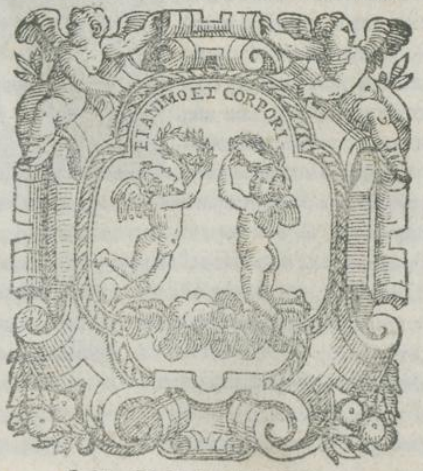
DE SECRETI DEL REVERENDO DONNO ALESSIO PIEMONTESE.

PRIMA PARTE.

DI NVOVO RIVEDVTA, CORretta, & ampliata in piu luoghi,

CON LA SVA TAVOLA PER trouar le ricette con ogni commodità.

CON PRIVILEGIO.



IN VENETIA
Appresso Antonio de gli Antonii. MDLXII.

A I LETTORI

DONNO ALESSIO PIEMONTESE.

COLORO, che mi hanno conosciuto al secolo, o per dir meglio, che mi hanno conosciuto tutti gli altri anni passati della mia uita, possono perauentura hauer hauuta notitia, come alla gran benignità di nostro Signore Iddio piacque di farmi nascere in casa nobile per sangue, secondo la commune, per non dir uana, opinione di coloro, che pongono la nobiltà ne i meriti più d'altri che nostri proprij, & che oltra a ciò sono stato sempre commodissimo, & ricco de' beni della fortuna & molto sopra la bassezza del merito mio. Et dirò ancora, non per iattantia, ma per informatione de' benigni lettori, & per renderne gratio a Dio benignissimo, che sanno ancor molti, che hauendo io fin dalla prima mia

pueritia atteso a gli studij, ho hauuto cognitione di lettere Latine, Greche, Ebraiche, & di molte altre nationi. Et sopra tutto essendomi per naturale inclinatione dilettato delle cose della Filosofia, & de i secreti della natura, son andato LVII. anni cercando il mondo per hauer conoscenza di persone dotte d'ogni sorte, & per certo molti bei secreti ho acquistati, non solamente da grandi huomini per dottrina, & da gran Signori, ma ancora da pouere feminelle, da artigiani, da contadini, & da ogni sorte di persone. Et tre uolte sono stato in Leuante, & molto ho cercato quasi tutte l'altre parti del mondo, potendo affermare per cosa certa, che al piu lungo non mi son mai fermato in una terra cinque mesi. Questo mio studio, & questo mio desiderio di sapere, cosi le scienze uniuersali, come i particolari secreti, oltre che era naturale in me, come nella maggior parte de gli huomini, che ciascuno per istinto della natura desidera di sapere, è stato poi sempre in me sostenuto d'una uera ambitione, & gloria uana, di saper'io quello che altri non sapesse, & sempre sono stato auarissimo di uoler communicare alcuno de' miei secreti, ancora a i piu cari amici ch'io habbia hauuto. Et sempre io diceua, che se i secreti si sapessero da ogn'uno, non si chiamarebbono piu secreti, ma publici. Et poi auenuto questi mesi adietro, che ritrouandomi io in Milano, & essendo già di età di ottanta due anni & sette mesi, un pouero artegiano patiua mal di pietra, & era stato due giorni senza orinare, & un chirugico che lo medicaua, sapendo ch'io haueа molti secreti, & spetial-

mente questo per la pietra, mi uenne a ricercare ch'io uolessi insegnarglielo, ouer darli della medicina per sanar l'infermo. Io uedendo che colui si uolea ualere delle cose d'altri a beneficio & honor suo, non uolsi darglielo, ma dissi che conducesse me dall'infermo, che io gli haurei fatto il rimedio, senza però uoler pagamento alcuno. Il medico, o per uergognarsi ch'esso ricorresse all'aiuto d'altri, che forse si era uantato d'hauer'esso il secreto, o per uoler guadagnare, andò storgendo, & or con una scusa, & or con un'altra, or con uno, & or con un'altro tratto, tirò la cosa in lungo due giorni, & poi finalmente mi ui condusse. Quando io ui arriuai, trouai l'infermo già in fine, & con alzare un poco gli occhi, & mirarmi compassioneuolmente, passò a miglior uita, senza hauer mai piu bisogno di quello, ne d'altro rimedio per la sua sanità. Onde io restai con tanta compassione, & con tanto dolore, che presi in odio me stesso, & sarei uoluto poter morire ancor'io, uedendo che la ambitione, & la mia uana gloria era stata cagione che quel christiano non fosse aiutato con quel secreto, & con quella gratia, che mi hauea conceduta Iddio clementissimo, & uniuersal padre, & Signor nostro. Et tanto puote in me questo rimordimento di conscientia, che uolendomi sequestrar dal secolo, & non mi ritrouando in dispositione, ne in animo di poter uiuere in monasterij tra persone religiose, & piu forti, & meglio edificate che non era io, mi ridussi a pigliarmi un luogo sequestrato dalle Città, oue ho un poco di terreno da fuggir l'otio, & alcuni pochi libri,

