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

Qui conijciatur supra radices vt dictum est paratas, quibus adde. pulpæ Passularum dulcium *vnc. duas*, Pineorum nucleorum mundatorum contusorum, *vnc. vnam & semis*, misce, & ex arte fiat Loch.

Cõficitur etiam in forma solida, sine Pineis nucleis, & Passulis.

Compositum autem sic paratur.

Recipe succi Glycirhizæ non vsti *scrup quatuor*, pulueris Caryophillorum, Cinamomi, Croci, Macis, *an. scrup. vnum.* Misce, & addantur Eclegmati simplici, nuper descripto.

ECLEMI, OVERO LOCH.

A far' Eclema, ouero Loch di Farfara semplice.

PIglia radiche di Tussilagine, ò Farfara onc. sei. Et essendo ben purgate si cuochino perfettamẽte in giusta quantità d'acqua chiara, & si pestino bene nel mortaro di pietra, e poi si passino per setaccio, e poi si faccia Stropo secondo l'arte con onc. 18. di Zuccaro, & due lib. del detto decotto, si quale dopoi si metta sopra queste radiche preparate com'è detto, alle quali s'aggiungeranno polpe di Passule dolci onc. due, Pignoli mondati, e pesti onc. vna, e mezza, mescola ogni cosa, e secondo l'arte se ne faccia Loch.

Si fà ancora in tauola senza Pignoli, e Passule.

Il composito si fà così.

Piglia sugo di Liquiritia non bruciato scrop. quattro, poluere di Garofani, Cinamomo, Zaffarano, Mace, di ciascheduno scrop. vno. Mescola ogni cosa s'aggionga à l'Eclegmate semplice poco fà di sopra descritto.

Si pigliarà nella fine dell'Autunno le sudette radiche, che sieno bianche, tenere, & non lignose, si tagliaranno minutamente, e si farà bollire in vn vaso di terra con sei libre di acqua, acciò non diuentino negre. In vece delle Passule, si pigliarà il Zibibo ben conditionato. Et particolarmente li Pignoli, che sieno freschi, accioche il sudetto composto non diuenti rancido.

Eclegma, siue Loch, è Papauere.

REcipe Penidiorum alborum, *vnc. quatuor*, sem. Papaueris albi, *drach. vigintiquinque*, Amygdalarum dulcium mundarum, Pineorum nucleorum purgatorum, Gummi Arabici, Tragacanthæ, succi Glycirhizæ, *an. drach. decem*, seminum Cydoniorum, Lactucæ, Portulacæ, *an. drach. quatuor*, Amyli *drach. tres*, Croci, *drach. vnam*, syrupi, è Papauere infrascripti, quantum satis fuerit ad Eclegma conficiendum. Primo fiat Syrupus hoc modo. Recipe capitum Papauerum alborum, & nigrorum cum proprijs seminibus, *an. lib. semis*, florum Violarum siccarum, *vnc. vnam, & semis*, vel si adhuc recentes sint, & passæ *vnc. duas*, sem. Lactucæ, semicontusorũ, *vnc. vnam.* Decoquantur in aquæ claræ, *lib.*

quin-

quinque, ad consumptionem me dietatis, & colentur, colati. Recipe *lib. duas*, Sacchari, Penidiorum, *an. lib vna*. Fiat Syrupus.

Tum Gummi, & Tragacantha in quadruplo præscripti colati macerentur, dum prorsus mollescant, deinde cribro setaceo trãsmittantur, Amygdalæ pineæ, & sem. Papauerum bene contusa immisceantur Syrupo, Penidijs, & succo Glycirhizę, & cum Gummis emollitis, diu in mortario agitentur, & ducantur, demum adijciantur semina, & reliqua contrita, & setaceo cribro diligenter transmissa, redigantur in forma Eclegmatis.

A far'il Loch di Papaueri.

PIglia Pẽniti bianchi onc. quattro, semi di Papaueri bianchi dram. venticinque, Mandole dolci mondate, Pignoli mondati, e purgati, Gomma Arabica, Draganti, e sugo di Liquiritia, di ciascheduno dram. dieci, seme di Cotogni, di Lattuca, & di Porcacchia, di ciascheduno dram. quattro. Amido dram. tre Zaffarano dram. vna. Siropo di Papauere infrascritto tanto che basti à far'il Loch.

