fa con il Salernitano, e cõ esso il Melichio, & altri. De le *Rose* e della *Liquiritia* metto no onc. j. dram. j. scrop. ij. e mezzo, il Salernitano, Preposito, Cordo il Melichio, i Valenziani, Bertaldo, Buderone, Iuberto, Suardo, Quirico, Manko, e Teobaldo. Ma onc. j. e scrop. ij. e mezzo, il Collegio Romano, i Bolognesi, il Fesio, il Mercelleſe, il Caleſtano, il Borgarucci, Pacoromo, e Vecchierio. Ne il Mirepsio, ne il Fesio pesano *il Zuccaro* con noi; ma con esso fanno l'Elettuario: i Valenziani scriuono, che quãdo si mette il mele per fare l'Elettuario, si metta il zuccaro scritto: ma facendone tauolette con zuccaro, tutto si metta ad vn conto solo: il Fesio lascio *il zenzeuero*.

A fare le polueri si metteranno prima a peſtare le radici della Galanga, del Zenzeuero e della Zedoaria, con lo Spico nardo tagliato, e la Liquiritia ralchiata, e tagliata, poi della Cannella il peso scritto non duplicato, come s'imagina il Ceccarelli, i Garofani, la Noce moscata, il Cardamomo, i semi del Petroselo volgare, che è il vero Appio, e le Rose ben seccate, e senza l'ogne. *A parte si peſtara la Stoiace calamita con* qualche goccia d'acqua, *poi si meſchiarà* con l'altre polueri. si può anco peſtare con gl'altri ingredienti, come fa il Ceccarelli.

Il Zuccaro candito non si deue mettere con la poluere, quando si ha da conseruare, e lo auuertisce il Dellenio; ma quando vogliamo vsarla, & perche le spetie pesano dram. xxiij. scrop. j. & il Zuccaro deue essere onc. j. scrop. ij. e mezzo, cioè gr. 636. e spartiti in 24. dramme, toccherà di Zuccaro per dramma di poluere gr. 26. $\frac{1}{2}$-$\frac{3}{4}$, dunque lo Speciale nostro volendo compire le spetie fara cosi.

℞. *Specierum Rosatæ nouellæ sine saccharo. drach. j.*

Sacchari candi *scrup. gr. ij.* ÷.

Si meschiano, e saranno dramma j scrop. j. gr. ij e mezzo di spetie complete: e se lo Speriale ne vole più, duplichi, ò triplichi questa dose.

Adoperamento.

CONtempera la Rosata nouella il calore dello stomaco, e la siccità del fegato, e del polmone, estingue la sete, ferma il vomito, e soccorre alla debolezza dello stomaco e del cuore, ferma il troppo sudore, giona a tutti i difetti del cuore; alle palpitationi, a quelli, che sono estenuati da lunga infermità & hanno perdute le forze.

Li Bolognesi ne danno due dramme insino alle iij. Rullando mezz'oncia, il Montagnana vn'oncia, Arnaldo mezz'oncia.

DE ELECTVARIIS Lenientibus, & Soluentibus.

Catholicum.

RECipe fol. Senæ Orientalis purgatæ, medullæ Cassiæ fistulæ, Tamarindorum, *an. vnc. octo.* Rhabarbari, Polipodij, Violarũ, *an. vnc. quatuor.* Glycyrhizæ rasæ, Penidiorum, Sacchari candi, *an. drach. quatuor.* Quatuor sem. communium frigidorũ maiorum, *an. vnc. vnam.*

Fiat primum decoctio ex alia libra Polypodij recentis, & contusi additis *vncijs quatuor*, seminum Anisorum, & ex decocto syrupus, vna cum *libris octo* Sacchari, in quo deinde dissolue primum medullam Cassiæ, & Tamarindos; *postremo adijce cætera omnia in* puluerem redacta.

Confice electuarium, vt artis est.

DEGLI ELETTVARII Lenitiui, e Solutiui.

A fare il Cattolicon.

PIglia *foglie di Sena Orientale purgata, Midolla di Cassia, di Tama-*

Tamarindi, di ciascheduno oncie otto. Rheobarbaro, Polipodio, Viole di ciascheduno oncie quattro. Liquiritia mondata, Penniti, Zuccaro candito, di ciascheduno dramme quattro. Li quattro semi communi freddi maggiori, di ciascheduno oncie vna. Si faccia prima decottione d'vn'altra libra di Polipodio fresco, & acciaccato, aggiontoui oncie quattro di semi d'Anisi e del decotto se ne faccia sciroppo, con otto libre di zuccaro, nel quale poi si disfoluerà prima la medolla della Cassia, e delli Tamarindi, e poi s'aggiongeranno l'altre cose ridotte in poluere, e se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Si pigiarà vna libra di Polipodio querchio fresco, & dopo che sarà tritato, si farà bollire in dodici libre di acqua di cisterna, fino alla consumatione della metà con osseruanza, che poco prima della detta consumatione, vi si debba porre quattro oncie di Anisi alquanto ammaccati, & poi si leuarà dal fuoco, con lasciarlo posare per spatio di quattro hore, & poi si colarà col farsi vna buona espressione, e col detto decotto, & libre otto di Zuccaro se formarà sciroppo, à cottura gagliarda. Poi si pigliarà la polpa di Cassia, & Tamarindi passata per setaccio, col pesarla dopo, che sarà passata, come si è detto, & poi metterla nello stagnato, e disfarla con vna debita portione del sudetto decotto, saluato da parte per questo effetto, & poi si aggiūgerà il sciroppo à poco, à poco, & vi si metterà à fuoco lento, & si maneggiarà continuamente, fin che sia risoluta l'humidità del già detto decotto, incorporandoui poi la poluere fatta di Sena, di Polipodio, di Viole, di Liquiritia, di Penniti, di Zuccaro candido, e delli quattro semi communi, & in fine si aggiungerà il Reobarbaro, poluerizzato separatamente, e bagnato con ottimo vino, quattro hore auanti. E dopo fatta vna buona vnione, si saluarà in vaso vitriato.

Diaprunum Lenitiuum, & Solutiuum.

RECipe Pruna Damascena recentina matura. *nu. centum.* Bulliant in iusta quantitate aquæ, quousque dissolui videantur, tunc ab igne deposita, & paulisper refrigerata per cribrum transmittantur; aquæ vero decoctionis iniice violarum, *vnc. vnam.*

Feruefant parum, & colentur, rursus eidem decocto adde. Sacchari *lib. duas*, pulpæ Prunorum *lib. vnam*.

Coquantur simul ad syrupi consistentiam, vbi vero inspissari cœperint, adde *Tamarindorum*, pulpæ *Cassiæ fistulæ*, dissolutorum, & colatorum, ex modica portione prædicti decocti, *an. vnc. vnam*. Coquantur ad congruam spissitudinem, continuo spatula miscendo, & agitando, postremo immisceatur hic puluis.

Recipe Santalorum aridorum rubrorum, Spodij, Rhabarbari, Cinnamomi, *an. drach. tres*, *Rosarum aridarum rubrarum*, Violarum, sem. Portulacæ, Scariolæ, Berberis, succi Glycyrhizæ, Tragacanthæ, *an. drach. duas*, Seminum Melonum, Cucurbitarum, Citruli, Cucumeris mundat. *an. drach. vnam*.

Contusa omnia, & cribrata, in tenuem puluerem deducantur, & fiat electuarium, vt artis est.

Quod si laxatiuum efficere volueris, cuilibet libræ immisce. Diachiridij,

chiridij, *drach. septem.* dum ab igne deponitur.

A fare il Diapruno Lenitiuo, e Solutiuo.