& uno oratorio, & quì mi uiuo in uita che io chiamo monastica & religiosa, con un solo fante che mi ua alla terra, non a mendicare, ma a comperar il uitto, & le cose modestamente necessarie per la uita sua & mia, fin che a nostro Signor Iddio benedetto sarà seruitio di lasciarmela. Et non potendomi leuar dalla mente d'essere stato come uero homicida, per non uoler dare a quel medico il secreto o il remedio da sanar quel pouer'huomo, mi son risoluto di publicare, & communicare al mondo quanti io ne ho, che per certo credo che pochi altri nel mondo n'habbiano altre tanti come io. Et non uolendo mettere se non i ueri, & prouati, sono andato questi giorni cauando parte dalle scritture, & parte dalla memoria tutti quelli che mi si son uenuti parando d'auanti, ch'io sia certo che siano ueri & prouati, non curandomi che alcuni pochi d'essi sieno scritti & stampati in altri libri, che in questo i lettori haueranno almeno quest'utile, che doue prima poteano forse star dubbiosi, se que' tai secreti posti da altri fossero ueri o nò, ora ne saranno certissimi sotto la mia fede, che per certo non mi metterei, in questa età, & in questa dispositione di corpo & d'animo, a dir bugie, che eternamente uiuessero al mondo. Solamente ricordo, che i lettori auertiscano bene di far le cose diligentemente, & quelle che sono per medicina de' corpi umani, le faccino con l'aiuto de' medici, benche per certo molti d'essi, per una certa rustica & mal fondata inuidia, & alterezza loro, par che sempre sogliano biasimare quelle cose che non son loro. Et così in

ogn'altra cosa, se colui che la fa trouasse per sorte che non riuscisse a suo modo, consideri che in qualche cosa potrà hauere errato, & ritorni a farla con piu diligenza, rendendosi certo, che come è detto, non è cosa in questo libro, che non sia prouatissima & uera. Et di tutto rendendo sempre gloria a Dio solo, aspettate, con la gratia della diuina Maestà sua, che io appresso a questi ui uerrò facendo dono di tutto quello di buono, che ho acquistato in tant'anni, con tante fatiche, con tanti uiaggi, con tante spese, & con tanto studio.

DE' SECRETI DEL REVERENDO DONNO ALESSIO PIEMONTESE,

Nuouamente da lui medesimo migliorati & aggiunti,

LIBRO PRIMO.

G. R.

ORDINE, ET SECRETI DA conseruar la giouentù, & ritardar la uecchiezza, & mantener la persona sempre sana, & uigorosa, come nel più bel fiore della sua età.

Et tutto questo è ritratto & parte di lunghissimo studio, & di moltissime esperienze, che un grand'huomo ha fatte in molt'anni, à beneficio d'una gran Signora. D. G. D. A. Et in tali esperienze ha ritornato come in età di 36.ò 38.anni, un uecchio, che già era di settanta, & tutto canuto, & malissimo complessionato, & offeso da molte sorti d'infirmità.

RIMIERAMENTE *s'ha da hauer sempre in animo, & dinanti à gli occhi,* CHE *niuna gratia, et niun bene si deue fermamente sperare, se nõ da Dio solo, nella gran clementia, & benignità del quale, assicurato, et come fatto certo dalla coscientia della gran fede sua, quel gran Profeta grida*

ua, & gioiua à se stesso, Renouabitur sicut Aquila iuuentus mea, Et con la stessa clementia, & bontà sua prolungò tant'anni la uita ad Ezecchia, & fece che Moise uisse cento uenti & tant'anni, senza che mai se gli mouesse un dente, ò se gli appannasse, nè indebolisse la uista, nè sentisse pur'un dolor di testa. E gli adunque, come potentißimo & benignißimo creatore, & padre dell'uniuerso, hauendo assegnato il termine della uita all'huomo, et lasciatolo poi in mano del suo arbitrio, & così hauendo date le uirtù, & le proprietà alle cose, per lasciar ch'ancor'elle ordinariamente esseguiscano i lor mouimenti, uiene ad hauer lasciato ancor potere alle creature umane di conseruarsi sane fino al detto termine, dalla prouidentia sua statuito in uniuersale, ò in particolare al uiuer nostro. Ma il nostro non sapere impiegar le cose secondo la conueneuolezza loro con la nostra natura, & co i nostri bisogni ò casi occorrenti, & così il nostro uiuer disordinato ci fa le più uolte uiuer'infermi precipitar la giouentù, & abbreuiar di gran lunga la uita. Hauendo adunque sempre fermo il pensier nostro in lui, & colmi di deuotione, & di fede, dicendo noi stessi in nome della bontà sua in infinita a noi stessi, Longitudine dierum replebo eum, Et ostẽdam illi salutare meũ, entreremo come sicuri à ualerci, come inspirati da lui, della uirtù delle cose à solo beneficio nostro dalla clementißima maestà sua create qui basso. Et uolendo io communicare à beneficio commune, alcune cose, così inuestigate, et ritrouate da me stesso per lunghe esperientie, come hauute ultimamente da un mio grande amico, che sette anni cõ studio & con esperienze ancor'esso ha prouato di hauer questo modo di conseruare, & restituir la sanità, & la gio
uentù,

uentù, metterò primieramente il modo di far'un liquore miracolosamente conseruatiuo, & restauratiuo del calor naturale, & dell'umido radicale, nelle quai due cose principalmente consiste la sanità, il uigore, & la uita de' corpi umani.

