sæpius agitando, donec Aqua, & Vinum sint absumpta, cola, & serua.

A far'Olio Nardino composto del secondo modo, secondo Mes.

PIglia *Olio Sesamino, ouero di Oliue dolci lauato lib. sei, Acqua chiara, Vino bianco odorifero, di ciascheduno onc. otto, Nardo Indico onc. tre, Sansuco onc. due, Calamo aromatico, Cardamomo, Ciperi, Elenio volgarmẽte detto Enula, Folio, ò Spica Celtica, foglia di Lauro, Schinanto, legno d'Aloè, di ciascheduno onc. vna, & mezza, & hauendo acciaccato grossamente quello, che bisogna acciaccare, cuoci ogni cosa insieme à fuoco lento in vaso dotpio, menando spesso fin che il Vino, & l'Acqua siano consumati, poi cola, & conserua.*

Si ridurranno tutti gl'ingredienti in minute parti, & particolarmente si osseruarà, che la radica dell'Enula, le foglie di Lauro, il Sansuco, che sieno freschi, & poi si metteranno ogni cosa nel Vino, & nell'Acqua infusione per due giorni naturali, & poi si aggiungerà l'Olio, & si farà bollire.

Oleum è Piperibus minus Mes.

REcipe Hasce, idest vel Hyssopi, vel Thymi surculorum recentium, foliorum Rutæ virentium, *an. manip. medium*, Bellericarum, Chebularum, Emblicarum, Indarum, *an. drach. quinque*, radicum Apij. Fœniculi, *an. drach. tres, & semis*, Zingiberis, Piperis albi, longi, nigri, *an. drac. tres*, Ammoniaci, Opopanacis, Sagapeni, *an. drach. duas, & semis*, Turpethi albi boni, *drach. duas*. Contrita omnia decoquantur in duodecim lib. Aquæ, cum Aquæ tertia pars absumpta sit, colentur, colaturæ adde Olei Ricinini, seu de Cherua heminas duas, idest *vnc. decem, & octo*. Coquantur ad consumptionem Aquę, cola, & serua.

A far'Olio di Pepe minore secondo Mesue.

PIglia *ramoscelli di Timo, & d'Isopo freschi, foglie di Ruta verdi, di ciascheduno manip. mezzo, Mirobolani bellirici, Chebuli, Emblici, Indi, di ciascheduno drã. tre, e mezzo, Zenzero, Pepe bianco, longo, negro, di ciascheduno dram. tre, Ammoniaco, Opoponaco, Serapino, di ciascheduno dram. due, e mezza, Turbit bianco buono dram. due, pesta ogni cosa, si cuoca in lib. 12. d'Acqua, fin che sia scemata per vn terzo, si coli, & alla cola.*

colatura s'aggiunga Olio Ricino, o di Cherua onc. 18. fà cuocere à consumatione dell'Acqua, poi cola, e conserua la colatura.

Oleum è Piperibus maius Mes.

REcipe succi Hasiæ, ideſt Hyſſopi, vel Thymi. Sextarij tertiam partem, seu *vnc. sex*, Iridis *drach. sex*, Calami aromatici *drach. duas, & semis*, Casiæ *drach. duas*, Aniſi, Cardamomi *an. drac. vnam, & semis*, Nardi Indicæ *drach. vnam*, adde prædictis, coque, vt prius. Potest parari etiam cum Oleo Cheirino, aut Irino, aut Amygdalarum amararum pro Oleo Ricinio, aut cum omnibus simul, aut cum aliquibus ex istis, dum tamē tota Olei, aut Oleorum quantitas simul non excedat heminas duas, seu *lib. vnam, & semis.*

A far l'Olio di Pepe maggiore, secondo Mes.

PIglia sugo d'Issopo, ò di Timo onc. sei, Irios dram. sei, Calamo aromatico dram. due, e mezza, Cassia dram. due, Aniso, Cardamomo, di ciascheduno dram. vna, e mezza, Nardo d'India dram. vna; aggiungi, e cuoci come sopra. Si può ancora preparar con Olio Cheirino, ouero Irino, ouero di Mandole amare in cambio d'Olio di Cherua, ouero con tutti mescolati insieme, o con ciascheduno di essi, pur che tutta la quantità d'Olio, o Ogli ripassati nō passino lib. vna, e mezz.

Oleum è Scorpionibus comp.

REcipe Olei Amygdalarum amararum sextarium vnum, ideſt *lib. vnam, & dimidiam*, Aristolochiæ rotundæ, corticum radicum Capparorum, Cyperi, Gentianæ, *an. vnc. vnam*. Insolentur diebus viginti in vase vitreo optimè obturato, in quod post id tempus proijciantur Scorpiones, viui decem, duodecim, quindecim pro eorum magnitudine, & vase diligenter clauso, iterum insolentur diebus triginta, demum percolatum Oleum reponatur in vase vitreo.

A far'Olio di Scorpioni composto.

PIglia Olio di Mandole amare lib. vna, e mezza, Aristolocaia rotonda, scorze di radiche di Cappari, Ciperi, Gentiana, di ciascheduno onc. vna, si mettino al Sole per spatio di venti giorni in vaso di vetro ben turato, nel quale dopo quei venti giorni si mettino dieci, dodici, o quindici Scorpioni viui, secondo che sono grossi, e chiuso bene, il vaso si fà stare di nuouo al Sole per trenta giorni, poi cola, & conserua la colatura in vn vaso di vetro.

Oleum Vulpinum.

REcipe Vulpem vnam boni habitus adultam, seu iuuenem, exenteratam, venatu captā, & repente mactatam, Olei anti-

qui

qui claris *sext. duo, & semis*, ideſt *vnc. quadragintaquinque*, Aquæ fontanę claræ, Aquę Marinæ *an. ſextaria duo*, ideſt *lib. tres*, Salis *vnc. tres*. Decoque in cacabo ad lentum ignem, donec vtraque Aqua prorſus abſumpta ſit, deinde confractis oſſibus Vulpis, & mutato vaſe adde, Aquæ dulcis decoctionis Anethi, & Hyſſopi, vel Thymi, *lib. duas*, Anethi, Hyſſopi, vel Thymi *an. lib. vnam*. Percoque ad huius vltimæ Aquæ cõſumptionem, poſt vehementer exprime, cola, & ſerua.

A far'Olio Volpino.

PIglia vna Volpe di buon'habito, che ſia giouane, fuentrata, pigliata nella caccia, & ammazzata all'improuiſo, Olio vecchio chiaro onc. 45. Acqua di fontana chiara, Acqua Marina, di ciaſcheduno lib. tre, Sale onc. tre, fà cuocere in pila di rame a fuoco lento, ſin che l'Acque ſiano del tutto conſumate, poi rotte l'oſſa della volpe, e mutato il vaſo aggiongi libre due d'Acqua dolce, di decottione d'Aneto, e d'Iſopo, o Thimo, di ciaſcheduno lib. vna, fa cuocere di nuouo ſin, che queſta vltima Acqua ſia conſumata, poi ſpremila gagliardamente, e conſerua detta ſpremitura.