PIglia Prune Damaſchine freſche, e mature, num.cento, e ſi faccino bollire in cõueniente quantità d'acqua, ſinche ſi veggbino diſfare, all'bora ſi leuino dal fuoco, & un poco raffreddate, ſi faccino paſſare per un ſetaccio, e nella decottione dell'acqua ſi metta un'onc. di Viole, e bollino un poco, e poi ſi colino, e di nuouo all'iſteſſo decotto s'aggiongbino lib.dua di zuccaro, e libra una di polpa di Prune, e poi ſi cuocbino inſieme à modo d'un ſiroppo. Et quando ſarà fatto alquanto ſpeſſo, vi s'aggiõgbino Tamarindi, e polpa di Caſſia diſſoluti, e colati con giuſta miſura, del predetto decotto, di ciaſcbeduno oncie una, & ſi cuocbino à conueniente cocitura, continuamente rimenando con la meſcola, & poi s'aggiunghino queſte polueri, cioè Sandali bianchi, Sãdali roſſi, Spodio, Rbeobarbaro, Cinnamomo, di ciaſcuno dramme tre, Roſe ſecche roſſe, Viole, ſeme di Porcacchia, di Endiuia, di Berberi, ſugo di Liquiritia, Dragantbo, di ciaſcuna drãme dua, ſeme di Mellone, di Cocozza, di Citroli, e di Cocomeri mondati, di ciaſcbeduna dramme una. Piſtato ogni coſa, e paſſata per ſetaccio ſe ne faccia Elettuario ſecondo l'arte. Il quale volendo che ſia ſolutiuo, mettaſi à ciaſcuna lib. dramme ſette di Diagridio, mentre ſi leua dal fuoco.

Le Prune ſi faranno cuocere in libre ſei di acqua di citerna, in vn vaſo di terra vitriato, poi ſi metteranno a ſcolare nel ſetaccio, nella qual colatura ſi metterà le Viole, & ſi farà dare vn bullore, & poi colar di nuouo, e nella detta colatura ſi metterà Zuccaro, & ſi farà bollire à cottura di ſiroppo da elettuario, il qual ſiroppo dopo che ſarà raffreddato, vi ſi meſcolarà la polpa delle Prune, & di nuouo ſi metterà à fuoco lento, col maneggiar continuamente, fin tanto che ſia riſoluta l'humidità ſuperflua. Poi ſi pigliarà la polpa di Caſſia, & di Tamarindi peſata dopo che ſarà paſſata per ſetaccio, & ſi metterà nello ſtagnato, e diſfarla con vn poco del ſudetto decotto meſſo da parte per queſto effetto, poi ſi aggiungerà a poco, a poco, il ſudetto ſiroppo, & polpa di Prune, & ſi tornerà al fuoco, fin tanto, che ſia riſoluta l'humidità del detto decotto, con oſſeruanza di meſcolarle continuamente, & dopo che ſarà leuato dal fuoco, e raffreddato alquanto, vi ſi meſcolarà la poluere, col darſi forma di elettuario.

Electuarium è Sebeſten.

REcipe Sebeſten recentium, *vnc. quinque* Infundantur in *libra vna* aquæ Violarum, & bulliant, deinde colentur, & colaturæ adde.

Aquæ Iridis, Anguriæ, *an.vnc. ſex.* Succi Mercurialis deputati, *vnc.quatuor.* Tamarindorum; Prunorum ſiccorum contuſorum, *an. vnc.quinque,* Violarum, Quatuor ſem.communium frigidorum, *an. vnc. vnam.*

Coquantur ſimul vt artis eſt, colentur, & fortiter exprimantur, deinde adde.

Diapruni non ſolutiui, *lib.vnã. & ſemis* Penidiorum *vnc. octo,* puluerls Diachridij, *drach. tres & ſemis.* Fiat Electuarium.

A far

A far l'Elettuario di Sebesten.

Piglia Sebesten freschi onc. cinque, & si mettino in vna lib. d'acqua di Viole, & si faccino bollire, poi si colino, & alla colatura s'aggionghino Acqua d'Iride, & d'Anguria, cioè Cocomeri, di ciascheduno onc sei, sugo di Mercorella chiarito onc. quattro, Tamarindi, e Prune secche triturate, di ciascheduno onc. cinque, Viole, li quattro semi communi frigidi mondi, di ciascheduno on. vna, & si cuochino insieme secondo l'arte, poi si colino, e si spremino bene, e dopo s'aggionga Diapruno non solutiuo, libra vna, e mezza, Penniti onc. 8. Poluere di Diagridio dram. tre, e mezza. Se faccia Elettuario.

Si pigliarà cinque oncie di polpa di Sebesten, tagliata minutamente, & si metterà in fusione in vna libra di acqua di viole stillata, per spatio di dodici hore, acciochè si risolua la parte viscosa; poi si farà bollire tanto, quanto il decotto habbia acquistato la virtù del Sebesten; poi si colarà col farli vna buona espressione, nella qual colatura si aggiungerà l'acqua d'Iride, di Cocomero stillato, & il sucho di Mercorella, *con oncie cinque di polpa di Prune secche, tritata minutamente; poi gli si farà dare vn bollore*, con aggiungerui li Tamarindi ben disfatti, & li semi communi, e dopo vn'altro bullore si metterà le Viole, & dopo vn'altro bullore, si leuerà dal fuoco, & si passarà ogni cosa per setaccio, nella qual passatura si aggiungerà li Pennti, & si tornerà à mettere a fuoco lento, maneggiandolo continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua, poi si aggiungerà il Diapruno, & mentre sarà freddo il Diagridio. Et alcuna volta gli hò messo li quattro semi communi frigidi in sostanza, al peso di vn'oncia in tutto.

Cassia extracta ad Clysteres.

Recipe Violarum, Violariæ, Maluæ, Mercurialis, Parietariæ, Betæ, *an. manip. vnum.*

Fiat horũ decoctio in suffienti aqua, & cum hac decoctione pulpa Cassiæ extrahatur, & cannæ eius interiore leuentur, deinde.

Recipe pulpæ Cassiæ cum hac decoctione extractæ, & ad spissitudinem coctæ, *lib. vnam* Mellis, *lib. semis.* Coquantur ad consistentiam Electuarij.

A far la Cassia tratta per Clisteri.

Piglia Viole, Madre di Viole, Malua, Mercorella, Parietaria, Bieta, di ciascheduna vn manip. e se ne faccia decotto in sufficiẽte quantità d'acqua, & con questa decottione la polpa della Cassia si estrahe, & le canne di dentro si lauino; poi pigliasi detta polpa di Cassia estratta lib. vna, & sia essa però cotta, quanto che basti, & sia spessa, poi si metta mezza lib. di Mele. Et si faccia Elettuario.

Si prenderà sei libre di acqua di citerna, & si farà bollire con vna portione di Malua, di Bieta, di Mercorella, di Parietaria, & di foglie di Viole, fino ad vna conueniente cottura, con aggiungerui verso la fine del bollire li fiori delle Viole, poi si leuarà dal fuoco, & vi si metterà delle scorze di Cassia, lauandole bene nel detto decotto, il quale dopo che sarà colato con buona espressione, vi si aggiũgerà libra vna di polpa di Cassia col Mele, & sopra al fuoco lento si mescolarà continuamente, con lasciarla suaporare, ma non bollire, fin tanto, che sia ridotta in forma di elettuario.

Ele-

Electuarium Lenitiuum.

RECipe Passularum enucleatarum, Polipodij quercini, Senæ Orientalis, *an. vnc. duas*, Mercurialis, *manip. vnum*, & semis, Iuiubarum, Sebesten, *an. num. viginti*, Capil. Veneris, Violarum, Hordei mundi, *an. manib. vnum*, Prunorum Damascenorum enucleat, Tamarindorum, *an. drach. sex*. Glychirizæ *vnc.* semis. Coquantur ex arte, colentur, in colatura dissolue, pulpę Cassiæ fistularis, Tamarindorum, pulpæ Prunorum recentium, Sacchari violati, *an. vnc. sex* Sacchari optimi, *lib. duas*, puluer is Senæ, *vnc. vnã*, & semis pro qualibet libra Electuarij.

Quod si pulpam Prunorum Sacchar o conditam pro recenti apposueris, augenda est quantitas, & pro vncijs sex, imponenda est *libra vna*, & semis pulpæ cõditæ.

A far' Elettuario Lenitino.