Et il liquore è questo.

Il mese di Maggio al leuar del Sole, con un piatto ò catino di uetro, ò inuetriato, & netto, andrete cogliendo della rugiada che sia caduta sopra il Rosmarino, sopra la Boragine, & altre erbe buone, fuor che la Saluia, per esser cosa uerificata quella, che scriue il Boccacio & altri, che sotto la Saluia si sogliono raccorre alcuni animali uelenosi, che col fiato loro la infettano, & auelenano. Egli è ben uero, che sempre, che le frondi di essa si lauino molto bene con acqua, ò meglio con aceto, si uengono à mondificare, & à nettare di tal'essalation trista, se pur l'han presa. Ma la rugiada, che ui cade sopra, se ha da lei pigliata tal uelenosità, non può priuarsene in modo alcuno, & per questo si lascia di coglierla da detta erba. Quando adunque hauerete pigliata tanta di detta rugiada, quãta ui par che basti, hauerete in ordine apparecchiate, & portate con uoi tre carrafe, della grandezza che uorrete, l'una con zucchero, l'altra con manna, & la terza con mele. Et sia ciascuna d'esse piena di dette cose fino ad un pochetto sopra il mezo, & il resto delle carrafe rimanga uoto. Et così allora empietele tutte di detta rugiada, & serrandole bene con cera bianca, & poi con una pezza di sopra, le conseruerete in uno armario, ò altro luogo, pur senza Sole, fin che bisogni adoperarle, come si dirà

poco più inãti, Hauerete poi ſuco di pomi cotogni, ò quel lo che gli ſpetiali chiamano Miua citoniorum, & hauerete dello Agarico buono in un'ampolletta, coſi in pezzi, non in poluere, & copritelo di detto ſuco ò Miua di cotogni, apunto come hauete fatto del zucchero, & dell'altre coſe nelle carrafe, & conſeruatelo ben coperto. Dapoi farete ſuco di tutte queſte coſe, di fiori di roſe roſſe, ò incarnate, di cicoria, d'endiuia, di fumoſterre, di buglossa, di bòragine, di malua, di lupuli, & di foglie, & fiori di uiole paonazze. Et di tutti queſti ſughi pigliate ugual parte, & meſcolate inſieme, & habbiate in una tazza di uetro una ò due libre, ò quanto uolete di Aloè epatico peſtato, & quanto più ne fate, tanto è meglio; perche queſt'Aloè coſi imbeuuto, & preparato, come diremo, è ſanta medicina famigliare da tener ſempre in caſa, & da pigliarne un pochetto ò alcuni pezzetti, ò pilolette ogni ſettimana una uolta ò due la ſera quando andate al letto, che conſerua il corpo da ogni putrefattione, & da ogni umor triſto. Et uale à tutti i dolori delle giunture, & al mal Franceſe, come ſi dirà più baſſo particolarmente. Pigliate adunque di detto Aloè buono & freſco, quella quantità che ui piace, in una tazza di uetro, come è detto, ò in un piatto netto, & mettetelo ſopra una feneſtra ò altro luogo al Sole, & imbeuetelo con detti ſughi meſcolati inſieme, dandogliene tanto per uolta, quanto baſti ad inumidirlo & à farlo come ſalſa ſpeſſettta. Poi coprite la tazza con un uelo, ò con un panno di lino netto, ò con una carta, che ſolamente lo difenda dalla poluere, & laſciatelo al Sole. Et quando uedrete, che ſia quaſi diſeccato, ritornatelo ad imbeuer come prima, & à laſciarlo al Sole, & queſto fare-

te

te tante uolte, fin che gli habbiate fatto beuere tanto de detti sughi à peso, quanto è la metà di esso Aloè solo, cioè se l'Aloè sarà libre due fateli beuere in più uolte una libra di detti sughi. Poi piglierete l'infrascritte cose, Turbit oncia meza, Cannella fina, Spico, Assara, Squinanto, Carpobalsamo, Xilobalsamo, Legno Aloè, Bdellio, ò Mirra, & Mastice, di ciascuna un'oncia, Zafframe, meza oncia. Et ogni cosa sia ben poluerizato, & mettete in una pignatta inuetriata & netta, & metteteui sopra tanta acqua cõmune, che sopra auãzi un buon palmo, & facetela bollire à fuoco soaue per un'hora ò più. Poi colatela, & con questa decottione imbeuette il detto Aloè al Sole à poco à poco, & di uolta in uolta, come faceste de i sughi sopradetti. Et farete che la beua tutta. Poi leuatelo dal Sole, & cõseruatelo, che è cosa pretiosa à tener per casa, come è detto, che usando di pigliarne alle uolte, mãtiene il corpo sano, la testa netta, buon colore, & uita uigorosa & prospera. Et questo possono usare i poueri, & quei che nõ possono arriuare à far tutto questo liquore, del qual parliamo in questo capitolo. Seruate adũque questo Aloè in scatolette di legno cõ molta diligẽza, che appresso si dirà quello che ha da farsene cõ l'altre cose. Similmẽte hauerete acqua uite, nõ molto fina, nè di prima cotta ò distillatione, ma distillata due ò tre uolte al più. Et in diuerse ampollette di uetro, qual più grãde, & qual più piccola, metterete tutte le infrascritte cose, ciascuna in poluere sottilissima, di quelle che sono cose da pestare, & sopra à ciascuna uerrete mettẽdo tãta di detta acqua uite, che l'auãzi fino à tre dita in dette ampolle, facẽdo poi come si dirà appresso, & le cose son q̃ste, Vn'oncia di perle fine & minute, ben lauate due