Primieramente si faccia il Sciroppo così. Si pigli teste di Papaueri bianchi, & neri con i loro semi, di ciascheduno lib. mezza, fiori di Viole secche once vna, e mezza, ò vero se saranno fresche ancora, ò poco secche, once dus. semi di Lattuca alquanto acciacsati, onc. vna. Si cuochino in cinque libre d'acqua chiara fin che sia scemata la metà, e poi si colino, e della colatura ne pigliarete lib. due, Zuccaro, Penniti, di ciascheduno lib. vna, e se ne faccia siroppo. All hora le Gomme, & Draganto si mettino à mollificare, e poi si faccino passare per setaccio, le Mandole, Pignoli, e seme di Papaueri pesti bene si mescolino col siroppo, Penniti, e succo di Liquiritia, e si menino vn pezzo dentro il mortaro con le Gomme mollificate, & vltimamente s'aggionghino i semi, & altre cose peste, e passate con diligenza per setaccio, e se ne faccia Lech.

Nel decotto del siroppo, dopo che vi hauerà bollito li Papaueri, si aggiungerà il seme di Lattuca, & in fine della consumatione si leuerà dal fuoco, & vi si metterà le Viole infusione. Ma li semi di Cotogni, che vanno in sostanza, si mondaranno prima dalla scorza, e poi pestarli insieme col seme di Papauero, di Lattuca, & di Porcacchia, che vanno in sostanza. Del resto si è detto di sopra, quanto fà bisogno.

Eclegma è Pini nucleis.

REcipe pulpæ Dactylorum optimorum, *drach.* 35. nucleorum Pini mundatorum, *drac.* 30. Amygdalarum dulcium mundarum, Amyli, Auellanarum assatarum, Capill. Ven. Glycyrhizæ rasæ, Gummi Arabici, radicum Iridis, succi Glycyrhizæ bene parati, non vsti, Tragacanthæ, *an. drach. quatuor*, Amygdalarum amararum, *drach. tres*, Butyri recentis, Mellis passularum, Sacchari albissimi, *an. vnc. quatuor*, Mellis puriſſimi, quantum satis fuerit.

Gum-

Gummi, & Tranacantha diu macerentur in quadrupla quantitate aquæ Capil. Ven. donec prorsus molleſcant, deinde cribro ſetaceo tranſmittantur, & *lib. duabus* Mellis optimi miſceantur ad lêtum ignem, lignea rudicula diu moueantur, poſtea ei inſpergantur pulueres tenuiſſimi radicum Iridis, Capil. Ven. Glycyrhizæ, Sacchari, & Amyli, & optime miſceantur, & vniantur, demum vtrumque Gummi mixtum Melli paſſularum, in quo prius, fuerit diſſolutus ſuccus Glycyrhizæ, vaſe ab igne depoſito addatur, & diutius omnia agitentur, donec vniantur, addito Butyro recenti, ſi ſtatim eo vtendum ſit, ſi verò diutius eſt ſeruandum, paretur abſque Butyro, ne rancorem contrahat. Mel paſſularum fit ex partibus duabus decocti paſſularum redacti coqoendo ad conſiſtentiam Sapæ, & parte vna optimi Mellis; ſimul lento igne decoctis, donec optimè vniantur.

quanto baſti. La Gomma, & il Dragante ſi mettino a mollo vn pezzo in quattro doppij d'acqua di Capel. Venere, ſin che ſiano bene mollificate, dopoi ſi faccino paſſare per ſetaccio, & ſi meſcolino con due lib. di Mele ottimo a fuoco lento, & menino vn pezzo con vn menatore, poi ſi mettino dentro le polueri ſottiliſſime delle radiche d'Iride, Capel. Venere, Liquiritia, Zuccaro, & Amido, & ſi meſcolino, & vniſchino beniſſimo, vltimamente s'aggionga l'vn, e l'altra Gomma meſcolata col Mele delle paſſule, nel quale ſia ſtato prima infuſo il ſugo di Liquiritia, hauendo però leuato il vaſo dal fuoco, & ogni coſa ſi meni ſempre ſin che s'vniſca, aggiungendoci Butiro freſco, ſe lo volete adoprar ſubito fatto. Ma ſe lo volete ſerbare, ſi prepari ſenza Butiro, acciò non diuẽti rancido. Il Mele di paſſule ſi fà con due parti di decotto di paſſule ridotto cocendo a modo di Moſto cotto, & vna parte di Mele ottimo inſieme meſſi a cuocere a fuoco lento, ſin che s'vniſchino beniſsimo.