PIglia Passule senza acini, Polipodio quercino, Sena Orientale, di ciascheduno onc. 2. Mercorella manip. vno, e mezzo, Genzole, Sebesten, di ciascheduno num. 20 Capeluenere, Viole, Orzo mondo, di ciascheduno manip. vno, Prune Damascine separate dall'ossa, Tamarindi, di ciascheduno dra. 6. Liquiritia onc. mezza. Si cuoca secondo l'arte, e poi si colino, & alla colatura si dissolua polpa di Cassia, di Tamarindi, di Prune fresche, Zucc. viol. di ciascheduno onc sei, Zuccaro bianco lib. due, poluere di Sena onc. vna, e mezza per ciascuna lib. d'Elettuario. Se la polpa delle Prune sarà condita col zuccaro, messa per fresca, bisogna crescere la quantità, & in vece d'oncie sei si metterà vna libra, e mezza di polpa condita.

L'orzo si metterà à bollire con diece libre di acqua di citerna, & graduatamente si farà bollire il Polipodio fresco triturato, le Giuggiole sminuzzate, il Sebesten tritaro, le Passule, le Prune leuatoli l'osso, la Liquirida triturata la Mercorella, li Tamarindi, la Sena, il Capeluenere, & le Viole: poi si leuarà la detta decottione dal fuoco, e lasciarla posare per spatio di quattro hore, tornando'a poi al fuoco quanto che si scalda, facendone poi vna forte espressione, e nella colatura si aggiungerà il Zuccaro violato, cioè, la sua conserua, pestata prima nel mortaro. *Osseruato quanto di sopra, si pigliarà la polpa delle Prune, delli Tamarindi, e della Cassia, incorporandola* con vna portione del sudetto decotto, saluato à questo effetto, facendone poi electuario, col metterui nel fine la poluere di Sena.

Diasena.

RECipe Auellanarum tostarũ, *nu.* 50. Sacchari *vnc. sex*, Senæ Orientalis, *vnc tres*, Cinnamomi, *onc. vnam*, Lapidis cyanæi, siue lazuli, *drach. tres*, Serici tosti. Caryophillorum, Galangæ, Piperis, Spicæ nardi, Ocymi, Foliorũ Cariophillorũ, Cardamomi, Croci, Zingiberis, Zedoariæ florum Rorismarini, Piperis longi, singul. *drach. duas*, Lapidis Armeni, *drach. vnam*, Mellis despumati, quod satis est, Confice Electuarium.

A sa-

A fare la Diasena.

PIglia Nocchie arroſtite nu. 50. Zuccaro onc. ſei, Sena Orientale onc. tre, Cinamomo onc. vna, Lapis lazulo dram. tre, Seta bruciata, Garofani, Galãga, Pepe, Spico nardo, Ocimo, cioè ſeme di baſilico, foglia de Garofani, Cardamomo, Zaffarano, Zenzero, Zedoaria, fiori di Roſmarino, Pepe longo, di ciaſcheduno dramme due, Pietra Armena dramma vna, Mele ſpumato quanto baſti.

Primieramente ſi mondarà le nocchie, fin che ſieno bianche, poi torrefarle con accorta maniera, che non ſi abbruſcino, & peſtarle in mortaio di pietra, poi con due libre & mezza di Mele ſpumato caldo, ſi meſcolaranno bene inſieme, & poi ſi aggiungerà la poluere fatta di tutti gl'ingredienti, ſecondo la regola della triturationе. La ſeta s'intenderà la preparata, e ridotta in poluere, come ſi è detto nel Pliris Arcoticon. In vece delle foglie di Garofani, ſi ponerà il Macis. Il Cardamomo, ſi eleggerà il minore. In cambio del Lapis Armeno, ſi pigliarà il Lapis lazuli lauato, & preparato nel Porfido. Et il Zuccaro ſia poluerizzato, & incorporato con le poluери di tutti gl'ingredienti.

Diacaſſia cum Manna, & ſine Manna.

REcipe Prunorum Damaſcenorum, *vnc. duas*, Violarum, *manip. vnum, & ſemis*, Aquæ fontanæ, *lib. vnam, & mediã* Bulliant vt artis eſt, & colentur, in colatura diſſolue, pulpæ Caſſiæ, fiſtularis, *vnc. ſex*, Sacchari violati, Syrupi violati, *an. vnc. quatuor.* pulpæ Tamarindotum, Sacchari candidi, Penidiorum, *vnc. vnam.* Confice Electuarium vt artis eſt.

Quod ſi cum Manna parare volueris, adde Mannæ electæ, *vnc. 2.*

A far la Diacaſsia con Manna, e ſenza Manna.

PIglia Prune Damaſcine onc. 2. Viole manip. vno, e mezzo, Acqua di fontana lib. vna, e mezza, ſi faccino bollire ſecondo l'arte, e poi ſi colino, & nella colatura ſi diſſoluino, polpa di Caſsia in canna, onc. ſei, Zuccaro violato, cioè Conſerua violata, Siroppo violato di ciaſcheduno onc. quattro, polpa di Tamarindi, Zuccaro candito, Penniti di ciaſcheduno onc. vna, e ſe ne faccia Elettuario. Il quale volẽdolo far con la manna aggiongerai onc. due di Manna eletta.

Si pigliarà vna libra, e mezza di acqua, e vi ſi metterà dentro due oncie di polpa di Prune Damaſchine, ſeparata dall'oſſo, e tagliata minutamente, e ſi farà bollire ſino alla conſumatione della quarta parte, poi ſi aggiungerà li fiori di Viole, col farli dare vn bullore, e dopo leuato dal fuoco, ſi farà ſtare in infuſione per ſpatio di quattro hore, poi rimettaſi al fuoco fin che ſi ſcalda, e ſi colarà con forte eſpreſsione. Fatte che ſaranno le ſopradette coſe, ſi pigliarà il Zuccaro violato, cioè, la ſua conſerua, e Penniti freſchi, ambedue ſi peſtaranno nel mortaio di pietra. Poi ſi pigliarà il Zuccaro candido poluerizzato, la polpa di Caſsia, e li Tamarindi diſſoluti col decotto, con aggiungerui il Siroppo violato, e ſi porrà à fuoco lento, meſcolando continuamente, col metterui la Conſerua violata, con li Penniti, e ſi laſciarà ſuaporare leggiermente, fin tanto, che ſia ridotto in forma di elettuario. E quando il ſudetto elettuario ſi vorrà fare con la Manna, la Manna ſi peſtarà inſieme con la conſerua.

Ele-

Electarium Elescoph, siue Episcopi.

RECipe Scamoneæ Antiochenæ, Turibit albi,& à cortice mũdati,*an.drach.sex*,Caryophyllorum, Cinamomi, Zingiberis, Nucis moscatæ,Emblicorum,Polypodij, singul. *drach.duas, & semis*, Sacchari, *vnc sex*, Mellis despumati. Quod satis est. Confice Electuarium, vt decet.

A far l'Elettuario Elescof, ouero del Vescouo.

PIglia *Scamonea Antiochena, Turbit bianco,e mondato dalla scorza di ciascheduno dram.sei,Garofani,Cinamomo,Zenzero; Nocemoscata,Emblici, Polipodio di ciascheduno dram.due,e mezza,Zuccaro onc.sei, Mele spumato quanto basta, fà Elettuario,come conuiene.*

La poluere si farà secondo la graduatione, & il Zuccaro si tritarà minutamente, e poi incorporarlo con la detta poluere. Gli Emblici, cioè, li Mirabolani, auanti che si pestino, conuerrà lenirli con Olio di Mandole dolci. In vece della Scamonea, si pigliarà il Diagridio,il quale si pestarà separatamente,con hauer prima vnto il fondo del mortaio, con Olio di Mandole dolci. E finalmente con oncie quattordici di Mele spumato freddo, se ne formarà elettuario.

Diaphœnicum.