Per voler fare il ſudetto Olio Volpino, ſarà bene di pigliare la Volpe nel tempo delle vendemmie, per eſſer'ella più graſſa, poi le ſi cauarà l'interiori ſenza leuarle la pelle, e poi ſi tagliarà minutamente, & ammàccarli tutte l'oſſa, acciochè la midolla ſi vniſca con l'Olio, e poi ſi metterà a bollire in vn ſtagnato con Acqua di fontana, e nella quale Acqua ſi metterà due oncie di Sale, per ciaſcheduna libra di Acqua, & in queſta maniera ſeruirà per Acqua Marina, e di più ſi metterà tre oncie di Sale, quando la Volpe ſarà quaſi cotta, e poi ſi aggiungerà Aneto, Timo, Saluia, Iſopo, e Roſmarino, di ciaſcheduno oncie cinque, tutte contuſe, e ſi laſciarà finir di bollire.

OLEA PER EMANATIONEM.

Oleum è Frumento Sinapi.

COmprime huiuſmodi ſemina inter duas ferreas laminas mediocriter ignitas, & manabit Oleum. Poteſt etiam hoc fieri diſtillatione per deſcenſum, vt dicetur de Oleo Iuniperi.

OGLI CHE SI CAVANO Macinando.

A far'Olio di Formento di Senapo.

SPremi queſti ſemi fra due piaſtre di ferro mediocremente infuocate, e ne cauerai Olio. Si può far'ancora il medeſimo per diſtillatione, come ſi dirà dell'Olio di Giuniperi.

Oleum è Corno, Fraxino, Iunipero, Gagathe, Guayaco.

REcipe cuiuſuis horũ fruſtula quot libuerit vaſi vitreo bene lutato, vel figulino bene intus vitreato anguſti oris immittito: ori huius vaſis laminam ferream ad inſtar cribri perforatam applica, & luto ſapientiæ benè cõgluti na. Poſt eidẽ vaſi aliud vas vitreũ, vel

vel intus vitreatum, eo aliquãtulum minus luto sapienę diligenter conglutina, ita vt nec aëri per rimas pateat transitus. Hoc minus vas terrę infundito maiori, quod dictis frustulis ferè est plenum extra terram existente, huic carbones ignitos vndequaque circunda, qui tamdiu ardeant, dum Oleum ex contentis frustulis in vas sepultum destillauerit, demum igne extincto, & vasis refrigeratis, Oleum extrahe, & repone.

A far'Olio di Corno, Fraſſino, di Ginepro, di Gagate, di Guaiaco.

PIglia quanti pezzi vorrai delle coſe ſudette, e mettile dentro vn vaſo di vetro ben lutato, o di terra vitreato per dentro, e di bocca ſtretta, e metti alla bocca di detto vaſo vna piaſtra di ferro forato a modo di criuello, & conglutina bene con luto di ſapienza, poi conglutinerai, & vnirai con diligenza col luto di ſapienza a queſto vaſo, vn'altro vaſo di vetro, ò vitreato per dentro alquanto minore, in modo che l'aria non poſſa penetrare per le fiſſure: Metti queſto vaſo minore di terra nel maggiore ch'è fuor di terra, il quale è quaſi pieno di queſti ſudetti pezzi, & metti intorno a queſto picciolo così infuſo col maggiore carboni infuocati intorno, i quali farai ſtar'accesi tanto, ſin che l'Olio ſia cauato da detti pezzi, & diſtillato nel vaſo ſotterrato; vltimamente eſſendo le uato il fuoco, & i vaſi freddi, piglia l'Olio, e riponilo.

Oleum è Lateribus.

LAteres rufos inueteratos in fruſtula comminutos igne carbonum ſine fumo tamdiu, & vehementer vrito, donec igniti rubeſcant, ſic ignitos in Oleum antiquum clarum inijcito, & dimittito, dum Oleo impleantur, ſicca in patella, poſtea contundito in tenuiſſimam puluerem, & organis vitreis, quibus vtuntur in Oleo terebinthinæ vi ignis eliciendo arte alchimiſtica, Oleũ elicito, quod vaſculis bene clauſis reponito.

A far'Olio di Mattoni.

BRucia li Mattoni roſsi vecchi fatti in pezzi col fuoco di carbone ſenza fumo ſin tanto, ch'infuocati diuentino roſsi, & mettili così infuocati dentro Olio vecchio, e chiaro, ſin che s'empino d'Olio, poi falli ſeccare in padella, & fanne poluere ſottiliſsima, & poi cauane Olio con organi di vetro, i quali adoprano li Alchimiſti à cauare Olio di Termentina col fuoco, & poi riponi detto Olio di Mattoni in vaſi bene turati.

Oleum è Myrrha.

DEcoque in Aqua tot Oua recentia integra, quot opus erit, donec ſint benè dura, mundata a putaminibus, deinde media

dia per longitudinem, durum vitellum exime, cauitatem reple puluere pigniſſimæ, optimæque Myrrhę, partes albuminis Ouorum diuiſas iunge, ſimul iunctas liga filo, & in loco frigido, & humido ſuſpende, emanantem liquorem excipe patina vitrea ſubiecta, & vaſe vitreo ſerua.

A far'Olio di Mirra.

FA cuocere in Acqua tant'Oua freſche, che biſognarà, ſin che ſiano ben dure, e mondate dal guſcio, poi ſpacca per longo, & leua via il roſſo, & empi il voto di polue di Mirra graſsiſsima, e buona, metti le parti diuiſe del bianco d'Oua inſieme, & eſſendo gionte legale col filo, & attaccale in luogo freddo, & humido, & riceui il liquore, che n'eſce con vn vaſo di vetro meſſo ſotto, & ſerba in vaſo di vetro.

Oleum ex Ouis.

REcipe Vitellos duros Ouorum recentium elixatorum quos volueris. Comminue manibus, vel rudicula, vel piſtillo in mortario: comminutos aſſa in ſartagine figulina vltreata continuo agitando rudicula, donec ferè ſpumoſi euaſerint, ſic calentes ſacculo lineo firmiori Vino aromatico irrorato incluſos exprime torcularis ad hoc parato; quod emanabit vaſculo vitreo, ſerua.

A far'Olio di Oua.

PIglia tanti torli d'Oua freſchi leſsi toſti, quanti vorrai, diſfalli con le mani, ò meſcola, ò col peſtello nel mortaro, e ſminuiti cuocili in tegame di terra vitreato, menando ſpeſſo con la meſcola, ſin che diuentino ſpumoſi, & così caldi meſsi in ſaccoccia di lino bagnata con Vino aromatico ſpremi col torchio preparato à queſto effetto, & conſerua quello, che n'vſcirà nel vaſo di vetro.

Oleum è Sulphure.

VIuum ſulphur vre ſub Campana vitrea aliquantulum eleuata, in qua collecti aſcendentes vapores concreſcant in liquorem, qui defluat in vas amplum ſeu catinum vitreatum, in cuius medio ſtet vaſculum cum prunis, ad vrendum ſulphur; hunc liquorem collige, & in ampulla vitrea ſerua.

A far'Olio di Solfo.