A far il Loch di Pignoli.

Piglia polpa di Dattoli ottimi dram. 35. Pignoli mondati dram. 30. Mandole dolci mondate, Amido, Nocchie arroſtite, Capel. Venere, Liquiritia raſa, Gomma Arabica, radiche d'Iride, ſugo di Liquiritia ben preparato non bruciato, e Draganti di ciaſcheduno dram. quattro, Mandole amare dram. tre. Butiro freſco, Mele di Paſſule, Zuccaro bianco, di ciaſcheduno once quattro, Mele puro,

Per le Nocchie arroſtite s'intenderà le torrefatte, le quali ſi peſtano inſieme con le Mandole in mortaio di pietra. La polpa di Dattoli, ſi peſtarà ſeparatamente, nel mortaio di pietra. Et gli altri ingredienti, dopo che ſaranno paſſati per ſottiliſſimo ſetaccio, ſe ne formarà miſtura, detta Loch.

Loch è pulmone Vulpis.

Recipe pulmonis Vulpis exſiccati, Capillorum Ven. ſeminũ Aniſorum, Fœniculi, ſucci Glycyrhizæ *an. partes æquales.*

Con-

Confice ex iusta quantitate Sacchari prius cocti in aqua.

A far'il Loch di polmone di Volpe.

Piglia il polmone di Volpe secco, Capel Venere, seme d'Anisi, seme di Finocchio, sugo di Liquiritia, di ciascheduno vgualmente, & fanne Loch in conueniente quantità di Zuccaro chiarito, e cotto con acqua.

Il polmone di Volpe si tritarà minutamente & si metterà sopra vn foglio di carta, & si ponerà a seccare nella stufa fin che sia secco in modo, che si possa poluerizzare. Il seme di Finocchio, si pigliarà il saluatico.

Eclegma, seu Loch sanum.

Recipe Zyzhypha, seu Iuiubas, Myxaria, quæ & Sebesten. *an. num. triginta*, Dactylorum pinguium, Caricarum pinguium, Passularum purgatarum, *an. vnc. duas*, Capill. Ven. *manip. vnum*, Fœni Græci *drac. quinque*, Cinamomi, Glycyrhizæ, Hyssopi ficcæ, Calaminthæ, Iridis, sem. Anisi, Fœniculi, Lini, *an. drac. quatuor*, Coquantur omnia vt artis est in aquæ claræ, *lib. quatuor, dum lib. duæ tantum*, supersit percolatum ius, & expressum coquatur, cum Pénidiorum arborum *lib. duabus*, ad Mellis crassitiem, tum adijce quæ sequuntur prius optime contusa. Pinearum purgatarum *drach. quinque*, Amygdalarum dulcium mundatarum, Amyli, Glycyrhizæ mundæ. Gummi Arabici, Tragacanthæ, *an. drach. tres*, Iridis, *drach. duas*.

Misceãtur simul omnia, & tamdiu agitentur, donec medicamentum albescat. Tragacantha tamen, & Gummi Arabici parentur prius eo modo, quo dictum est in Loch è Pini nucleis.

A far'il Loch sano.

Piglia Gensole, Sebesten, di ciascheduno num. trenta, Dattoli grassi, Fichi secchi grassi, Passule purgate, di ciascheduno once due, Capel Venere, manip. vno, Fieno Greco dram. cinque, Cinamomo, Liquiritia, Isopo secco, Calamento, Iride, seme d'Anisi, di Finocchio, e di Lino, di ciascheduno dram. quattro, si cuochino in lib. quattro d'acqua chiara a consumatione della metà, e poi cola; la colatura ben spremuta si metta al fuoco con libre due di Pennitè bianchi, e falla cuocere a bastanza, poi aggiongasi le sottoscritte cose ben peste, cioè, Pignoli mondi dram. 5. Mandole dolci mondate, Amido, Liquiritia mondata, Gomma Arabica, Draganti, di ciascheduno dram tre, Iride dram. due, si mescoli ogni cosa insieme, & tanto si deue stangheggiare fin che diuenti bianco, il Dragante, & la Gomma Arabica, si deuono preparare nel modo, che s'è detto nel Loch di Pignoli.