ò tre uolte cõ acqua chiara, poi asciutte & poste in suco di limoni ò di cetrãgoli ò Arãci ben colato, et lasciaruele tre giorni. Poi così come stanno cõ tutto quel suco, che ui è restato, metterle nell'ampolla, & sopra metterui l'acqua uita, che auanzi fino à tre dita, come è detto. Poi piglierete un'oncia di coralli rossi fini, & fareteli stare in suco di limoni ò Aranci, come è detto delle perle in tutto & per tutto, & metteteli poi similmente nella loro ampolla con l'acqua uita, & così in un'altra ampolla con acqua uita, metterete once quattro di Vetriolo Romano, ò Vnghero cotto, ò bruciato in una pignatta al fuoco finche cominci à uenir rossigno. Poi haurete fiori & cime di Rosmarino, fiori di Boragine, di Buglossa, di Saluia, di Celidonia, di Issopo, di Scabiosa, di Ruta, d'Ipericon, ò Perforata, & di fiore che chiamano d'ogni mese, & altri lo chiamano Primo fiore, & di tutte queste erbe ui metterete ancora alcune frondi le più tenere. Et ogni cosa soppesterete grossamente in un mortaro di pietra, ò di legno, & tutte insieme metterete in uno ò più fiaschi ò carrafe, sopraponendoui tãta acqua uita, che soprauanzi tre ò quattro dita, come è detto dell'altre cose, & lasciatele così ben coperte con cera ò bambace. Poi habbiate oncia meza di zafframe pesto sottilmente, & mettetelo in una ampolla da per se con acqua uita, come l'altre tutte, & in un'altra metterete once quattro di tiriaca, con la sua acqua uita sopra, come l'altre. Poi habbiate Cannella fina, oncia una, Garofoli, un quarto d'oncia, Legno Aloè un'oncia, d'Anisi oncia una, di seme di Finocchio un'oncia, di seme d'Appio oncia meza, di grani di Ginepro, quattro ò sei once, di Ameos, meza oncia, di seme & scorze di Cedro,

due

due once di ciascuno, di Mirra, oncia meza, di Storace liquida, un quarto d'oncia, di Bengioi, oncia una, di Sandali, oncia una di Mirabolani d'ogni sorte tre once di ciascuna sorte, di Pignuoli mondi, tre once, di Ambra gialla, che gli spetiali chiamano Carabe, due once, di radice di Dittamo bianco, fresca ò secca, once tre, & fino à un'ottauo d'oncia, ò quel manco che uolete di musco. Et tutte queste cose sieno ben pestate, & mescolate tutte insieme, & mettetele in un fiasco ò carrafa, & sopraponeteui acqua uita, come hauete fatto dell'altre cose. ORA tutte dette carrafe ò fiaschi, ò ampolle benissimo serrate con cera & con bambace sopra & carta pecora, terrete al Sole tutto un giorno, con la sua notte al sereno. Et la mattina hauerete un gran fiasco senza coperta, per poterui ueder dentro, ò un gran carrafone di uetro ben grosso, & ui uerrete ad una ad una uotando tutte le dette ampolle, cioè uotando solamente l'acqua uita, che sta di sopra, così tinta come sarà da quelle cose, ma che non ui uada niente delle polueri, ò materie del fondo. Et quando l'hauerete uotate tutte, così le grandi come le piccole in un medesimo fiasco ò carrafone, come è detto, metterete esso fiasco ò carrafone da parte, oue non sia Sole. Ricordandoui, che le tre prime carrafe col zucchero, con la manna, & col mele nella rugiada, non hanno da star mai al Sole. Ma lasciarsi sempre così, fin che s'haueranno d'adoperare, come si dirà poco appresso. Poi che hauerete uotate tutte le acque uite, di tutte le ampolle, come è detto, tornerete à metterne dell'altra in tutte, & ben coperte lasceretele al Sole, & al sereno come prima, & poi uotate tutte sopra l'altra che uotaste il dì auanti nel fiasco ò carrafone, & di