IL Solfo viuo ſi faccia bruciare ſotto Campana di vetro alquanto eleuata, nella quale i vapori aſcẽdenti vniti ſi conuertino in liquore che coli in vaſo amplo, ò catino vitreato, nel mezzo del quale ſia vn vaſo di carboni acceſi con il Solfo, piglia queſto liquore, & conſerualo in ampolla di vetro.

Oleum

Oleum è Tartaro, seu Vini fecibus exsiccatis.

TArtarum album ex Vino generoso, tritum in nouo fictili, vre in fornace, donec vas percoctum sit, vstum sacculo pyramidali inclusum in loco frigido, & humido suspende, vitreo vase supposito, quod excipiat defluentem ex dissoluto tartaro liquorem, quem alio vitreo vase bene obturato conserua.

A far'Olio di Tartaro, ouero di feccie essiccate di Vino.

IL Tartaro bianco di Vino buono, e grande pesto, si metta dentro vn vaso di terra nouuo nella fornace, sin che il vaso sia cotto a fatto, e quando sarà cotto si metta dentro vn sacco piramidale, & si sospenda in loco frigido, & humido mettendo sotto vn vaso di vetro, il quale riceua il liquor, che calarà dal Tartaro dissoluto, il quale conseruarai in vn'altro vaso di vetro ben turato.

Oleum Terebinthinæ.

IN vitream Cucurbitam retortam bene lutatam conijce Terebinthinam, vt ferè sit semiplena, adijcias arenæ lotam, qua cõpescatur Terebinthinæ ebullito excipiens vas vitreũ Cucurbitę agglutinato forti glutino, Cucurbitam imponito vasi cineribus pleno, cui validus ignis paulatim actus subijciatur; Vi ignis in vas recipiens triplex liquor defluet albus, flauus, & niger, quos seorsum mutato recipiente collectos superatim repone in vasis vitreis diligenter obturatis.

A far'Olio di Termentina.

METti la Termentina in vna Storta di vetro ben lutata, acciò sia quasi piena a mezzo, mettici Arena lauata, con la quale s'impedisca l'ebullitione della Termentina, agglutina il recipiente con la Cucurbita, col Luto forte; metti la Cucurbita nel vaso pieno di cenere, sotto il quale si metta fuoco gagliardo augumentando a poco a poco. Per la forza del fuoco distillarà nel recipiente vn liquor di tre sorti, cioè bianco, flauo, & negro, i quali liquori leuati dal recipiente metti separatamente, & riponi in vn vaso di vetro turato con diligenza.

MEDICAMENTORVM Præparationes.

Adipum, seu pinguedinum præparatio.

ADeps, seu pinguedo recens exemptis venulis, fibris, & membranulis, simplici Aqua clara toties lauetur, dum pura nec amplius cruenta effluat, post minutim incisa liquetur in duplici vase, coletur, & in vase vitreo in loco frigido reponatur: durat toto anno.

MODO

MODO DI PREPARARE li medicamenti.

Et prima li grassi.

SI lauino il grasso fresco con Acqua chiara, lauando però le venette, pellicciole, & neruetti tanto, sin che venga pura, & non più sanguinolenta, poi tagliata per minuto si faccia squagliare in vaso doppio, si coli, & si riponga in vaso di vetro in luogo freddo; e dura vn'anno intiero.

Aloës lauatio.

PVriſſima Aloe diſſoluatur in tripla quantitate Aquæ calidæ in patina vitrea, ſeu vitreata, aliquantulum rudicula agitetur, poſtea coletur per linteolum, ſordes in eo remanentes abijciatur, pinguis Aqua colata, in patina tenuiore linteolo contecta ad Solem, vel in æſtuario exſiccetur, ſeruatur diu.

Per lauar l'Aloè.

L'Aloè puro si diſſolua in Conca di vetro, ò vetriata cõ tre doppij d'Acqua calda, menandolo spesſo con la meſcola, poi si coli con panno di lino, dal quale si leui la bruttezza, & la parte graſſa così colata meſſa in detta conca coperta con panno di lino raro, si ponga a seccar al Sole, ouero in luogo caldo, & si conſerua longo tempo.

Aloës nutritio.

ARomata, quæ iuſſerit Medicus, in Aquę claræ octupha quantitate decoquantur, donec duæ partes eius absũptæ ſint, poſtea Aloe puriſſima trita diſſoluatur ex prędicto decocto colato, & expreſſo, & in latiore patina vitrea, vel vitreata tenui linteolo contecta exſiccetur vt ſupra, deinde iterum trita, & ſoluta exſiccetur, idque toties repetatur, dum Aloe prædicti decocti duplum ſui ponderis ebiberit. Hoc eodem modo nutritur optima Aloe, diluto Rhabarbari, & decocto Myrobolanorum, & diuerſis ſuccis herbarum, & florum, vt Roſarum, violarum, Endiuię, & ſimilium, diſſoluitur enim in ipſorum aliquo, & exſiccatur vt ſupra, & hoc toties, donec eam liquoris quantitatem ebiberit, quam præſcripſerit Medicus.

Aloè nutrito.

SI facciano cuocere gli Aromati che ordinarà il Medico, in otto doppij d'Acqua chiara, sin'alla conſumatione delle due parti d'eſſa, poi si diſſolua l'Aloè puriſſimo peſto, col detto decotto colato, & ſpremuto, & si metta a ſeccare come di ſopra in vn piatto di vetro, ò vetriato, coperto con panno di lino ſottile; di nuouo peſta, e diſſolui vn'altra volta, si metta a ſeccare, & si faccia ſeccare ſin che l'Aloè haurà preſo del detto decotto il doppio di ſuo peſo. Si con-

conserua l'Aloè in questo modo ancora benissimo, cioè quando l'Aloè sarà dissoluto nell'infusione di Reobarbaro, & decotto di Mirobolani, & diuersi sughi d'herbe, e fiori, come di Rose, Viole, Endiuia, & simili, cioè in alcuno di questi, & seccato come sopra, e questo si faccia tanto, fin che detto Aloè habbia preso la quantità di decotto, ch'hauerà ordinato il Medico.

Aluminis liquidi, seu Rochæ assatio, seu vstio.

NOuum fictile Aluminis ferè plenum ardentibus carbonibus iniectis contegitur, & circundatur, & tandiu vritur, donec totum lumen penitus efferbuerit, nec vlterius spumam emittat, tum refrigeratum eximitur, & in fictili reponitur.

Per bruciar'Alume di Rocco.

SI copra vna Pila nuoua di terra quasi piena d'Alume, con carboni ardenti messi intorno, & si faccia bruciar fin, che tutto l'Alume habbia bollito a fatto, & non mandi più schiuma di fuora. All'hora rifreddo che sarà, si caui fuori, & si riponga in vaso di terra.

Ancardorum præparatio.

ANcardi triti macerentur in Aceto diebus septem, octauo coquantur lento igne ad mediętatem, colentur linteolo; crassities in eo remanens sunt Anacardi præparati, colatum autem Acetum cum Melle coctum ad Mellis crassitiem, vocatur Mel Anacardinum.

Per preparare gli Anacardi.