Per breuità dirò solo la graduatione del decotto, onde a farlo si faccia bollire nell'acqua prima il Fien Greco, il seme di Lino, & le radiche d'Iride, poi li Sebesten diuisi dall'ossa, & tagliati minutamente, poi le Giuggiole, l'Vua passa, ouero il Zibibo

bo purgato dalli granelli, li Fichi & li Dattoli tagliati minutamente, & in fine il Cinamomo, cioè il doppio peso di Cannella suppestata in luogo suo, ma il Capel. Venere, per esser fresco non gli conuiene il bollire, ma vna buona infusione, & dopo che sarà colato con forte espressione, si essequirà, quanto dice di sopra nella ricetta.

Eclegma è succo Caulium.

REcipe succi Cauliũ, *lib.quinque*, Decoque lento igne, interea iugiter expumando, *donec lib. tantum dua supersint*: quibus adde. Mellis, Sapæ, *an. lib.vnam.* Percoque ad iustam crassitudinem.

A far'il Loch di sugo di Cauoli.

PIglia sugo di Cauoli lib. 5. e fatelo bollire a fuoco lento, spumandolo spesso fin, che siano restati à lib. due, alli quali aggiongasi Mele, e Mosto cotto, di ciascheduno lib. vna, e fà di nuouo cuocere a giusta misura.

Nel voler comporre il sudetto Loch, si farà elettione di quella sorte di Cauoli, che si chiama volgarmente, Cauoli verdi, li quali hanno le foglie crespe.

Eclegma è Scylla simpl.

REcipe succi Scyllæ, Mellis despumat. *an. part.æquales.* Decoque in eclegmatis consistentiam, succus Scyllæ extrahatur, vel vt docet Galenus in consilio pro puero epileptico, exposita Scilla cruda diebus Canicularibus in vase intus Melle oblito, & bene obturato diebus quadraginta. Vel decocta Scylla in pasta frumentacea, & ea sicca lente fiat im contusa in lapideo mortario pistillo ligneo, & illico expressa per rarum linteum.

A far'il Loch di Scilla semplice.

PIglia sugo di Scilla, e Mele spumato, tanto dell'vno, quanto dell'altro, e fà cuocere à modo di Loch, si caua il sugo di Scilla secondo Galeno nel consiglio, che fà per vn putto epilepetico, messa la Scilla verde al Sole ne i giorni Caniculari dentro vn vaso onto di Mele, e ben'atturato per quaranta giorni, ouero la Scilla cotta dentro la pasta di farina di formento, e quella fatta seccare lentamente, & subito pestata in mortaro di pietra col pestone di legno, poi spremuta per la stamigna.

La Scilla si coprirà di pasta & dopo che sarà arrostita, si pesterà nel mortaio di pietra, & poi si vnirà col Mele sopra il fuoco, fin che sia risoluta qualche parte della sua humidità, e poi che sarà leuata dal fuoco, & raffreddata, li si aggiungerà gli altri ingredienti, sottilmente poluerizzati.

Eclegma, è Scylla comp.

REcipe Scillæ assatæ in pasta frumentacea *drach.tres*, pulueris Iridis, *drach.duas*, Hyssopi, Marrubij, *an.drach.vnam*, Croci, Myrrhæ, *an. drach. semis.*

Confice cum Melle iustæ quantitatis, sit autem vnicarum duarum cum dimidia, Mel sit iam despumatum, sed non dilutum.

A far'

A far'il Loch di Scilla composto.

PIglia Scilla arrostita nella pasta di formento dram. tre, Isopo, Marubio, di ciascheduno dram. vna: Zaffarano, Mirra di ciascheduno dram mezza. E fanne Loch con sufficiente quantità di Mele, cioè onc. due e mezza, & che sia spumato senz'acqua.

La Scilla dopo che sarà arrostita con esser prima coperta di pasta, si pesterà nel mortaio di pietra, & poi si mescolarà col Mele sopra al fuoco, fin tanto che sia suaporata alquanto della sua humidità, e poi si leuarà dal fuoco, & raffreddata che sarà, vi si agglungerà gli altri ingredienti, sottilmente poluerizzati.