RECipe Dactilorum infusorũ tribus diebus,& noctibus in aceto,*drach centum*,Penidiorum, *drach.50.* Turpeti optimi, *drach.* 35. Amygdalarum mund. *drach.* 30.Scammonij,*drach.12.*Zingiberis, Piperis longi, foliorum Rutæ siccorum, Cinamoni, Macis,ligni Aloes,Anisi,Fœniculi, Dauci,Galangæ, *an. drach. duas*, & semis.

Omnia rite terantur, & trita Mellis despumati idonea quantitate excipiantur, & Electuarium conficiatur, vt artis est.

A far'il Diafenicon.

PIglia *Dattili infusi per tre giorni, e tre notti nell'Aceto dram. 100. Penniti dram 50. Turbit fini dram.35. Mandole mõde dram.30. Scamonea dram.12.Zenzero, Pepe longo, foglia di Ruta secca, Cinamomo, Macis,legno Aloè, Anisi,Finocchio, Dauco,Galãga,di ciascheduno dram. due, e mezza, si pesti ogni cosa come si deue, e pestata si mescoli in sofficiente quãtità di mele, e se ne faccia Elettuario.*

Questa compositione da alcuni viene chiamata elettuario di Dattoli, onde a cõporlo si pigliarà la polpa di Dattoli ben conditionati, e leuarli quella membrana, ò teletta, che hanno di dentro, il peso di drãme cento, e dopo che saranno tagliati minutamente, si poneranno in infusione nel l'aceto per spatio di tre giorni naturali, dentro di vn vaso di terra vitriato, con osseruanza di maneggiarli alcune volte, con vna spatola di legno, e passato che sarà il detto tempo, si pestaranno nel mortaio, e poi passarli per setaccio. Le Mandole che sieno dolci, & Ambrosine, le quali si debbano mondare con il coltello, e sieno al peso di trenta dramme, e poi pestarle, e passarle per setaccio. E li Penniti si mescolaranno con gli altri ingredienti, già poluerizzati secondo la regola della triturationc, e con oncie trentasei di Mele spumato, se ne formarà elettuario, con auuertire; che il Mele si debba prima mescolare con la polpa delli Dattoli, e Mandole, poi si ponerà à

fuoco

fuoco lento, mineggiando continuamente, fin che sia risoluta l'humidità superflua, e dopo leuato dal fuoco, e che sia freddo, si metterà la poluere, & in fine il Diagridio.

Confectio Ameeb.

REcipe succi Fumiterræ, *lib. vnam*, Pruna *num. sexaginta*, Passularum enucleatarũ, *vnc. sex*, Mirobolanorum citrinarum, *vnc. quatuor*, Agarici, Colochynthidis, Polypodij, *an. drach. decẽ, & octo*, Chebularum, Indarum, Rhabarbari, Epithymi, *an. vnc. duas*, Violarum, *drach. quindecim*, Absinthij, Thymi, Senæ, *an. vnc vnam*, Anisi, Rosarum, Fœniculi, *an. drach sex*. Infundãtur omnia in seri Caprini iusta quãtitate per dies quinque, *deinde ferueant vnico feruore, &* colentur, in colatura dissolue. Tamarindorum, *vnc. quinque*, medullæ Cassiæ fistulæ, *vnc. quatuor*, Mãnæ, *vnc. duas*. Confricentur manibus, & colẽtur, deinde ãdijce Sacchari albi *lib. vnam, & dimidiam*. Scammonij, *vnc. vnam, & semis*, Coquantur ad mellis spissitudinẽ, postremo inspergantur hæc puluerizata, *Recipe Mirobolanorum citrinarum, Chebularum, Indarũ, an. vnc. semis*, Belliricarum, Emblicarum, Rhabarbari, sem. Fumiterræ, singul. *drac. tres*, Anisi, Spicæ, *an drach. duas*. Misce, & confice Electuarium, vt artis est.

A far la Confettione d'Ameeb.

PIglia *succo di Fumoterra libre vna, Prune numero sessanta, Passule purgate onc. sei, Mirobolani citrini, onc. quattro, Agarico, Coloquintida, Polipodico, di ciascheduno dram. 18. Mirobolani, Chebuli, Indi, Reobarbaro, Epithimo, di ciascheduno onc. 2. Viole dram. 15. Assenzio, Thimio, Sena, di ciascheduna oncia vna. Anisi, Rose, Finocchio, di ciascheduno dram. 6. S'infonda ogni cosa in giusta quãtità di Siero di Capra per cinque giorni, dopoi se gli faccia dar'vn bollore, poi si colti, e nella colatura si dissoluino, Tamarindi onc. 5. medolla di Cassia onc. 6. Manna onc. 2. E si sfregolino con le mani, e poi si colino, & appresso s'aggionghino Zuccaro bianco lib. vna, e mezza, Scamonea onc. vna, e mezza, e si cuochino conuenientemente à spissitudine di mele, & in vltimo s'aggionghino le cose seguenti poluerizate.*

Piglia Mirabolani citrini, Cheboli, Indi, di ciascheduno onc. mezza, Bellerici, Emblici, Reobarbaro, seme di Fumoterra, di ciascheduno dram. tre, Anisi, Spico, di ciascheduno dram. due, Mescola ogni cosa, fanne elettuario.

Quando si vorrà fare la confettione Amech, si pigliarà Polipodio quercino fresco, e pestato sottilmente, la Coloquintida, cioè, la sua polpa, che sia bianca, prima si tritarà minutamente, e poi lenirla con Olio rosato. L'Agarico si tritarà con vna grattarola, fatta per questo effetto. Le foglie di Sena, si pestarà alquanto. Gli Anasi, il Timo, & il Finocchio, si romperanno alquanto. Alle Prune gli si leuarà l'osso, e poi si tagliaranno in minute parti. Le Passule di Leuante, che sieno fresche, e ben conditionate; le Rose non aperte, cioè, li suoi bottoni, e l'Espittimo, ciascheduno alquanto rotto. Li Mirobolani si tritaranno grossamente, e lenirli con Olio di Mandole dol-

ce. Il Reobarbaro, e l'Assenso fresco, si tagliaranno minutamente. E poi si metterà ogni cosa in vn vaso di terra vitriato, con aggiungerui il succo di Fumoterra depurato, con 12. libre di Siero di Capra negra, perfettamente chiarificato, con hauerlo passato più volte per sacchetto, & che sia bollente, e poi si mescolarà bene ogni cosa con vna Spatola di legno, & il detto vaso si metterà nella cenere calda, e mantenerlo così per spatio di cinque giorni naturali, con vsar diligenza di tenerlo ben serrato, accioche non suapori la virtù degli ingredienti, & alcune volte si potrà mescolare con la sudetta Spatola. E passato che saranno li detti cinque giorni, *si pigliarà la dose delli Tamarindi, e della polpa di Cassia, già passati per setaccio*, & anco la Manna dissoluta con vn poco di esso decotto, & si ponerà da parte. Et poi si pigliarà il Zuccaro disfatto col rimanente del decotto, e dopo colato si metterà à cuocere à fuoco lento, con vna continua agitatione, acciò si suapori l'humidità, e si riduca a spessezza di Mele. E poi vi aggiungerà li Tamarindi, *Cassia, e Manna volti come di sopra, e si ponerà al fuoco, e darli cebita cottura*. Poi si leuarà dal fuoco, e si lasciarà raffreddare, e vi si aggiungerà il rimanente della poluere, fatta graduatamẽte col mescolarui il Diagridio, in vece della Scamonea, e gli si darà buona forma di elettuario. Di più sarà ben fatto di pigliare le due oncie del sudetto Reobarbaro, e porlo vn giorno auanti in infusione, con vna portione di Siero, & incorporarlo dopo la Manna.

Benedicta laxatiua.

REcipe *Turpethi, Esulæ, 'ideſt* radicis Pityusæ, Saccari, *an. drac. decem*, Diachridij, Hermodactylorum, Rosarum rubrarum, *an. drach. quinque*, Cariophyllorum, Zingiberis, Spicæ Indæ, Croci, Saxifragiæ, Piperis longi, Amomi, Cardamomi, sem. Petroselini vulgaris, Salis gemmæ, Galangæ, Macis, sem. Fæniculi, Asparagi, Rusci. Millij solis, Cari, *an. drach. vnam*, Mellis despumati, quod satis est. Confice electuarium ex arte.