nuouo metter sopra le robe nell'ampolla, dell'altra acqua uita, & lasciarla al Sole & al sereno, & poi uotarla sopra la prima, come hauete fatto l'altre due uolte. Et cosi uenite mettendo acqua uita nuoua, fino à sette ò diece uolte, ò fin tanto che uediate ch'ella non si colorisce più in modo alcuno, & che ha tolta tutta la sostanza delle cose oue è stata. Et più tosto è buono à farlo più uolte, & metterui più uolte l'acqua uita, che manco, perche tutte quelle acque uite si hanno poi à far passar uia per bagno, come si dirà pur'ora, onde tanto nè passa molta, quanto poca, & uoi non uenite à perder niente della uirtù & sostanza delle cose, hauendola tutta cauata bene con detta acqua uita, della quale bisogna da principio hauer fatta prouisione di quattro ò sei fiaschi. Piglierete adunque poi tutte le dette acque uite, che hauete unite in quel fiasco grande ò carrasone, & piglierete le tre prime carrase, col zucchero, con la manna, & col mele, & ogni cosa mescolerete bene insieme, & quella dell'Agarico, & once tre del sopradetto Aloè preparato, & imbeuuto, & ogni cosa mettete in una boccia grande, fatta di buon uetro, & grosso, che non porti pericolo di rompersi nel maneggiarsi. Et se meglio uolete assicurarui, dapoi che l'hauerete cosi mescolate tutte insieme, spartitele in più bocce picciole, ò mezane. Et faretele passare in più uolte, ò in un tempo medesimo con più fornelli, & il passar che si ha da fare è questo. Acconcerete le bocce in una caldara d'acqua con paglia, ò stoppa dentro alla caldara, laquale stia sopra il fornello, & questo si chiama distillar per bagno, & così hauendo la boccia il suo cappello, ò lambicco

bicco di uetro, & il suo recipiente, oue si riceua l'acqua che distilla, & impastata, & fermata molto ben le congiunture del cappello, & del recipiente, che non respiri, darete fuoco al fornello, & farete bollir soauemente la caldara, & cosi distillerà fuori, & passerà nel recipiente tutta l'acqua uita chiarißima, come un cristallo. Laquale acqua uita è buona ad ogni cosa come l'altra, anzi è molto migliore, perche è passata più uolte, & più assottigliata, & spirituale, & principalmente è buona à pigliar per bocca, che serba pur'ancor'essa parte della uirtù, che ha presa da quelle cose, sopra lequali ella è stata. Sapete adunque, che di tutta quella robba, che è in detta boccia, ò più bocce à distillare, distillino fuori delle cinque parti, le quattro, ò le tre. Et il resto rimanga nel fondo di esse bocce. Poi farete rifreddare il fornello, & la caldara, & caueretene la boccia di ciascuna, & distaccando i recipienti, & i cappelli, serberete l'acqua uita de i recipienti in un fiasco, ò più, da se stessa per seruirsene, come poco di sopra s'è detto. Et quei liquori coloriti, & carchi, che son rimasi ne' fondi delle bocce, metterete tutti insieme, se l'hauete fatto in più bocce, ò in piu uolte, & terretelo in fiasco di uetro grosso, coperto di paglia, ò d'altro, solamente nel fondo per li pericoli del rompersi; & nel collo, & con alcune centure per lungo, & il resto sia sfenestrato, & scoperto il uetro, come quei dall'acque odorifere, per poter ueder quel che ui è dentro, & sia benißimo serrato con cera, poi sopra à quella con bambace, & poi con carta pecora grossa, & doppia, perche non respiri, & tenetelo in armario, ò altro

tro luogo serrato, & lontano dal Sole, & da ogni caldo. Et questo pretiosissimo et nobilissimo liquore non ha pari nelle uirtù sue, che usando di pigliarlo ogni settimana una ò due uolte, quanto staria in un cocchiaro, conserua la sanità, libera, & sana ogni mala cõplessione del corpo umano, conserua, & rinforza, & restituisce il calor naturale, & l'umido radicale, & mantien sempre la persona uigorosa di corpo, di testa, & di mente, colorita in uiso, con fiato soaue, & odoroso, & giouene, & robusta, onde non si potrebbono apprezzare, ò stimare, non che pagare le uirtù sue, nè conseguentemente spiegar l'obligo, che si deue alla gran bontà di Dio, che habbia data così miracolosa uirtù alle cose da lui create, & poi aperto la mente à i serui suoi di conoscerle, & metterle in opera à beneficio delle sue creature.

Il modo di pigliarlo è questo. Il uerno si può pigliar solo, ò in un poco di brodo di uitello, di castrato, di piccioni, ò pollastri, ò in Maluagia, uin Greco, ò altro buon uino bianco. La state, in acqua di Buglossa, ò in detti brodi, oue sieno bollite, & cotte boragine, buglossa, lattuca, cicoria, & endiuia, tutte, ò alcune d'esse. Et d'ogni tempo è ottimo il pigliarne un cocchiaro in mezo bicchiero di latte di Donna che habbia fatto, ò che nutrisca figliuolo maschio, ouero in latte di capra. La quantità, & il numero delle uolte s'ha da regolar con le persone, & co i tempi, che ad un uecchio debole, & così ad una persona stata inferma, ad un tisico, & consumato se ne può dar più per uolta, & più spesso, che ad uno di migliore età, & di miglior complessione, & disposition di corpo, & in ciascuno si può

darne

darne più, & più spesso il uerno, che la state. Ricordando, che per non trouarsi tutti i fiori, & tutte l'erbe, & altre cose in un tempo, detto liquore non si può fare tutto in una uolta, ma cominciando la prima, ò seconda settimana di Maggio, ui uuole almeno tutto il mese di Settembre, ò d'Ottobre seguente à finirlo. Et si deue di uolta in uolta, & di tempo in tempo uenir pigliando quello, che si può hauere, & metterlo nella sua carrafa separata, ò con l'altre cose, secondo che ua sola, ò accompagnata, nel modo che si è detto di sopra, & così uenir pigliando tutte le cose à i tempi, che si possono hauere. Et poi che si haueranno tutte, finir di farlo, come s'è detto.