Diacodion simp. Mes. ex itentione Gal.

REcipe capitum Papaue. albi cum magnitudine, cum maturitate, & siccitate mediocria, *num. triginta*. Aquæ pluuiæ sextaria tria, quæ continent *vnc. lx.* Macerentur in ea biduo, si vero fuerint sicciora diutius, sin re centiora *horis tantum viginti quatuor, deinde coquantur ad* integram coctura, & colentur mox.

Recipe prædictæ decoctionis colatæ, *lib. tres*, Mellis *lib. vnam, & semis*, vel Sapæ, *lib. vnam, & semis, vel vtriusque an. vnc. nouem*.

Bulliant ad prunas, donec perfectè sint cocta, & sic habebis Diacodion simplex ex Melle, vel Sapa, vel vtroque, si vero parecur ex capitibus Papaueris nigri, erit efficacius.

A far'il Diacodion semplice di Mesuè secondo Galeno.

PIglia capi di Papaueri bianchi di mediocre grandezza, maturità, e siccità num. trenta. Acqua piouana once sessanta, si mettino infusione per doi giorni, & più ancora se saranno secchi assai, & se saranno freschi, per ventiquattro hore solamente, poi si cuochino a giusta cottura, & si colino, della qual colatura pigliate lib. tre, Mele lib. vna e mezza, ouero di ciascheduno once noue. Et fà bollir'in sù la bragia, fin che sia cotta perfettamente, & cosi haurai Diacodion semplice di Mele, ò Mosto cotto, ò dell'vn, e l'altro. Ma se si preparará con i capi de Papaueri negri, hauerà maggior virtù.

Nel colar'il detto decotto, se gli farà forte espressione, & nel cuocerlo tengasi l'istesso modo del Loch di Scilla.

Diacodion compos.

RECipe prædictæ decoctionis, lib. vnam, Mellis *lib. mediã*, vel Sapæ, *lib. med. vel vtriusque an. vnc. tres, vt supra*. Acaciæ rubræ, vel eius succedanei, idest succi foliorum Sumachi, Balaustiorum, Croci, Hypocystidis, Mirrhæ, *an. drach. vnam*, Trochiscorum, Ramich. *drach. quatuor*.

Decoque vt supra, & confice Eclegma.

A far'

A far'il Diacodion composto.

Piglia della predetta decottione lib. 2. Mele lib. mezza, ouero Mosto cotto lib. Mezza, ouero dell'vn, & dell'altro, di ciascheduno onc. tre, Acacia rossa, ouero quello che si pigtia in suo cambio, cioè sugo di foglia di Sumacco condensanto, Balaustri, Zaffarano, Ipocistide, Mirra, di ciascheduno dram. vna, Trochisci di Ramich. dram. quattro, fà cuocere come di sopra, e fanne Loch.

Il decotto si farà col Mele, ouero col Mosto cotto detto di molte sapa: & ridotto, che sarà a spessitudine di Mele, si mescolarà con tutti gl'ingredienti polueriz-zati.

Diacodion simpl. in forma solida.

REcipe Sacchari albissimi *lib. vnam*, Penidiorum alborum, *vnc. sex.* decocti capitum Papaueris albi, & nigri *numero parium*, parati vt nuper dictum est, quantum satis esse videtur, ad Penidia, & Saccharum dissoluendum.

Coquantur ad iustam craſſitiē, deinde simul agitata formentur in orbiculos, siue rotulis iustæ magnitudinis.

A far'il Diacodion semplice in forma soda.

Piglia Zuccaro bianco lib. vna, Pennitti bianchi onc. sei, decotto di capi di Papaueri bianchi, e neri di pari numero, preparato come s'è detto di sopra, tanto che basti a dissoluere il sugo, & li Penniti si faccino cuocere conuenientemente mescolando se ne formino pezzetti tondi di giusta grandezza.

Il decotto si farà bollire alla consumatione della metà, & alcuna volta col solo Zuccaro se ne formarà rotole, acciò sia manco viscoso, ma però si farà col conseglio de' signori Medici.

Diaireos cum Melle.