GLi Anacardi pesti si facciano macerare nell'Aceto per sette giorni, l'ottauo si facciano cuocere a fuoco lento a consumatione della metà, si colino con panno di lino, & la parte che resta in esso, sono gli Anacardi preparati, ma l'Aceto colato cotto col Mele fin'a crassitudine di Mele, si chiama Mele Anacardino.

Argenti spuma, seu Lytharg. lotio.

LIthargyri tenuissimus puluis denso linteolo transmissus in catino cum salis communis trito dimidio in marina Aqua, vel communi, quæ digitis quatuor superemineat, maceretur diebus decem duodenis quibusque horis rudicula totū agitando, ac cōturbetur, ne durescat in lapidē, vltimo die abiecta tota Aqua salsa conteratur in mortario; deinde bis in die abluatur semper noua Aqua dulci affusa tot diebus, dū omnem deposuerit salsedinem, & candidum euaserit, ex quo siccato formentur offę, & reponantur in longum tempus seruatur, vt metallica.

Per lauar'il Litargirio d'argento.

IL Litargirio pesto benissimo passato per panno di lino fitto messo in

so in vn catino, con Acqua marina, o commune, la quale sopranzi per quattro dita, si metta a mollo per dieci giorni, & ogni due hore s'agiti con la mescola, & si conturbi, acciò non s'indurisca in forma di pietra, l'vltimo giorno hauēdo buttato tutta l'Acqua salsa, si pesti in vn mortaro, poi si laui due volte il giorno, mettendoci nuoua Acqua dolce ogni giorno, sin che hauerà lasciato la Salsedine, e sia diuentato bianco, & così secco se ne facciano rotelle; & si conseruano longo tempo, come l'altre cose di metallo.

Calcis viuæ ablutio.

TRita Calx in catino copioſę, Aquę dulci miſceatur; ac multum agitetur cum in fundo reſederint, mutatur Aqua, commiſceatur denuo, ac conturbetur vt prius, & cum reſederit, effunditur Aqua, & immittitur noua, hoc ſepties facto, cogitur in offas quę ſiccatæ reponuntur.

Per lauar la Calce viua.

LA Calce pesta si mescoli in vn Catino con assai Acqua dolce, & s'agiti spesso, & quando hà fatto posa si muta l'Acqua, si mescoli vn'altra volta, & si conturbi come prima, & hauendo fatto posa, se gli muta poi l'Acqua, la quale mutata sette volte, se ne fanno rotelle, le quali seccate si ripongono.

Chalybis præparatio.

CHalybis tenuiſſimam ſcobē elimatam abſque omni ſorde in Aqua clara manibus diligēter confricata, ſępius Aqua renouata eouſque dum Aqua per ſe non inficiatur, poſtea quater igni tam extingue in Aceto acerrimo, & exſiccatam reconde, vel ei affunde tantum Aceti, vt tota medeat in eo, diebus triginta macerari permitte, deinde tere ſuper porphyritem lapidem, & exſiccatum reconde.

Per preparar l'Acciaro.

L'Acciaro limato bene, & leuata la ruggine, & ogni altra bruttezza, si laui in Acqua chiara tante volte, che mutandoui l'Acqua ogni volta, non resti imbrattata, poi infuocato che sarà quattro volte, si smorzi in Aceto buonissimo, & secco repontlo, o mettici tanto Aceto di sopra, che resti del tutto bagnato, poi lascialo star'à mollo per trenta giorni, poi si pesti sottilmente in Porfido, & poi secco si conserui.

Caphuræ, seu Cāphoræ præparatio.

IN mortario primum Amygdalę duæ, vel tres piſtillo contundantur, deinde abijciuntur, vel Oleo Amygdalino tum mortarij fundū, tum piſtilli extrema pars illinitur, inde Camphora commodè teritur, ſic enim neque adhęreſcit, nec in auras diſſipatur.

Per preparar la Canfora.

SI peſtino prima nel mortaro, due ò tre Mandole, poi ſi leuano via, ouero s'onge il fondo del mortaro, & il peſtello con Olio di Mandole, e poi ſi peſta la Canfora, che così non s'attacca, nè meno ſcappa fuori.

Cancrorum fluuialium vſtio.

IN ærea patella ad ignem poſita viui Cancri tamdiu aſſentur, dum in tenuiſſimum puluerem redigi poſſint, ſi hoc diebus Canicularibus factum fuerit, puluis in loco ſicco conditus toto anno ſolet aſſeruari.

Per bruciar i Granci di fiumi.

SI mettino i Granchi viui in padella di rame à arroſtir tanto che ſe ne poſſa far poluere, & ſe ſi farà queſto ne i giorni Canicolari, la polue conſeruata in luogo ſecco ſi ſuole per vn'anno conſeruare.

Cantharidum præparatio.

FIctile patuli oris viuis Cantharidibus ferè plenum, & rariſſimo linteolo obductum, inuerſum vaſculo, in quo acerrimum ferueat Acetum imminens ſuſpendatur tamdiu, dum Aceti feruentis vapore omnes Cantharides enecatæ fuerit, quæ ad Solem ſiccatæ in vitreo vaſe anguſti oris Cera obturati ſeruentur, durans ad annos ſex.

Per preparar le Cantarelle.

VNa Pila di bocca ſtretta quaſi piena di Cantarelle viue, & coperta con panno di lino rado, rinuerſa in vaſo, nel quale ſia Aceto forte bollente doue ſtarà tanto, ſin che le Cantarelle ſiano tutte morte da quel vapore dell'Aceto, le quali ſecche al Sole, ſi conſeruino in vaſo di vetro di bocca ſtretta, & ben turato, e durano ſei anni.

Ceruſſæ Ablutio.

ABluitur Ceruſſa non ſecus ac Calx.

Per lauar la Biacca.

SI laua la Biacca nell'iſteſſo modo, che la Calce.

Colocynthidis præparatio.

TRochiſcorum Alandal confectio, eſt Colocynthidis præparatio.

Per preparar la Coloquintida.

LA confettione de'i Trochiſci Alandal, è la preparatione di Coloquintida.

Chal-

Chalcanti Vstio.

VRitur Chalcanthum eodem modo, quo & alumen liquidum, quod alias rochæ dici solet.

Per bruciar'il Calcanto.

SI brucia il Calcanto nell'istesso modo, che l'Alume di rocco.

Coraliorum præparatio.

COralia alba, & rubra prophyrinis mortario, & pistello affusa Aqua rosacea tamdiu molentur, dum in tenuissimum puluerem redacta fuerint, & inditi ori sub dentibus stridorem non pariant, post subsidentiam, Aqua effusa relicto limo fiant offulæ, reponantur vasculis vitreis.

Per preparar'i Coralli.

LI Coralli bianchi, & rossi si pestino nel mortaro di Porfido, col pestello di detta medesima maniera, infondendoci Acqua rosa, sin che siano ridotti in poluere sottilissima, & che messi sotto i denti non facciano rumore alcuno, & fatta la posa, leuata l'Acqua, si facciano di quella massa che ci resta rotelle, & si riponghino in vaso di vetro.

Coriandrorum præparatio.