Et chi non potesse ancora hauer tutte le sopradette cose, & gli ne mancasse alcuna, potrà far con quelle, che ha, che in ogni modo non resterà di essere di grande, & incomparabile uirtù. Ma però è meglio d'hauerle tutte, perche son cose, che si possono hauere, & non sono però cose di grande spesa.

Et per uolerlo hauer poi di tutta perfettione, non gli manca se non di fare una uera, & fisica dissolutione di oro fino, & quando si piglia, mescolar due parti di detto liquore, & una della dissolution dell'oro, & noi più basso metteremo alcun modo da far tal dissolutione d'oro buono, & uero. Benche il supremo, & più perfetto modo di farlo, il qual noi habbiamo acquistato con lo studio, & con l'osseruanza di tutta l'età nostra, con moltissime uolte, & in diuersi modi, che l'habbiamo fatto per ridurlo à somma perfettione, essendo cosa, che malamente si può insegnar con la scrittura senza uedersi fare, & per qualche altro degno rispetto, non si metterà questa uolta in questo uolume.

me. Ma pur, com'è detto, ne metteremo alcuno buono, & uero, & di molta importanza, nè forse hauuto con certa esperienza da molti fin qui.

A dissoluer'oro in liquor potabile, da usare à pigliar per bocca per conseruar la giouentù, & la sanità, così da se solo, come mescolato col sopradetto liquore. Et sana ogni infirmità incurabile in sette giorni al piu lungo.

HABBIATE suco di limoni, una carrafa piena, & mettetelo à scaldare un poco, tanto che stia, come in principio ò dispositione di uoler bollire. Allora leuatelo uia, & colatelo tre ò quattro uolte per una pezza di lino. Poi fatelo distillare per linguette di feltro, & habbiate due libre di mele crudo, & mettetelo in una pignatta netta al fuoco, & con esso mescolate il detto suco di limoni, & aggiungeteui meza libra di sal commune da mangiare, bianco & netto, & sottilißimamente pesto, & ben mescolando ogni cosa facete bollir pian piano, fin che il mele sia tutto schiumato. Dapoi pigliate quello che resta nella pignatta, & mettetelo à distillare, prima con soaue fuoco, poi crescendolo, & in ultimo dandolo grandißimo. Et come ogni cosa sia fredda, apprite la boccia, & leuate l'acqua del recipiente, & mettetela in fiasco, molto ben serrata la bocca che non respiri. Poi rompete la boccia, & pigliate quelle fecce che ui sono restate in fondo, & mettetele in una pignatta scoperta, ma lutatela intorno accio che resista al fuoco, & quella pignatta mandate in una fornace di uetrari, ò di boccalari, ò di mattoni, ò di calcina, & fate che stia à gran fuoco per due ò tre giorni. Poi pigliate quella materia, & macinatela sottilißima, & pe-

satela,

ſatela, & ſe ſarà una libra, aggiungeteui once quattro di manna, & due once di zucchero candio; & ſe non è una libra, mettete manco manna & manco zucchero, gouernandoui con la proportione, ò miſura di quattr'once di manna, & due di zucchero per libra di dette fecce calcinate. Et mettete in una boccia di buon uetro & ben lutato, & ſopra ui mettete tutta l'acqua, che di ſopra conſeruaste nel fiaſco, aggiungendoui tanta acqua di uita fina, che ſia à miſura per due uolte detta acqua prima, & accõciate la boccia ſopra il fornello, col ſuo cappello ò lambicco, & col recipiente, benißimo ſerrate & impaſtate le giunture, & fate diſtillare à fuoco ſoauißimo, perche la materia diſtilla uolentieri, & come non diſtilla più, creſcete il fuoco, tanto che diſtilli ogni coſa che può diſtillare. Et queſta acqua & quella boccia laſciate così ſtare come ſtanno, ſenza leuarle, nè muouerle dal fornello in modo alcuno, fin che l'hauete d'adoperare. Poi pogliate fogli d'oro finißimo, che ſia oro di uentiquattro carrati, & bene affinato per cemento, ò con Antimonio, & queſti fogli d'oro ſieno à peſo quanti uolete, ſecondo la quantità che ne uolete fare, & in una tazza di uetro macinateli con mele, ò con Giulebbe roſato, ò uiolato, come ſi macina per miniare ò per ſcriuere. Di che nel quinto libro di queſto uolume noi metteremo diſteſamente tutti i modi. Et come ſarà ben macinato, & leuato uia il mele con acqua calda (come in tal luogo ſi inſegnerà) pigliatelo, & mettetelo in uno orinale di uetro da diſtillare. Et allora cauate uia & diſtaccate il ſopradetto recipiente della boccia che laſciaſte nel fornello, & mettete dell'acqua in una boccia con collo lungo, & ben ſerrata con cera bianca, &