A far la Benedetta solutiua.

PIglia Turbit, Esula, cioè radica de Pitiusa, Zuccaro, di ciascheduno dram. 10. Diagridio, Ermodattili, Rose rosse, di ciascheduno dram. 5. Garosani, Zenzero, Spica d'India, Zaffarano, Sassifragia, Pepe longo, Amomo, Cardamomo, seme di Petrosello commune, Salgemma, Galanga, Mace, seme di Finocchio, Sparagi, Rusci, Millio sole, Carui, di ciascheduno drã. vna, Mele spumato quanto basta, e se ne faccia elettuario.

Si poluerizzarà graduatamente li sudetti ingredienti, & alle radiche di Sassifragia, gli si leuarà il midollo. Il Zuccaro si macinarà con la sudetta poluere, e con due libre, e due oncie di Mele spumato, se ne formarà elettuario.

Electuarium Indum maius.

REcipe Turpethi electi, *drach. quinquaginta*, Saccari, Penidiorum, *an. drach. viginti*, Diachridij, *vnc vnam, & semis*, Cinnamomi, Cariophyllorum, Spicæ nardi, Rosarum rubrarum, Cassiæ ligneæ, Macis, Cyperi, *an. drach. quatuor*, Santali Citrini, *drach. duas, & Semis*, ligni Aloes, Nucis moschatæ, *an. drach. duas*, Galangæ, Cardamomi vtriusque, Asari, Mastiches *an. drach. vnam, & dimidiam.* Terantur omnia, & cum

Oleo

Oleo Amygdalarom dulcium fricentur, deinde recipe succi Cotoneorum, suc. Granatorum acidorum, suc Apij, suc. Fœniculi, *an. vnc. sex*, Mellis despumati, q. s. fiat electuarium ex arte.

A far l'Elettuario Indo maggiore.

PIglia Turbithi fini dram. 50. Zuccaro, Penniti, di ciascheduno dra. 20. Diagridio onc. vna e mezza, Cinamomo, Garofani, spico Nardo, Rose rosse, Cassia in legno, Mace, Cyperi, di ciascheduno dram. 4. Sandali citrini, dram. due e mezza, Legno Aloè, Noce moscata, di ciascheduno dram due Galanga, Cardamomo d'ogni sorte. Asaro, Mastice, di ciascheduno dram vna, e mezza. Si pesti ogni cosa, e si fregoli con le mani onte d'Oglio di Mandole dolci, poi pigliasi succo di Cotogne, succo di Granati agri, succo d'Appio & succo di Finocchio di ciascheduno oncie sei, Mele spumato, quanto basti, & se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Il Zuccaro, & li Penniti si ridurranno in polue re, & si mescolaranno con gli altri ingredienti, ridotti in poluere graduatamente, ma che prima che sieno stati messi à pestare, siano stati leniti con Olio di Mandole dolci, & stropicciati con la palma delle mani, come si è ordinato di sopra nella ricetta. Il succo di Appio, & di Finocchio si cauaranno di fresco, & depurati, mescolandoci il succo di Cotogni, & il vino di Pomi granati. Et con quattro libre & mezza di Mele spumato, si metterà a bollire a fuoco lento, col ridurlo a debita cottura, poi leuarlo dal fuoco, & lasciarlo freddare, & mescolarui la poluere, formandone Elettuario.

Electuarium Indus minus.

REcipe Turpethi, Sacchari, *an. dra centum*, Scammonij, *dac. duodecim*, Macis, Piperis, Zingiberis, Caryophyllorum, Cinamomi, Cardamomi maioris, Nucis moschatæ, *an. drach. septem*, Mellis despumati quod satis est. Confice electuarium ex arte.

A far l'Elettuario Indo minore.

PIglia Turbit, Zuccaro di ciascheduno dram. cento, Scamonea dr. 12. Mace, Pepe, Zenzero, Garofani, Cinamomo, Cardamomo maggiore, Noce moscata, di ciascheduno dram. 7. Mele spumato quanto basti. Se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Formata che sarà la poluere di tutti gl' ingredienti graduatamente, si pestara anco il Zuccaro separatamente, & meschiarlo insieme: poi con sei libre di Mele spumato, & freddo, se ne formarà Elettuario.

Electarium è Pyllio.

REcipe succi Bugolossi, suc. *Boraginis*, suc. Endiuiæ, suc. Apij coctorum, & despumatorum, *an. lib. duas.* succi Fumiterræ *vnc. tres*. In his macerentur horis vigintiquatuor, Capillorũ Veneris, *Manipulus vnus* Cuscutæ, Anasi, Senæ, Asari, singul. *vnc. media*. Spicæ, *drach. due*, Deinde bulliant vna ebullitione, mox injiciatur, Violarum, *vnc. tres*, Epithymi, *vnc. duæ*. Bulliant iterum vnica ebullitione, colentur,

& exprimantur, colaturæ adde. Psyllij integri, *vnc. tres*, macerentur horis viginti quatuor, crebro agitando, Postea exprimatur, & extrahatur Mucilago; postea huius Mucilaginis expressæ, recipe *lib.* 4. Saccari albi, *lib.* 2. *& semis*, Diachridij, *vnc. tres, & semis*. Coquãtur lento igne ad perfectionẽ, postremo adde Trochiscorũ diarhodon, Trochiscorum è spodio, Rhabarbari electi, singul. *vnc. vnã* Trochiscorũ è berberis, *vnc. semis*.

Fiat electuarium.

A far l'Electuario di Psillio.

PIglia succo di Bugloſſa, ſucco di Boragine, ſucco d'Endiuia, ſucco d'Appio cotti, e deſpumati, di ciaſcheduno lib. due, ſucco di Fumoterra onc. tre, vi ſi mettino à mollo per ventiquattro hore: Capel Venere manipulo vno, Cuſcuta, Aniſo, Sena, Aſaro, di ciaſcheduno oncie mezza, Spico dram. due, dipoi ſe gli faccia dar'vn bollore, & vi ſi aggiongbino Viole onc. tre. Epithimo onc. due, & ſi pongbino à bollire di nuouo fattogli dare vn' altro bollore, ſi colino, & ſpremino, & alla colatura ſi ponga Pſillio intiero onc tre, & vi ſi facciano ſtare per bore venti quattro, meſcolando ſpeſſo, dopoi ſi ſprema cauandone la Mucilagine, dopoi pigliaſi di detta Mucilagine lib. 4. Zuccaro bianco lib. due e mezza, Diagridio onc. tre e mezza, & ſi cuocbino à fuoco lento fin'alla perfettione della cottura, & in fine ſi aggiongbino Trochiſci diarodon, Trochiſci di ſpodio, Rheobarbaro eletto, di ciaſcheduno onc. vna. Trochiſci di Berberi onc. mezza. Se ne faccia Electuario.

Si è detto di sopra à pieno del modo dell'infondere, del bollire, del colare, del graduare, & dell'vnire. Onde auuertisco solo, che il Diagridio ha poluerizzato, & mescolato con li Trochisci, e col Rheobarbaro.

Electuarium Roſatum Meſue.

REcipe ſucci Roſarum rubrarum completarum *lib. quatuor*, Sacchari albi, *lib. vnam, & mediam*, Mannæ recentis, & purę, *vnc. ſex*. Scammonij Antioch. *vnc. vnam, & dimidiam*. Coquantur lento igne ad Mellis conſiſtẽtiam, deinde adde, Trochiſcorum è ſpodio, *vnc. vnam*, Trochiſcorum è berberis, *vnc. mediam*, Galliæ moſcatæ, Croci, *an. drach. duas*.

Confice electarium ex arte.

A far l'Electuario Roſato di Meſuè.