COriandrorum semina ante annum collecta acri Aceto tribus diebus macerentur, & deinde siccata reponantur.

Per preparar li Coriandri.

LI semi di Coriandi colti vn' anno inanzi, s'infondino nell' Aceto forte per tre giorni, poi si facciano seccare, & si riponghino.

Cornu Ceruini præparatio.

COrnu Ceruini frustula in crudo figulino vase, cui crudum operculum figulinum conglutinatum sit, aliquod foraminibus percusum in fornace figulina vrantur, dum vasa percocta sint, & cornu frustula candidissima euaserint, postea supra porphirium marmor ex rosacea diu terantur, & Pastili formentur, qui siccati in vitreis vasis reponantur.

Per preparar'il corno del Ceruo.

LI pezzetti di corno di Ceruo si ponghino dentro vn vaso di creta cruda coperto con coperchio similmente di creta cruda conglutinato con esso forato però, si mettino a cuocere in fornace da cuocere detti vasi di terra, sin che detti vasi siano cotti à fatto, e che detti pezzi siano di-

diuentati candidissimi, poi si pestino vn pezzo in mortaro di porfido con Acqua rosa, & se ne facciano rotelle, i quali seccati si riponghino in vaso di vetro.

Eboris præparatio.

VRitur eodem prorsus modo, quo cornu Ceruinum, cum vero vstum, & ex vase fuerit extractum, terendum in tenuissimum puluerem, & per cernículum transmittendum, huic deinde in patina vitrea duplum Aquę rosaceæ affunde, & exsiccari permitte, postea iterum tere, & tantumdem Aquæ rosaceæ secundo affunde, & exsiccari permitte, tertio deinde tere, in tabula porphyrina ex æquali pondere Aqua rosacea diutius molendo, & offulas, seu Trochiscos confice, exsiccatos in vase operculato repone, durant ad aliquod annos.

Per preparar l'Auorio.

L'Auorio s'abbrucia nell'istesso modo, che si fà il corno di Cer uo, e quando sarà bruciato, & leuato dal vaso, si pesti sottilmente, & si passi per setaccio, poi si metta dentro vn vaso di vetro col doppio d'Acqua rosa, & si lasci seccare: poi si pesti di nuouo, & si ripõga vn'altra volta con altrettanta acqua rosa, & si faccia seccare, & pesti poi per la terza volta, poi si spanda in tauola di Porfido, macinandola più tempo con vguale portione sopr adetta d'Acqua rosa, se ne facciano Trochisci, & si riponghino essendo secchi, in vaso coperto, e dureranno per alcuni anni.

Hellebori nigri radicum præparatio.

RAdices Hellebori nigri exẽpta lignosa medulla macerentur biduo in calido succo Cydoniorum, deinde exsiccati infigantur tamquam clauiculi in integrum pomum Cydonium, quod cruda frumentacea pasta crassiori obductũ, coquatur in clibano, donec pasta sit percocta, refrigerato pomo, exempta radices, & siccatę reponantur in loco ficco, durant biennio.

Per preparar le radiche d'Elleboro nero.

LE radiche d'Elleboro nero, leuata via la medolla di esso, s'infondino per due giorni nel sugo caldo de Cotogni, poi fatte seccare, si ficchino a modo di chiodi dentro le Mela cotogne intiere, le quali circondate con pasta cruda di formento si facciano cuocere al forno, fin che la pasta sia cotta bene, poi rifredda li pomi, le radiche leuate, & secche si riponghino in luogo secco, e durano due anni.

Esulæ radicum præparatio.

RAdices Esulæ cortice abraso in Aceto acerrimo horis vigintiquatuor macerentur; deinde siccentur, & conseruentur in loco ficco.

Per

Per preparar le radiche d'Esule.

LE radiche d'Esula mondate dalla scorza si lascino macerar nell'Aceto buonissimo per ventiquattr'hore, poi si secchino, & si conseruino in luogo secco.

Gersæ Serpentariæ præparatio.

RAdices Serpentariæ maioris siccas, & abrasas contere in tenuissimum puluerem, cui par pondus Aquæ rosaceæ affunde, & in patina vitreata linteolo contecta ad Solem exsiccata, idem secundo; & tertio repete, postremo exsiccatum hunc puluerem ex Vino odorato redige in Trochiscos, quos exsiccatos reconde in loco sicco, & hæc est ceruss ex serpentaria, paratur hoc modo.

Ex radicibus Serpentariæ dempto nigro cortice in lapideo mortario contritis succus extrahitur, qui effusus in catinum tenui linteolo contegitur, exsiccatur ad Solem, & euadit similis ceruss, reconditur vt altera, durat anno.

Per prepar la Gersa Serpentaria.

PEsta le radiche secche della Serpentaria maggiore, & mõdate fanne poluere sottilissima, alle quali metti simil quantità d'Acqua rosa, & fà seccare al Sole in vaso di vetro coperto con panno di lino, fà il medesimo sin'à tre volte, & in fine si faccia Trochisci di questa poluere sottilissima col Vino buono odorifero, i quali secchi si conseruino in luogo secco, & questa è la biacca della Serpentaria, che si prepara a questo modo; cioè. Si caua il sugo dalle radiche di Serpentaria peste in mortaro di pietra tolta via la scorza nera, & esso messo in vaso coperto di panno sottile di lino, si fà seccare al Sole, & diuenta come la Biacca, si conserua come l'altra, e dura vn'anno.

Hyrundinum vsus.

PVlli Hyrundinum ita iugulentur vt sanguis effluens super ipsorum alas decidat, trito Sale aspergantur, & in nouo fictili oris angusti vitreato, operculato, & luto sapientiæ oblinito vrantur in furno. Cinis seruatur in vase vitreo oris angusti bene obturati.

Per bruciar le Rondini.

SI deuono ammazzare le Rondini talmente, che il sangue, che si sparge, resti sopra le loro ali, & si sparga il Sale pesto di sopra, poi si mettino in vaso di terra nouo di bocca stretta, vitriato & coperto, & oblinito col lutto di sapientia a cuocere nel forno. La cenere d'essi Rondinelli si serua in vaso di vetro ben chiuso.

Iecoris Lupi præparatio.

LAuetur iecur Lupi Vino odorato, in quo absinthium coxerit,

xerit, lotum ollæ nouę inditium in furno repente diligenter exsiccetur, ita tamen vt non aduratur, exsiccatum cum absinthio recondе in loco sicco.

Per preparar il fegato di Lupo.

SI laui il fegato di Lupo con Vino odorifero, nel quale sia stato cotto l'Assentio, & lauato si ponga dentro vna pila noua nel forno, acciò secchi bene, & presto, ma in modo che non s'abbruci, & secco si conserui insieme con l'Assentio in luogo secco.

Inteſtini Lupi præparatio.

INteſtinum in longum ſciſſum, & tranſuerſim in fruſtula diuiſum, lauetur Vino odorato, in quo Ruta, & Fœniculum coxerit, poſtea exſiccatum vt iecur Lupi repone in loco ſicco inuolutum folijs Rutæ ſiccæ.