mettete

mettete sopra il detto oro nell'orinale tanta di detta acqua, che tenga fino à cinque dita di spatio in detto orinale. Et mettetegli il cappello ò lambicco, col medesimo recipiente di prima, & bene impastate le giunture, farete à fuoco temperato distillar uia di sopra à quell'oro tutta detta acqua, ma non crescete il fuoco in fine, & non ui curate che non si disecchi ogni cosa, & che l'oro rimanga alquanto umido. Poi staccate il recipiente & il lambicco, tutto insieme, cioè distaccate & leuate solamente il cappello ò lambicco di sopra dell'orinale, & non lo distaccate dal recipiente, nè mouete quell'acqua in modo alcuno. Ma habbiate un'altro con uoi, che mentre uoi alzate il detto cappello dall'orinale, metta sopra à quell'oro dell'altra acqua che serbaste nella sopra detta boccia serrata con cera bianca, & mettetene pur da cinque dita in detto orinale, & subito ritornateli destramente il suo cappello, & impastate le giunture come prima, & fate distillar con fuoco temperato come prima, & così poi rialzerete il cappello dall'oro, & aggiungerete dell'altra acqua della boccia con cera bianca, & distillerete sopra l'altra come prima, fin che habbiate posta tutta detta acqua, & distillata sopra quell'oro. Vltimamente uotate detto oro di quello orinale in una boccia un poco grandetta, & sopra gli mettete tutta quell'acqua, che in più uolte gli hauete distillata di sopra, come è detto nel precedente capitolo, & mettete il cappello alla boccia, & il suo recipiente da distillare, & facete che il detto bagno stia caldo, ma non bolla, per quindici giorni, ò uenti, in modo che la boccia non distilli. Poi facete bollire, et distillar uia tutto quello che può distillare, & nel fondo della boccia ui resterà l'oro dissolu

to

to in liquor preciosißimo. Il qual serbate in uaso di uetro ben coperto. Et uolendo piu assottigliarlo, potreste, senza leuarlo della detta boccia, ritornarli sopra la detta acqua, & farla distillar di nuouo, senza però tenerla più che non bolla, come faceste prima, ma farla bollire & far distillar se guitamente. Et cosi potreste ritornaruela, & ridistillarla quante più uolte uolete, & quanto più, tanto meglio. Et hauerete un uero, fisico, & perfettißimo oro potabile. Il quale usato à pigliar per bocca una ò due uolte il mese, da se solo, ò col predetto liquore posto nel precedente capitolo, uale à conseruar la giouentù, & la sanità, & à sanare ogni ostinata & incurabile infirmità in pochißimi giorni. Et à molt'altre cose uale per altri effetti, come per se steßi poßono imaginarsi & comprendere i giudiciosi inuestigatori delle ricchezze della natura.

Questo medesimo puntalmente in tutto & per tutto si potrebbe far dell'argento battuto in fogli, & sarebbe ancor'ella acqua d'argento, ò argento potabile, & di marauigliosa uirtù, se ben non tanto come quella dell'oro. Et io ho ueduto, già cinque anni sono, uno Inglese, che hauea un'acqua d'argento, fatta forse per altra uia, essendo molte le uie della natura, che conducono ad un medesimo fine, & con essa il detto Inglese facea molti come miracoli in sanare infirmità grauißime de' corpi umani.

Potione,

Potione, ò beuāda da usare in luogo di sciroppi, & di medicina, à chi ha bisogno di purgarsi, & uale ad ogni complessione, & ad ogni età. Et è senza guardia, & se ne può pigliar sicuramente quanti giorni si uuole, che fin che truoua umori peccanti, & materie triste, le purga, & manda uia. Et poi non muoue, & non purga più, & non fa danno alcuno, & uale al mal francese, & ad ogni mala dispositione dello stomaco, & della testa. Et è buona à pigliarsi ancor dalle persone sane, due uolte l'anno almeno, per purgation'ordinaria, cioè, la Primauera, & il Settembre.

PIGLIATE Malua, & fatela bollire in acqua, tanto che sia quasi disfatta tutta. Poi colatela, & habbiate Sena, & scorza di legno d'India, che chiamato Legno santo, an. onc. vij. che sieno sottilißimamente pesti & passati per setaccio, Sale armoniaco, due dramme fra tanto hauerete posta la detta decottione di malua al fuoco con meza libra di mele, & sia la decottione fino à due carrafe ordinarie, & aggiungeteui meza libra di Tartaro di botte & facetela bollir soauemente per meza hora, schiumando bene il mele. Poi colatela, & così calda & bollente uenitela buttando à poco à poco in una pignatta doue sieno le sopradette polueri di Sena, Legno santo, & Sale armoniaco, & mentre la buttate uenite sempre rimenando con una mescola di legno ò con un bastone. Et subito coprite poi la pignatta con un coperchio apparecchiato prima, che serri & sigilli bene; & impastatelo intorno alle giunture, che per modo alcuno non possa respirare; & così mettetela al fuoco per lo spatio di due pater nostri & non più. Poi leuatela dal fuoco, & auolgetela in un cauezzale di piuma scaldato al fuoco, ò in un mastello ò barile di