PIglia ſugo di Roſe roſſe mature lib. quattro, Zuccaro bianco lib. vna e mezza, Manna freſca, e netta onc. ſei Scamonea Antiochena on. vna e mezza, e ſi cuochino à fuoco lẽto fin che ſi faccia à conſiſtenza ouero corpo, come il mele: Poi aggiongi Troc. di ſpodio onc. vna, Troc. di berberi, onc. mezza, Gallia moſcata, Zaffarano, di ciaſcheduno dramme due, e ſe ne faccia Electuario.

Si pigliara il ſucco di Roſe chiarificato da

da se stesso senza fuoco, & vi si mescolarà il Zuccaro, & la Scamonea ridotta in poluere, & gli si darà cottura à fuoco lento, fin che venga a spessitudine di Mele, & poi si aggiungerà la Manna disfatta prima con vn poco del sudetto fuoco, & dopo che sarà leuato dal fuoco, li si metterà il rimanente della poluere. Alcuni in vece della Scamonea, vi pongono il Diagridio polueriz.ato con li Trochisci, & Zaffarano, & ciò fanno per colpa della Scamonea, la quale ben spesso ne resta attaccata nello stagniato.

Electuarium è succo Rosarum.

REcipe succi Rosarum rubrarum, Sacchari albi, *an. lib. vnam, & vnc. quatuor*, Diachridij, *vnc. vnam, & semis*, Santalorum omnium, *an. drach. sex*, Spodij, *drac. tres*, Camphorę *scrup. vnum.*

Succus cum Sacchar o coquatur ad mellis consistentiam, deinde pulueres injiciantur, & electuarium conficiatur, vt artis est.

A far l'Elettuario di sugo di Rose.

PIglia sugo di Rose, Zuccaro di ciascheduna lib *vna*, & *onc. quattro, Diagridio onc. vna, e mezza, Sandali d'ogni sorte, di ciascheduna dram. sei, Spodio dram. tre, Canfora scrop. vno. Il sugo si cuoca col Zuccaro, che diuenga come Mele, poi si mettino dentro le polueri, & se ne faccia Elettuario.*

Nel voler comporre il sudetto Elettuario, si pigliarà li Sandali bianchi, rossi, & cittini, & si triturarano minutamente con la raspa, poi si pestaranno col spruzzarli alcune goccie di Acquarosa, & dopo che saranno ridotti in sottilissima poluere col setaccio stretto, li si aggiungerà il Diagridio polueriz.ato con vna goccia di Olio di Mandole dolci, mesticandoni la Canfora, & lo Spodio preparato, & se ne formarà Elettuario col Siroppo fatto col Zuccaro, & sugo di Rose purgato, come si è detto di sopra nell'Elettuario rosato di Mesue.

Tryfera Persica.

REcipe succorum Solatri, Endiuiæ, Apij, Lupulorum depuratorum, *singul. lib. vnam.* Quibus immitte: Prunorum Damasc. pinguium, *num. quinquaginta*, foliorum Senæ Orien. *vnc. duas*, Agarici, *vnc. vnam*, Cuscutæ, *vnc. mediam*, Violarum, Rosarum rubrarum, Spicæ nardi, *an. drach. tres*, Mirobolanorum citrinarum, Chebularum, Indarum confricatarum, Oleo Amygdalarum dulcium, *an. drach. duas.* Bulliant lento igne, donec *lib. duæ* tantum superfit, quibus injice Epithimi, *drach. quadraginta*. Mirobolani vero oleo Amygd. dul. immersi bulliant vnico feruore, deinde ab igne deponantur, & colentur in conuenienti portione iuris percolati dissolue. Sacchari violati, *lib. vnam.* pulpæ Cassiæ, *vnc. quatuor*, Tamarindorum *vnc. tres*, Mannæ electæ, *vnc. vnam, & mediam.* Percolentur, vt ritè purgata sint, in reliqua portione iuris colati dissolue, Sacchari albi *lib. tres*, Aceti, *lib. vnam*, coquantur simul ad mellis crassitudinem, postremo adde paulatim hęc subtiliter contrita. Rhabarbari electi, *vnc. duas*, Anisi, *drach. quatuor*, Myrobolanorum citrinorum, Chebul Indarum, Belleri-

carum, Emblicarum *an. vnc. dimidiam*, sem. Fumariæ, Trochiscorum diarhodon, Macis, Mastiches, Santali citrini, Cubedæ, Spodij, sem. quatuor maiorum frigidurum, singul. *drach duas, & semis*, Spicæ nardi, *drach. duas.*

Conficiatur electuarium, vt artis est.

A far la Trifera Persica.

Piglia sugo di Solatro, sugo d'Endiuia, sugo d'Appio, & sugo di Lupoli, ciascheduno depurato, e di ciascheduno lib. vna, & mettici dentro Prune Damascine grasse numero 50. foglie di Sena Orientale onc. due, Agarico onc. vna, Cuscuta onc. mezza, Viole, Rose rosse, Spico nardo, di ciascheduno dram. tre, Mirobolani citrini, Cheboli, & indi lenita con Oglio di Mandole dolci, di ciascheduno dram. due, e si faccino bollire a fuoco lento, fin che siano ridotti a due libre solamente, alle quali vi s'aggionga Epithimo dr. 40. ma li Mirobolani messi dentro l'Oglio di Mandole dolci si faccino bollire vn bollore, e poi si leuino dal fuoco, e si colino. E si dissoluino in cõueniente quantità di sugo colato, le cose seguenti, cioè, Zuccaro violato libre vna, polpa di Cassia onc. quattro, Tamarindi onc. tre, Manna eletta oncie vna, e mezza, si colino in modo, che siano purgate bene, e poi dissolui nel restante della colatura, Zuccaro biãco lib. 3. Aceto lib. 1. e si cuochino insieme fin che diuenti spesso come Mele; vltimamẽte si mettino, & aggiongbino poco a poco le cose seguẽti ridotte in poluere, cioè Rheobarbaro fino onc. 2. Anisi dram. 4. Mirabolani citrini, Cheboli, Indi, Bellerici, & Emblici di ciascheduno onc. mez. seme di Fumoterra, Trochis, Diarodon, Mace, Mastice, Sãdali citrini, Cubebe, Spodio, le quattro semente frigide maggiori, di ciascheduno dram 2. e mez. Spico nardo dram. 2. e se ne faccia Elettuario.

Quando si vorrà fare la sudetta Trifera, si pigliara succo di Solatro, di Endiuia, di Appio, e di Lupoli, cauati di fresco, e depurati con diligenza, e per far questo, non hauerà paro nel mese di Maggio, per esser tempo più proprio. Poi si pigliara la polpa delle Prune Damaschine, tritata minutamente, e si farà bollire vn poco a fuoco lento con li sudetti succhi, e li si aggiungerà la Cuscuta, e l'Agarico disfatto con la grattarola, poi si metterà lo Spico nardo tagliato minutamente, con le foglie di Sena, e farli dare vn'altro bollore, e poi metterui l'Epittimo triturato, le Rose rosse fresche le Viole secche, e li Mirobolani tritati grossamente, e lenirti con Olio di Mandole dolci, e dopo datoli vn'altro bullore si leuerà dal fuoco, e si metterà in vn vaso di terra, vitriato, che sia ben chiuso, e lasciarlo stare in infusione per spatio di dodici hore, e poi metterlo al fuoco, quanto che si scalda, e poi farne vna forte espressione. Il Zuccaro violato, cioè la conserua, si pesterà in mortaro di pietra, e si mescolara con la polpa di Cassia, & di Tamarindi passati per setaccio, & anco cõ la Manna disfatta con vn poco del sudetto decotto. Si pigliarà poi il Zuccaro, e si ridurrà in forma di Siroppo co vna lib. di Aceto, e col rimanẽte del decotto a giõtoui a poco, a poco. E cõ il detto Siroppo, cõserua di Viole, Cassia, Tamarindi, e Mãna, detti di sopra si metterãno à fuoco lẽto, cõ andar maneggiãdo continuamẽte, fin tãto che sia risoluta l'humidità superflua, e sia ridotto a spessitudine di Mele, e poi si leuarà dal fuoco, e raffreddato che sarà, li si aggiungerà il Reobarbaro, cõ gli altri ingredieti ben poluerizzati, e poi li si darà forma di Elettuario.