Per preparar gl'Inteſtini di Lupo.

SI facciano pezzi degli Inteſtini di Lupo tagliati per lungo, e largo, & ſi lauino col Vino odorifero, nel quale ſiano ſtati cotti la Ruta, & li Finocchi, poi ſeccato come il fegato del Lupo ſi reponga in luogo ſecco, inuoluendo con le foglie di Ruta ſecca.

Cancami, ſeu Laccæ præparatio.

DEcoque Ariſtolochiæ longę, Schœnanthi *an. vnc. duas*, in Aquæ *lib. quatuor*, donec tantum ſuperſint *lib. tres*, in hoc decocto colato decoque lento igne *vnc. ſexdecim* Laccæ, donec prorſus diſſoluantur, & Aqua rubo-rem ſanguinis contraxerit, cola per laneum pannum, & abiectis fecibus colatum ius percoque in duplici vaſe ad craſſitiem Mellis, ex quo, antequam frigeſcat, forma orbiculos, & ſerua.

Per preparar'il Cancamo, ouero Lacca.

FA cuocere l'Ariſtolochia longa, Schinanto di ciaſcheduno one. due in lib. quattro d'Acqua a conſumatione del quarto, & in queſto decotto colato fà cuocere a fuoco lento ſedici onc. di Lacca ſin tanto che ſia alquanto diſſoluta, & l'Acqua diuenti roſſa come il ſangue, poi cola con vn panno di lana, e buttata via la feccia, fà cuocere di nuouo la colatura in bagno Maria, ſin che venga ſpeſſo come Mele, del quale prima che ſi raffreddi, fanne rotelle, e conſeruale.

Lapidis Cyanei ablutio quem Lazulum vocant.

LApis Cyanei diligentiſſimè tritus toties affuſa Aqua clara in catinum manibus confricando lauetur, abiecta poſt reſidentiam prima Aqua, & noua affuſa, donec prorſus non inficiatur, ſed clara effluat.

Per

Per lauar il Lapis Cianeo cioè Lapis Lazulo.

LA pietra Cianea, cioè Lazula pesta sottilmente si laui tante volte in vna catinella con Acqua chiara, & mutando sempre l'Acqua, fatta la posa dell'Acqua prima, & meßa l'altra, sin che l'Acqua venga chiara.

Margaritarum præparatio.

MArgaritæ mortario, & pistillo Porphyrinis molantur, vt dictum est de Coralijs, reliqua vt in illis peragantur. Qui modus etiam seruandus est, in pretiosis lapillis præparãdis omnibus.

Per preparar le Perle.

LE Perle si pestino in mortaro con Pistello di Porfido, come s'è detto delli Coralli, & il resto si fà come s'è detto in essi, il medesimo s'hà da fare à preparare le altre pietre pretiose.

Medullarum præparatio.

MEdullæ autumno ex ossibus recentibus exemptæ lauentur, & in duplici vase liquatæ reponantur vt adipes, durant æqualitum illis tempore.

Per preparar le Midolle.

LE Midolle leuate fuor dell'ossa nell'Autunno, & liquefatte freſche in vaſo doppio, ſi riponghino come li graſsi, e durano come eſsi.

Mezerei præparatio.

MEzerei folia sic præparantur, vt Esulæ radices, vsus tempore rediguntur in puluerem, abiectis neruis, seu venis contusioni contumacibus.

Per preparar'il Mezereo.

LE foglie del Mezereo si preparano, come le radiche d'Esula, & se ne fanno poluere leuati li nerui, ò li nerui, che non si possono peſtare.

Oesypi expreſsio, & præparatio.

ESordidis lanis, quæ ex collo, coxis, & alis auium defatigatarum fuerint detonsæ, feruenti Aqua pluris affusa, omnem pinguedinem exprimito, repositis lanis profundo vasculo immissam Aquam pinguem diu agitato multifida rudicula, vt multam generet spumam, quam vna cum superante pinguedine exceptam in alio vase seorsum reponito, Aquam denuo agitato, & genitam denuo spumam cum prima reponito, & hoc toties peragito, dum vniuersam collegeris spumam, nec vlla amplius supernaret pinguedo, hanc collectam pinguedinem cũ spuma in Aqua pura manibus subigendo lauato, sordas immixtas demito, sæpius

Aquam

Aquam renouando, donec pura effluat, & pinguedo linguæ admota non mordeat; lotam recondito in fictili.

Per spremere, e preparar l'Espo.

TAgliata la lana succida dal collo, e dalle coscie, & ale delle Pecore, quando sono stracche, e messa in Acqua bollente tante volte fin, che sia leuata quella sucidezza, leuata la lana, quell' Acqua sucida si ponga in vna pila menando tanto spesso con la mescola fin, che faccia schiuma, la quale si riponga in vn'altra pila insieme con quella sucidezza che si vedeua notare sopra l'Acqua; mena l'Acqua di nuouo, e reponi la seconda schiuma con la prima, e fà questo tante volte, fin che haurai raccolta tutta la schiuma, nè si veda più sucidezza raccolta con la schiuma in Acqua chiara spremendola con le mani, leua la sucidezza mescolata mutando l'Acqua tanto spesso, che diuenti chiara, e che'l grasso posto sopra la lingua non pizzichi, & così lauata si riponga in vaso di terra cotto.

Plumbi lotio.

IN mortario plumbeo Aquam pluuiam pistello plumbeo tam diu agitato, ac ducito, donec Aqua instar liuidi limi crassescat, hunc limum linteolo cola, exsiccatumque in pastillos formatum recondc.

Per lauar'il piombo.

SI agiti l'Acqua piouana in vn mortaro di piombo col pestello di medesima materia tanto, fin che l'Acqua diuenti grassa, & liuida. Questo si coli in panno di lino, e secco, e formato in Trochisci si riponga.

Plumbi vstio.

SVper tenuissimas plumbi laminas fictili nouo inditas sulphur inspergito, additisque alijs rursus laminis interiecto semper sulphure, donec vas expleueris, ignem succendito. Flagrante autem plumbo ferrea rude versato, donec prorsus redigatur ad cinerem, nihilque plumbi inustum relictum sit, tum demum obstructis naribus (ne sulphuris vapor noceat) eximite, lauetur postmodum, sicut cerussa.

Per bruciar'il piombo.

SOpra vna piastra sottilissima di piombo messa dentro vn vaso di terra nouuo si sparga il Solfo, & aggiongendo altre piastre col Solfo framezzo fin, che il vaso sia pieno, accenni il fuoco. Ma il piombo essendo caldo, e riuoltato con lama di ferro, fin che sia ridotto in cenere, e non resti niente di piombo abbruciato, all'hora turate le narici (acciò ch'il vapor del Solfo non faccia danno) si cani fuora, e si laui, come la biacca.

Pul-

Pulmonis Vulpini præparatio.

PVlmonem Vulpis extracta aspera arteria Vino odorato cui Hyssopum, & scabiosam incoxeris, diligenter lauato, lotum olla impositum siccato, vt iecur lupinum siccatum in loco sicco, cum Marrhubio, & Hyssopo reponito.

Per preparar'il Pulmone della Volpe.