REcipe Iridis *vnc. vnam*, Glycyrhizæ, Hyssopi, Pulegij, *an. drach. sex.* pulpę Passularum, Caricarum pinguium, Dactilorum, *an. drach. quatuor*, Amygdalarum dulcium cortice purgatarum, Cinamomi, Zingiberis, nucleorum Pineorum, Piperis, Tragacanthæ, *an. drach. tres*, Styracis rubri, seu Calamitæ, *drach. duas*, & *semis*. Mellis, quantum satis fuerit. Confice eclegma.

A far'il Diareos col Mele.

Piglia Iride onc. vna, Liquiritia, Isopo, Pollegio di ciascheauno dram. 6. polpa di Passule, di Fichi grassi, di Dattoli, di ciascheduno dram. quattro, Mandole dolci mondate, Cinamomo, Zenzero, Pignoli, Pepe, Dràganti, di ciascheauno dram. tre, Storace rossa, ouero Calamita dram. due, e mezza, Mele quanto basta, & fanne Loch.

La polpa de' Dattoli si mondarà dalla scorza di dentro, le Mandole Ambrosine, & li Pignoli sieno purgati: in cambio della Passarina, si piglia à il Zibibo purgato dalli granelli. Si pestarà ogni cosa, & si

passarà

passarà per setaccio, & con gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & con 22. oncie di Mele spumato, senza humidità, se ne formarà Elettuario.

Diamoron simpl.

RECipe succi Mororum rubr. succi Mororum domesticorum, *an. lib. vnam, & semis*, Mellis, Sapæ, *an. lib. vnam.*

Decoque simul omnia ad spissitudinem Mellis.

A far'il Diamoron semplice.

PIglia sugo di More domestiche di ciascheduna lib. vna, e mezza, Mele, & Mosto cotto di ciascheduna lib. vna, fà cuocere ogni cosa insieme a spessitudine di Mele, & fanne Loch.

Diamoron comp.

PAratur Diamoron compositum, si simplici adijciantur alia, quæ efficacius, aut repellant, aut concoquant, aut digerant prout medici fuerit consilium.

A far'il Diamoron composto.

IL Diamoron cõposto si fà, quando al semplice s'aggiunge qualche cosa, che con efficacia ò discaccia, ò concuoca, ò digerisca, come sarà giudicato dal Medico.

Si pigliarà le More ben mature, poi si frangerà bene con le mani dentro di vn vaso vitriato, & si lasciarà stare in cantina per spatio di vn giorno naturale, acciochè le dette More, perdino la loro viscosità, & dopo che saranno colate, col detto succo, se ne farà Loch nel modo detto di sopra.

Rob Nucum, vel Diacaryon simpl.

RECipe succi corticum exteriorum Nucum iugulãdum diebus Canicularibus expressi, *lib. quatuor*, Mellis optimi, *lib. duas.*

Depuretur succus, vnica ebullitione, & cum Melle decoquantur, donec deuenerit ad Mellis consistentiam.

A far'il Rob Nucum, ouero Diacarion semplice.

PIglia sugo di scorze di Noce cauato ne i giorni Caniculari lib. quattro, Mele buono lib. due, si chiarifichi il sugo con vn bollore, e si cuoca col Mele fin'a consistenza di Mele.

Rob Nucum, vel Diacaryon comp.

FIt quandoque idem medicamentum compositum, vbi simplici alia adijciantur, quæ Medicus opportuna duxerit, sicut dictum est in Diamoron comp.

A far'il Rob Nucum, ouero Diacarion composto.

SI fà qualche volta vn medesimo medicamento composto, quando s'aggiongono al semplice altre cose, ch'il Medico haurà stimato a proposito, com'è detto nel Diamoron composto.

Si pigliarà il succo cauato dalla polpa

delle Noci fresche con osseruanza di pestarle nel mortaio di pietra, poi si darà vn bollore al detto succo, & si colarà per sacchetto, e dopo colato se ne pigli quattro libre, & vi si aggiunga il Mele, & si riduca à debita cottura.

Diapendion cum speciebus.