Dia-

Diacarthamum.

REcipe carnium Cydoniorũ, *vnc. vnam*, Turpethi electi, *drach. sex*, ſpecierum Diatragacanthi frigidi, medullæ ſem. Carchami, *an. vnc. ſemis*, Scammonij præparati *drach. tres*, Zingiberis albi, Mannæ electæ, *an. drach. duas*, Mellis roſati colati, *vnc. vnam*, Sacchari albiſſimi. Quantum ſatis eſt. Confice electuarium, vt decet.

A far'il Diacartamo.

PIglia *polpa di Cotogni, once vna, Turbit fini dramm. ſei, ſpetie di Diadraganti frigidi, e polpa di ſeme di Cartamo, di ciaſcheduno onc. mezza, Scamonea preparata dram. tre, Zenzero bianco, Mãna eletta di ciaſcheduno dram. 2. Mel roſato colato, vnc. vna, Zuccaro bianco, quanto baſta per fare l'Elettuario.*

Si pigliarà la ſudetta polpa di Cotogni, e ſi farà cuocere con diece oncie di Zuccaro chiarificato, e dopo che ſarà ridotto a buona cottura, ſi deue ſeparare dal Zuccaro, e poi peſtarla nel mortaro di pietra, inſieme con Mãna, e dopo ſi meſcolarà col detto ſiroppo, e Mele roſato aggiungendoui il rimanente ridotto in poluere, e ſe ne formarà Elettuario.

Diaturpethi cum Rhabarbaro Montagnanæ.

REcipe Rhabarbari electi, *drach. decem*, Turpethi optimi, Hermodactilorum, *an. vnc. vnam*, Diachridij, *vnc. ſemis*. Sãtalorum alborum, rubrorum, violarum, Zingiberis, *an. drach. vnam, & ſemis*, Maſtiches, Aniſi, Cinamomi, croci, *an. drach. ſemis*, Sacchari albiſſimi, quantum ſufficit. Cõfice electuarium.

A far'il Diaturbit con Rheobarbaro del Montagnano.

PIglia *Rheobarbaro eletto drã. dieci, Turbit perfetto, Ermodattili, di ciaſcheduno onc. vna, Diagridio onc. mezza, Sandali biãchi, roſſi, Viole, Zenzero di ciaſcheduno dram. vna, e mezza, Maſtice, Aniſo, Cinamomo, Zaffarano di ciaſcheduno dram. mezza, Zuccaro bianco à baſtãza. Se ne faccia Elettuario.*

Nel voler fare il ſudetto compoſto, ſi pigliarà venti oncie di Zuccaro chiarificato, & ridotto à buona forma di cottura, gli ſi aggiungerà li ſudetti ingredienti poluerizzati graduatamente.

Diaturpethi Meſues, quod maius vocatur.

REcipe Turpethi optimi, *vnc. vnam*, Diachridij, Zingiberis, *an. drach. quatuor*, Cinamomi, Cariophyllorum, *an. drach. duas*, Galangæ, Piperis longi, Macis, *an. drach. vnam*, Sacchari albiſſimi, quod ſatis eſt. Cõfice Electuariũ.

A far'il Diaturbit di Meſuè chiamato il maggiore.

PIglia *Turbit fino onc. vna, Diagridio, Zẽzero, di ciaſcheduno dram. 4. Cinamomo, Garofani, di ciaſcheduno dram. 2. Galanga,*

Pepe longo, Mace, di ciascheduno dram. vna, Zuccaro bianco, quanto basti, e se ne faccia Electuario.

Quando si vorrà comporre il sudetto Diaturbit, si pigliarà onc. 14. di Zuccaro chiarificato, e cotto, e se ne formarà Electuario secondo l'arte.

Diaturpethi minus Zezaris.

RECipe Turpethi optimi, *drac. decem*, Zingiberis, *drach. quinque*, Mastiches, *drach. tres*, Sacchari, quod satis est. Fiat Electuarium.

A far' il Diaturbit minore di Zezaro.

PIglia *Turbit fino dram. 10. Zenzero dram. 5. Mastice, dram. 3. Zuccaro che basti, e se ne faccia Electuario.*

Si pigliarà il Turbit, & il Zenzero, e si tagliaranno minutamente con il coltello, e poi ridurli in sottilissima poluere, mescolandoci il Mastice poluerizzato separatamente. Poi con noue oncie di Zuccaro, se ne formi Electuario.

Hiera composita, qua in Clysteribus vtimur.

RECipe Cinamomi, Spicæ nardi Indiæ, Croci, Schœnanthi, Asari, Xylobalsami, vel Xyloaloes, Carpobalsami, vel Cubebarum, Cassiæ ligneæ, Violarum, Absinthij, Epithymi, Agarici, Rosarum, Turpethi, Colocynthidis, Mastiches, singul. *scrup. duos*, Aloes non lotæ, ad pondus omnium.

Fiat puluis, & cum Melle despumato, triplo. Conficiatur Electuarium, vt ars iubet.

A far la Hiera composta, che s'usa nelli Seruitiali.

PIglia Cinamomo, *Spica nardi d'India, Zaffarano, Schenathe, Asaro, legno di Balsamo, ò legno d'Aloè, Carpo balsamo, ouero le Cubebe, Cassia in legno, Viole, Assentio, Epithimo, Agarico, Rose, Turbit, Coloquintida, Mastice, di ciascheduno scrop. doi, Aloè non lauato. Al peso di tutti li sopradetti ingredienti se ne faccia poluere, e con tre doppij di Mele spumato si faccia Electuario.*

Si pigliarà l'Aloè epatico poluerizzato separatamente. Et la polpa della Coloquintida, che sia bianca, triturarla minutamente, lauarla con Olio rosato, & poi si cominciarà à triturare, con aggiungerui di mano in mano gli altri ingredienti, secondo la regola, & col Mele spumato freddo, se ne formarà Electuario.

Hiera Logadij.

RECipe pulpæ Colocynthidis, Polypodij, *an. drach. duas*, Euphorbij, Polij, Cocognidij, *an. drach. vnam & semis, & gra. sex.* Absinthij, Myrrhę, *an. drac. vnam, & gra. duodecim*, Centaurę minoris, Agarici, Ammoniaci, Folij seu spicę Celticę, Spicę nardi, Scyllę assę, Diacridij, *an. drach. vnam*, Aloes, summitatum Thymi, Cassiæ ligneæ, Camedryos, Bdelij, Prassij, *an. scrup. vnum & gra. quatuordecim*, Cinamomi, Opoponacis, Castorei, Aristolochiæ

chiæ longæ, trium Piperum, Croci, Petroselini Macedonici, Sagapeni, *an. drach. sem.* Helleborij vtriusque *an. grana sex*, Cum Melle despumato triplo.

Confice Electuarium, vt decet.

A far la Hiera di Logadio.

PIglia *polpa di Coloquintida, Polipodio di ciascheduno drã. due, Euforbio, Polio, Cocognidio, di ciascheduna dram. vna, e mezza, & granisei Assenzio, Mirra, di ciascheduna dram. vna, e grani dodici, Cẽtaurea minore, Agarico, Armoniaco, Folio, ouero Spico Celtico, Spico nardo, Scilla assa, Diagridio, di ciascheduno dram. vna. Aloè, cime di Thimo, Cassia in legno, Chamedrio, Bdellio, Prassio, di ciascheduno scrop. vno, e grani quattordeci, Cinamomo, Oppoponaco, Castoreo, Aristologia longa, le tre sorti di Pepe, Zaffarano, Petrosello Macedonico, Sagapeno, di ciascheduno dram. mezza, Elleboro bianco, e nero, di ciascheduno gran. 6. con tre doppij di Mele spumato. Se ne faccia Elettuario.*

La Coloquintida si correggerà con l'Olio rosato, come si è detto nella Hiera composita. Per il Cocco Gnidio, si pigliarà il seme della Camelea, la Scilla si coprirà di pasta, & si cuocerà sotto la bragia. Le Gomme si dissolueranno col vino. Et mentre il Mele sarà colato, & caldo, vi si mescolarà la Scilla cotta, & pestata sottilmente in mortaio di pietra, poi le Gomme, & in fine le spetie, col darli corpo di Elettuario.