SI laui con diligenza il polmone della Volpe (hauendo leuata l'aspera arteria) col Vino odorifero, nel quale sia stato cotto l'Isopo, e la Scabiosa, e lauato che sarà si ponga dentro vna pila, e si faccia seccare, come il fegato di Lupo, & essendo secco, reponilo in luogo secco col Marrubio, & Isopo.

Sanguinis Hircini præparatio.

HIrcus adultæ iam ætatis non senescens boni habitus, quadraginta saltem dies ante nutritus herbis calculum frangendi vim habentibus, vt Petroselino, Liuistico, Hedera, Saxifragia, Fraxino, Fœniculo, & similibus, & Vino albo, iuguletur diebus Canicularibus, sanguis qui medio loco effluxerit, priore, & postremo reiecto, tantum excipiatur, vbi concreuerit effuso humore in plures partes scindatur, quę supra setaceum cribrum extensę, ac tenui linteolo cooperta siccentur in furno tepido. Cõdantur in vase bene clauso loco sicco; seruatur in annum.

Per preparar'il sangue di Becco.

IL Becco, che sia giouane, e di buon'habito, e nutrito per quaranta giorni inanzi con herbe potenti a franger la pietra, com'è Petroselo, Leuistico, Hedera, Sassifragio Frasino, Finocchio, e simili, & con Vino bianco, s'ammazzi ne i giorni Canicolari, & buttato via il primo, & vltimo sangue si conserui il mezzano, il quale quando sarà squagliato, leuato l'humore peccante si tagli in pezzetti, i quali distesi sopra vn setaccio, e coperti con panno di lino sottile, si facciano seccare in forno tepido. Si conseruino in vaso ben chiuso in luoco secco, e durano l'anno.

Scammonÿ præparatio.

SCammonium tritum in massam reducitur, ex Oleo violato, deinde Cydonio excauato incluſum, & rursus obturato assatur in furno, vna cum pane, donec pomum fit peecoctum, deinde in succo Cydoniorum tertia pars pulueris Myrobolanorum flauarum maceretur horis viginti quatuor, quo leuiter colato nu tritur Scãmonium iam coctum, donec tantumdem succi iam dicti ebiberint, demum exsiccatum teritur in puluerem, ex quo cum Mastice dissoluta in Oleo rosaceo

ceo formentur Plancentulæ, seu Trochisci, & reponantur.

Per preparar la Scamonea.

SI faccia massa della Scamonea pesta con Olio rosato, & messa dentro vn Cotogno scauato, e poi riserrato, e si metta a cuocere nel forno col pane, sin che il Cotogno sia cotto a fatto, poi si metti a mollo nel sugo di Cotogni la terza parte di polue di Mirobolani citrini per spatio d'hore ventiquattro, & in quel sugo si lasci stare la Scamonea già cotta, sin che l'habbia assorbito, poi essendo secca se ne faccia polue, della quale se ne faceiano Trochisci, aggiongendo però la Mastice dissoluta con Olio rosato, & si serbino.

Scyllæ præparatio.

SCylla magna non putris, nec flauida abiectis extimis tunicis pistorum pasta tota obducitur, & in furno vna cum panibus ad eorum coctura percoquitur postea singulæ eius tunicę excepto tamen meditullio, quod abijcitur filo traijciuntur, ita vt se inuicem non contingant, tum suspenduntur in loco sicco, cauendo interea, ne ferro aliquo vulnerentur.

Per preparar la Scilla.

LA Scilla grande non guasta, nè gialla, leuata via la pellicula di fuori si vesta di pasta, & si metta a cuocere nel forno come il pane, poi ciascuna delle sue pellicule (eccetto nondimeno la midolla di dentro, che si leua) s'infilzi col filo, in modo però che vna non tocchi l'altra, & poi s'attacchi in luogo secco, guardandosi in quel mentre che non siano toccate da ferri.

Setæ, seu Serici vstio, seu assatio.

FOlliculi Serici eiusdem anni minutim incisi abiectis vermibus adhuc viuentibus, in ollam nouam inditi tamdiu siccentur in furno tepido, dum possint in mortario contritione in puluerem reduci, non in cinerem, qui seruetur in vasculo vitreo obturato.

Per brusciar la Seta.

LI bocci della Seta fatti l'istesso anno tagliati minuti, buttando via li vermi ancora viui, messi in pila nuoua, si secchino in forno tepido, sin che si possino pestare in mortaro, & ridurre in polue, & non in cenere, la quale si serui in vaso di vetro ben turato.

Tutiæ præparatio.

TVtia linteolo mundo tenui, & denso inclusa, & ligata in vase Aqua clara pleno, huc atque illuc agitatur, & deducitur, vt tenuior, & melior eius pars in Aquam affluat, crassiori in linteolo relicta, cum resederit abiecta

&a Aqua molitur in lapide Porphyrino ex Aqua rosacea, cogitur in pistillos, & seruatur.

Per preparar la Tutia.

LA Tutia ligata in panno di lino bianco, & sottile si mescoli di quà, & di là dentro vn vaso pieno d'Acqua chiara, fin che la più sottile, e miglior parte di essa sia concorsa nell'Acqua, essendo restata la più grossa nel panno, & quando hauerà fatto posa, si leui l'Acqua, si pesti in mortaro di Porfido con Acqua rosa, & se ne facciano Trochisci, che si conseruino.

DVRATIONES COMpositorum.

De Conseruarum duratione.

DVratio non omnibus conseruis eadem. Rosarum diuturna est; Borraginis, Buglossi, Violarum breuior, vt quę post annum facilimè corrumpantur, aut arescant, aut acrescant, exoletas, & inutiles esse deprehendimus, si superficies veluti vermiculis corrosa videatur, aut si sapor, color, odor immutatus sit.

QVANTO DVRANO li compositi.

Quanto durano le Conserue.

LE Conserue non durano tutte vn'istesso tempo. Quella di Rose dura più dell'altre, quelle di Borragine, di Viole, & di Bugloſſa durano manco di tutte, come quelle che passato l'anno si corrompono facilmente, ò si seccano, ò diuentano agre, & all'hora si conosce, che sono guaste, quando si vede la superficie loro come corrosa da vermi, & il sapore, colore, & odore mutato.

De puluerum Aromaticorum duratione.

SEruantur per annum omnes species Aromaticę, nisi admiserint semina frigida maiora, vel minora, aut Amylum, tunc enim vix quatuor mensibus seruantur.

Quanto durano le Polui Aromatiche.

TVtte le Spetie Aromatice si seruano vn'anno intiero, se non sono mescolate con semi frigidi maggiori, ò minori, ouero con l'Amido, perche all'hora a pena si conseruano quattro mesi.

De Electariorum alterantium duratione.

ELectaria dulcia per annum integris viribus seruantur, amara, & aromatica duobus annis, quandoque etiam ad quatuor, si ex arte confecta, & studiosè reposita fuerint.

Antidota optata parua ad sex annos, & vlterius ex arte confecta, & studiosè reposita seruantur, verum intra sex menses non propinantur.