REcipe Amigdalarum dulciũ mundatarum, nucleorum Pini, sem. Papaueris albi, *an. scrup. nouem*, Amili, Caryophyllorum, Cinamomi, Zingiaeris, Gummi Arabici, seminum Citruli, Cucumeris, Cucurbitæ, Melonum, succi Glycyrhizæ, Tragacanthæ, *an dra. vnam, & semis*, Penidiarum albarum, *dra. b. sexdecim*, sem. Cãphoræ, *gran sex.* Syrupi Violarum infrascripti, quantum satis fuerit.

Ex seminibus Papaueri optimè cõtritis extrahatur lac, seu emulsio in aqua Violarum, & ex hoc lacte dissoluantur Amigdalæ, Pineæ, & quatuor semina bene contusa, quæ omnia addantur Syrupo Violarum infrascripto iam cocto, simul coquantur, interea rudicula agitata in iuxtam consistentiam, deinde addantur Pulueris, postremo Gummi, & Tragacantha emollita vt supra, & redigantur ad formã Eclegmatis

A far'il Diapenidion con le spetie.

PIglia *Mandole dolci mondate, Pignoli, seme di Papauero bianco; di ciascheduno scrop. noue, Amido, Garofani, Cinamomo, Zenzero, Gomma Arabica seme di Citroli, di Cocomeri, di Cocuzza, e di Meloni, sugo di Liquiritia, Draganti, di ciascheduno dram. vna, e mezza, Penniti bianchi dram sedeci, e mezza, Canfora, grani sei, Siroppo violato infrascritto, quanto basti, si caui il latte dal seme di Papauero ben pesto con acqua di Viole, & con questo latte si dissoluino le Mandole, Pignoli, li quattro semi ben pesti, & tutte queste cose si mettino nell'infrascritto Siroppo di Viole già cotto, & si cuochino insieme mescolando il tutto spesso, fin' à giusta consistenza, poi s'aggionghino le polueri, & vltimamẽte la Gomma Arabica, & il Dragante mollificato come di sopra, e si riduchino a forma di Loch.*

Syrupus Violarum sic conficitur.

RE*cipe florum Violarum viridium vnc. tres*, vel Violarum siccarum, *vnc. vnam*, Aquæ claræ, *lib. vnam.*

Macerentur flores aliquot horis supra cineres calidos, deinde bulliant, donec puniceo colore inficiatur aqua, cui demum percolato adde *lib. vnam*, Sacchari optimi, & confice Syrupum.

Il Siroppo di Viole si fà così.

PI*glia fiori di Viole verdi once tre, ouero di Viole secche onc. vna, Acqua chiara lib. vna, si mettino li fiori sopradetti in infusione per qualche hora sopra la cenere calda, dopoi si faccino bollire, fin che l'acqua diuenti di color violato, & finalmente colati s'aggion-*

ga

ga alla colatura vna lib. di Zuccaro fino, & se ne faccia Siroppo.

Diapenidion sine speciebus.

FIt tale Diapenidion ex omnibus supradictis, & eodem modo paratur, demptis tantum tribus aromatibus Cinamomo, Zingiberis, & Caryophyllis.

Diapenidion senza spetie.

IL Diapenidion senza spetie si fa con tutte le cose sudette, e si prepara nel medesimo modo, leuando solamente tre sorti di spetie, cioè, Cinamomo, Zenzero, e Garofani.

Li Penniti, le Mandole, li Pignoli, & li semi communi si pestaranno sottilmente nel mortaio di pietra. Gli altri ingredienti si ridurranno in sottilissima poluere. La Gomma Arabica, & li Draganti, si metteranno à nutrire con il latte di seme di Papaueri. Poi con oncie sei di Siroppo violato in buona forma di cottura, si mescolarà con le sudette Gomme, & latte de'semi di Papaueri, & anco con la sudetta pasta, & in fine la poluere.

Diatregacanthum calidum.

REcipe Hyssopi, Tragacanthæ, *an. vnc. quatuor*, Amygdalarom dulcium mundatarum, Pinearum purgatarum, *an. drach. sex*, Cinamomi electi, seminum Fœni Græci, Lini, *an. drach. quatuor.* Zingiberis, Glycyrhizæ, *an. drach. duas*, Sacchari albi, quantum satis fuerit.

Misce, & ex arte redigantur ad formam Eclegmatis.

A far'il Diadraganto calido.