Hiera Diacolocynthidos.

REcipe Colocynthidis, *drach. viginti*, Stœchadis, Agarici, Chamedryos, *an. drach. decem*, Sagapeni, Opopanacis. *an. drach. octo*, Cassiæ lignex, *drach. septem.* Petroselini, Aristolochiæ rotundæ, Piperis albi, singul. *drach. quinque*, Cinamomi, Croci, Spicæ nardi, Myrrhæ, Polij, singul. *drach. quatuor.*

Myrrham prius in vino maceratam, & cætera ad leuorem contrita Mellis despumati idonea quantitate excepto, & confecto Electuarium, vt artis est.

A far la Hiera Diacoloquintida.

PIglia *Coloquintida dram. vẽti, Sticados, Agarico, Camedri, di ciascheduno dram. dieci, Sagapeno, Opoponaco di ciascheduno dram. otto, Cassia in legno dr. sette, Petroselino, Aristologia tonda, Pepe bianco, di ciascheduno dram. 3. Cinamomo, Zaffarano, Spico nardo, Mirra, Polio, di ciascheduno dram. quattro. La Mirra deue prima stare à mollo nel vino. L'altre cose peste bene con giusta quantità di Mele spumato s'vnischino, & se ne faccia Elettuario.*

Tutte le Gomme si dissolueranno col vino. La Coloquintida sia preparata, come si è detto nella Hiera composta. Et con quattro libre, & oncie otto di Mele spumato, se ne formarà Elettuario.

Hiera Archigenis.

REcipe medullæ Colocynthidis, Camedryos, Agarici, Stęchadis, singul. *drach. decem*, Opoponacis, Sagapeni, Petroselini, Aristolochiæ rotundæ, Piperis albi, singul. *drach. quinque*, Cinamomi, Spicæ nardi, Myrrhæ, Polij, *an. drach. quatuor.*

Arida simul tundenda, & incernenda, Opopanax, Sagapenum, & Myrrha, contusa in mulsa per noctem maceranda, deinde leuiganda sicca his admiscenda, omnia melle optimo excipienda, & iuxta præcepta artis electuarium conficitur.

A far la Hiera d'Archigine.

PIglia medolla di Coloquintida, Chamedri, *Agarico*, Stecado, *di ciascheduno dram. dieci. Opoponaco. Sagapeno, Petrosello. Aristologia tonda, Pepe bianco*, di *ciascheduno dram. cinque, Cinamomo, Spico nardo, Mirra, Polio, di ciascheduno dram. quattro.*

Le cose secche si deuono pestare insieme, e passar per setaccio, l'Opoponaco, Sagapeno, e Mirra acciaccate si deuono mettere per vna notte à molle in acqua melata, poi mescolarle con le secche, & vnirle insieme con Mele buono, & farne Electuario secondo l'arte.

L'istessa regola, che si è osseruata nel formare, e dar corpo all'altre Hiere, si osseruarà in questa, ma in questa particolare, vi si porrà quarantatre oncie di Mele.

Hiera Pachÿ.

REcipe Stœchadis, Marrubij, Chamedryos, Agarici, Colocynthidis, singul. *dr. decem*, Opoponacis, Sagapeni, sem. Petroselini, Aristolochiæ rotundæ, Piperis albi, singul. *drach. quinque*, Cinamomi, Spicæ nardi, Mirrhæ, Polij, Croci, *an. vnc. mediam.*

Sagapenum, & Opoponax in mortario terantur adiecto melle tenuissimo, cætera arida tusa, & cribrata, melle despumato ad comprehendendum sufficienti excipiantur, & Electuarium conficiatur, omnibus ritè commixtis.

A far la Hiera di Pachio.

PIglia Sticcado, Marrubio, Camedrio, Agarico, Coloquintida, *de ciascheduno dram. dieci, Opoponaco, Sagapeno, seme di Petrosello, Aristologia tonda, Pepe bianco, di ciascheduno dram. cinque, Cinamomo, Spico nardo, Polio, Zaffarano, di ciascheduno dram. quattro. Il Sagapeno, e l'Opoponaco si pestino nel mortaro, messoui dentro il Mele liquido, l'altre cose secche, & criuellate s'vnischino con sofficiente quãtità di Mele spumato per vnirle, e quando ogni cosa sarà ben mesticata, se ne faccia Electuario.*

L'istesso modo, che si è tenuto in formare le altre Hiere, si osseruerà in questa, & particolarmente vi si porrà oncie cinquanta di Mele.

Spe-

Species Hieræ Picræ ſimplicis deſcriptione Galeni.

REcipe Aloes, *drach. nonaginta*, Xilobalſami, vel Xyloaloes, Cinamomi, Aſari, Spicę nardi, Maſtiches, ſingul. *drach. ſex.* Croci, *drach. quinque.* Puluerizentur omnia ſubtiliſſime, quod ſi Electuarium conficere volueris, adde. Mellis deſpumati, quod ſatis eſt, & confice vt decet. Si vero Hieram cũ Agarico parare volueris, Recipe prædicti puluerisabſque Aloe, Agarici trociſchati, *an. vnc. ſemis*, Aloes non lotæ, *vnc. vnam*, Mellis deſpumati, *vnc. ſex.* Confice Electuarium, vt artis eſt.

A far le ſpetie di Hiera Picra ſemplice deſcritta da Galeno.

PIglia *Aloè dram. nouanta, legno di Balſamo, ouero legno Aloè, Cinamomo, Aſaro, Spico nardo, Maſtice di ciaſcheduno dram. ſei, Zaffarano dram. 5. Si faccia d'ogni coſa poluere ſottiliſſima. Et ſe ne volete far' Electuario, aggiongete tanto Mele ſpumato che baſti, & fatelo, come conuiene.*

A tutta la quantità delle ſpetie, ſi metterà quattro libre, & vn'oncia di Mele ſpumato freddo.

Et mentre ſi vorrà fare la Hiera con Agarico ſi pigliarà la ſudetta poluere ſenza l'Aloè, & le ſi aggiungerà Agarico trociſcato oncia mezza, Aloè non lauato oncia vna, Mela ſpumato oncie ſei, & ſe ne farà Electuario ſecondo l'arte.

Speciæ Hieræ Picræ Raſis.

REcipe Aloes ſuccotrinæ, *vnc. duas*, Roſarum rubrarum, Spicæ nardi, Maſtiches, Xylobalſami, ſeu Xiloaloes, Carpobalſami, ſeu cubebarum, Cinamomi, Caſſiæ ligneæ, Aſari, ſingul. *drach. vnam miſce.*

Fiat puluis ſubtiliſſimus.

A far le ſpetie d'Hiera Picra di Raſis.

PIglia *Aloè ſuccotrino onc. due, Roſe roſſe, Spico nardo, Maſtice, legno di Balſamo, ouero Cubebe, Cinamomo, Caſſia in legno, Aſaro di ciaſcheduno dram. vna. Si meſcoli, & ſe ne faccia poluere ſottiliſſima.*

In vece del Cinamomo, ſi metterà due dramme di ottima Cannella. Per la Caſſia in legno, ſi porrà vna dramma di Cannella, & del tutto ſe ne farà poluere graduatamente.

ECLEGMATA, SIVE LOCH.

Eclegma, ſiue Loch è Farfara ſimplex.

REcipe radicum Tuſſilaginis, ſiue Farfaræ, *vnc. ſex* Bene purgata coquantur perfecte in aqua clara iuſta quantitate, optimè contundantur in mortario lapideo, & cribro ſetaceo tranſmittãtur, poſtea vt artis eſt, fiat Syrupus, ex *vnc. decem, & octo*, Sacchari, & ſupradicti decocti *lib. duabus*

Qui