Anti-

Antidota magna vt Theriaca, & Mithrydacium integris viribus vsque ad triginta annos, deinde imbecilliora vsque ad quinquaginta, & ad summum sexaginta, verum intra sex menses non propinantur, nisi Medicus decreuerit.

Quanto durano gli Elettuarij alterati.

GLi Elettuarij dolci si cõseruano vn'anno intiero, gli amari, & aromatici due anni, & qualche volta anco quattro anni, se saranno composti bene, & reposti con diligenza.

Gli Antidoti oppiati piccoli durano sei anni e più quãdo sono fatti secondo l'arte, & nondimeno non s'adoprano li primi sei mesi.

Gli Antidoti maggiori, come di Teriaca, e Mitridato, sono perfetti fino a i trent'anni, & dipoi vengono mancando fino alli cinquanta, & al più alli sessanta, ma non si adoprano fra sei mesi, senza l'ordine del Medico.

De atate Pilularum.

PIlulæ ad dosim constitutam seruantur integris viribus per annum, & aliquando vlterius, exceptis Pilulis, quæ Opium admittunt, hæ enim vsque ad quartum annum seruantur.

Quanto durano le Pilole.

PIlole della loro dosa ordinaria si conseruano bene per vn'anno, & qualche volta più, eccetto le Pilole oppiate, le quali durano quattr'anni.

De atate Ceratorum.

EMplastra seruantur per annum excepto emplastro è pelle Arietina, Diapalma, & Diapyrite, & nonnullis huiusmodi, quæ compactiora pluribus annis seruari possunt.

Quanto durano li Ceroti.

GLi Empiastri si cõseruano per vn'anno, eccetto l'Empiastro di pelle Arietina, Diapalma, & Diapirite, & simili, le quali si possono conseruare per più anni.

Duratio Loch, seu eclegmatum.

LOch in quorum compositionibus, nec nuclei vt Amygdalarum, nec semina, vt Melonum recipiuntur, possunt ad annum vnum conseruari.

Quę verò nucleos Amygdalarum, & similium, aut semina Melonum, & similium recipiunt, vltra sex menses non durant absque vitio.

Quanto durano li Loch.

LOch, nella compositione del quale non entrano cose, ch'habbiano ossa, come le Mandole, ò semi, come i Meloni, si può conseruare per vn'anno. Ma quello, doue entra, ò ossa, come di Mandole, ò semi

mi come di Meloni, & simili, non si conserua buono più di sei mesi.

Duratio Trochiscorum.

TRochisci omnes cum teredinem sensisse percipiuntur, iudicandi sunt euanidi, & inutiles, licet fortè ætate adhuc recentes sint. Trochisci ex Aromatibus constantes cum in eis adoramentorum fragrantia, vel Aromatum sapor non percipitur: obsoleti sunt, & inanes. Trochisci qui semina facilè rancescentia admittunt, vt Melonum, & similia, post sex menses inutiles sunt.

Alij Trochisci ab his ritè compositi, & diligenter repositi, integro anno vt plurimum sunt efficaces, post annum inutiles.

Trochisci ex Gummis, & Mineralibus potissimum confecti, possunt etiam vltra annum perdurare.

Quanto durano li Trochisci.

LI Trochisci, quando cominciano a tarlarsi, non sono più buoni, ancorche siano fatti di fresco. Li Trochisci fatti con Aromati, quando non hanno più l'odore, & fragrantia d'essi, si giudicano inutili. Li Trochisci composti con semi, che facilmente rancidiscono come di Meloni, & simili passati li sei mesi, sono inutili.

Gli altri Trochisci cõposti secondo l'arte, & conseruati con diligẽza, per lo più sono buoni l'anno intiero, ma dopo l'anno sono inutili.

Trochisci composti di Gomme, & Minerali possono durar più d'vn'anno.

Duratio Oleorum.

OLea per expressionem facta, quorum vis est refrigeratoria, vt quæ ex seminibus Papaueris, Cucurbitæ, & similium, non durant vltra tres menses. Oleum tamen ex Oliuis immaturis perdurat ad annum.

Quæ verò ita temperata sunt, vt circa primum gradum caloris consistant, vt ex Amygdalis, Pineis, & similibus, si offerenda sint recentissima, si illinenda, possunt in mensem seruari.

Calida vltra primum gradum, si bibenda sint, recentissima esse oportet, ita vt nullum acorem, & rancorem contraxerint, illinenda possunt etiam aliquot mensibus perdurare.

Olea per impressionem facta simplicia tàm frigida, quam calida, circa primum gradum, vt quę ex floribus, vel herbis, vel fructibus, vel etiam animalibus bene repósita, durant integro anno, eo elapso, frigida sunt nullius vsus, calida vero possunt renouari.

Olea, quæ ex Gummis, vel Aromatibus, calida in secundo, & vltra secundum gradum benè, & ritè confecta, & diligenter seruata, durant ad annum tertium, si tamen conseruent odorem ingredientium,

Oleum Vulpinum, & ipsum merito suæ qualitatis potest tertium

tium annum attingere nisi fortè è succo Vulpis interea malum odorem contraxerit.

Olea calidiora composita, tãdiu durant, & viui sunt, quamdiu Aromatum odorem conseruauerint.

Olea per emanationem, ex Lignis, Gummis, vel Mineralibus extractai, non ita cito senescunt, immo in his Oleum è Lateribus, quo fuerit vetustius, eo præstantius iudicatur.

Quanto durano li Ogli.

LI Ogli cauati per espressione, la virtù de i quali è rinfrescatiua, come quelli di seme di Papaueri, di Cocozze, & simili, non durano più di tre mesi, ma l'Olio d'Oliue acerbe dura vn'anno.

Ma quelli Ogli, che sono temperati caldi in primo grado, come quelli di Mandole, Pignoli, & simili, se s'hanno da pigliar per bocca, bisogna che siano freschissimi, ma se s'hanno da adoprare per vngere, possono conseruarsi per vn mese.

Quelli, che sono caldi oltre il primo grado, se s'hanno da bere, deuono esser freschissimi, se per vngere sono cauati, possono durar'alcuni mesi.

Li Ogli cauati per impressione, semplici, ò caldi, ò freddi, circa il primo grado, come quelli cauati de i fiori, d'herbe, frutti, ouero d'animali, se si ripongono con diligenza durano vn'anno intiero, e passato esso li freddi non son più buoni, ma i caldi si possono rinouare.

Ogli fatti di Gomme, ò d'Aromati, caldi, oltre nel secondo, e terzo grado, essendo fatti con diligenza, & reposti medesimamente durano tre anni, se però conseruano l'odore degl'ingredienti.

L'Oglio Volpino meritamente secondo la sua qualità può durare tre anni, se per sorte il fugo Volpino non gli fà hauer cattiuo odore.

L'Ogli, che sono più caldi durano tanto tempo, quanto conseruano l'odore degli Aromati.

L'Ogli, che si cauano dalle Legna, Gomme, ò Minerali, non s'inuecchiano così presto, anzi tra questi l'Oglio di Mattoni, quanto più è vecchio, tanto più è giudicato, & stimato migliore.

Il fine dell'Antidotario.

RICETTE