PIglia Isopo, Draganto, di ciascheduno onc. quattro, Mandole dolci mondate, Pignoli di ciascheduno dram. sei, Cinamomo eletto, semi di Fieno Greco, di Lino, di ciascheduno dram quattro, Zenzero, Liquiritia monda, sugo di Liquiritia, di ciascheduno dram. due Zuccaro bianco, quanto basti. Mestica ogni cosa insieme, che diuenti come Loch.

Si pigliarà libre tre, & oncie sette di Zuccaro, & si formarà il sudetto medicamento, con osseruanza di metterci la Gomma nutrita con vn poco di acqua d'Isopo.

Diatragacanthum frigidum.

REcipe Penidiarum albarum, *vnc. tres*, Tragacanthæ albæ *vnc. duas*, Gummi Arabici, *drach. decem*, Amili, *drach. quatuor.* Glycyrhizæ mundatæ, seminum Citruli, Cucumeris, Cucurbitæ, Melonum, *an. drach. duas.* Camphoræ, *scrup. semis*. Syrupi Violarum parati, vt dictum est, *in Loch Diapenidion*, quantum satis fuerit.

Misce, & qua docuimus arte redigantur in formam Eclegmatis.

A far'il Diadraganto frigido.

PIglia Penniti bianchi onc. tre, Draganti bianchi onc. due, Gomma Arabica dram. 10. Amido dram. quattro, Liquiritia mondata

semi di Citroli, di Comeri, di Cucuzze, di Meloni, di ciascheduno dram. due, Canfora scrop. mezzo, Siroppo di Viole preparato, come s'è detto nel Diapenidion quanto basti, se mescoli, & secondo che habbiamo insegnato di sopra, si riduca in forma di Loch.

Si pigliarà vna libra, & sei oncie di Siroppo violato, fatto in buona forma di cottura, & scaldato che sarà, se ne formarà la sudetta compositione. Et si pigliarà le sudette spetie, che fieno state riposte senza li quattro semi communi, per colpa dell'arrancire, come hò auuertito più volte; ma quando si vorrà vsare le dette spetie, per ogni dramma, li si mescolarà diece grani delli quattro semi frigidi.

Diatragacanthum frigidum in tabellis, seu rotulis.

SVpradicta omnia præter Syrupum sumantur, tum fiat emulsio in aqua Violarum ex quatuor seminibus dictis, in qua emulsione dissoluantur *libræ duæ, & media*. Sacchari optimi. Coquantur simul ad coctiram Manuschristi.

In fine addantur Penidia, & reliqua in tenuissimam puluerem redacta, & fiat Electuarium per tabellas.

A far'il Diadraganto frigido in tauole, ouero rotole.

SI piglino tutte le cose sudette, fuorche il Siroppo, & all'hora si mettino in infusione, in acqua di Viole, li sopradetti quattro semi, & si colino, & nella colatura si dissoluino lib. due, e mezza di Zuccaro fino. Et si cuochino insieme à forma di cottura di Manuschristi. All'vltimo s'aggionghino i Penniti, & le altre cose ridotte in poluere sottilissima, e se ne faccia Electuario in tauole.

Si pigliarà li quattro semi communi, & pestati che saranno, se ne cauerà il cremore, col quale si disfarà il Zuccaro, & in fine della cottura si deue stangheggiare, dopo si aggiongerà le spetie incorporate con li Penniti, & si farà rotole.

Diatragacanthum frigidum cum Bolo in tabellis.

FIt vt superius, addita Bolo Armena Orientali pondere dimidij pulueris reliqui.

A far'il Diadraganto frigido col Bolo in tauola.

SI fà, come di sopra, aggiongendoui il Bolo Armenio Orientale per la metà dell'altre cose. Del Bolo Armenio se gli n'è dato once due, e del resto al modo già detto si sono formate rotole.

RAGIONAMENTO de' Siroppi, Giuleppi, & Robbi.

I Siroppi sono liquori potabili, & altro non vuol dir Siroppo, che potione, i quali sono stati trouati da Medici per preparare, concuocere, & liquefare gli humori peccanti del corpo humano; e se bene vi sono altri liquori chiamati, Giuleppi, e Robbi, nondimeno stanno sotto le spetie de' sudetti Siroppi, li quali hanno diuerse facoltà, chi per preparare la bile flaua, ouero colera (che dir