semola,

semola, pur fatta calda, ò con panni caldi, che stia bene stufata, & così lasciatela per diece ò dodici hore. Poi apritela, & colatela per setaccio ò stamigna, ò caneuaccio raro. Poi habbiate fra tanto apparecchiato una meza carrafa di uino bianco, & dentro messoui fino à tre ò quattro once di Reubarbaro, in pezzi, & che sia stato così in infusione per uno ò due giorni, & quel uino metterete poi con tutta la detta decottione delle cose sopradette, così colata. Et ui aggiungerete un'oncia di Aloè epatico preparato, come di sopra è detto, ò almeno come lo uendono gli spetiali, che lo chiamano Aloè loto, con suco di rose, ò come si sia, & metteteuelo ben poluerizato, & meza oncia di cassia. Et tutta questa compositione serbate in fiasco, ò in pignatta ben coperta. Il modo di pigliarlo è, che la mattina all'alba se ne pigli un mezo bicchiero, ò più, secondo i bisogni, & le persone, & sia caldetto, & poi stia un poco in letto, & dorma se può, & poi se uuol leuarsi & andar per casa, ò fuori alle sue faccende può farlo à suo piacere. Ma lo stare in casa è sempre più sicuro, & principalmente per li bisogni del mouimento del corpo, & se ne può pigliar cinque, sette, noue, ò undici mattine, che i molti non possono far danno. Et è salutifera & pretiosa beuanda al corpo umano, & chi usa questa, non ha bisogno d'altre purgationi ò medicine.

Facilissimo, & ottimo rimedio à sanare ogni cruda sorte di mal Francese, così doglie, come piaghe, & gomme, & è di pochissima spesa, & non ha bisogno di stare in letto, nè in casa, anzi si può fare andando per uiaggio. Et uale ancora ad ogni sorte di dolor di giunture, & in ogni luogo che sia, del corpo umano.

PIGLIATE tre libre di mele crudo, et una libra di

ſuco d'erba detta Primofiore, ò fior d'ogni meſe, che è una erba notißima che ſi mangia in inſalata, & ha la foglia larghetta, & groſſa, ò polpoſa, & d'un color uerde chiaro, & fa il fiore giallo, & in forma di campanella, ilqual fiore par che ſi truoui d'ogni tempo, & per queſto lo chiamano fior d'ogni meſe, ò Primofiore, come è detto, & Dioſcoride la chiama Scorpiuron, cioè coda di Scorpione, per la ſomiglianza che hanno i fiori ſuoi con la coda di detto animale, quando ſon ſerrati. Di queſta adunque piglierete una libra di ſuco, cauandolo ancor del fiore, ſe l'hauete, ſe non, dell'erba ſola. Et habbiate legno d'India, ò legno ſanto, raſpato, ò tagliato minuto, meza libra, & fatelo bollire in acqua commune, per un buon pezzo, & poi colatelo. Et mettete il ſopradetto mele, & ſuco di detta erba in una pignatta, aggiungendoui tre once di Aloè epatico, preparato, come di ſopra s'è inſegnato, ouero come lo uendono gli ſpetiali, che lo chiamano loto, ò lauato, & imbeuuto, con ſuco di roſe, & ſia ben peſtato; & ſopra ui mettete tanto di detta acqua, oue ha bollito il legno, che auanzi quattro o ſei dita nella pignatta, aggiungendoui due once d'aceto ſquillitico; & fate bollire ſoauemẽte per meza hora, o più; ſchiumando molto bene il mele; & quando è in fine del bollire, aggiungeteui tre, o due once di cannella fina, ſottiliſſimamente peſta & laſciatela così ancora un pochetto al fuoco. Poi cauatela, & ſerbatela, & di queſta pigliate la mattina un bichiero, che ſia calda, al far del giorno, & poi che l'hauete preſa, maſticate un pochetto di melo cotogno, o una ſorba o un poco d'agreſta, o di pome granate agre, o qualch'altra coſa ſtittica, & aſtringente; & ſtate poi in letto fin che ui piace, cioè dormite

un

un pezzo. Poi se ui piaco alzateui, & andate fuori, & fa te ogni uostra faccenda. Benche, come di sopra s'è detto, lo stare in letto, o in casa, è sempre utile à chi si medicina, per ogni rispetto. Et pigliate questa potione un dì sì, & un dì nò; ouero se il male non è molto fiero, pigliatelo due uolte la settimana, & uedrete miracolosa operatione; ne bisogna altro pigliar di legno, nè altra cosa al mondo, che questa sola basta per tutte, & è prouata in molte persone, molte uolte.

A sanare una carnosità di dentro alla uerga dell'huomo, se ben fosse uecchia di molto tempo.

PIGLIATE fecce di mele distillato, ouero non hauendo tai fecce, pigliate il mele, & mettetelo in una pignatta ad abruciare, & poi pigliate quelle fecce negre, & mettetele in un'altra pignatta, o in una padella di ferro, nella fornace de'uetrari, o de'boccalari a calcinare per tre, o quattro giorni à buon fuoco, & hauerete una materia gialla, come oro. Laquale è ottima ad usar sopra d'ogni piaga, che consuma la carne trista, mondifica, & salda poi la buona, & non fa dolore. Onde è molto migliore da adoperare per le piaghe, che il precipitato, che communemente usano i Chirurgici. Di questa poluere pigliate un'oncia, di sterco di cane due once, di tartaro di uino bianco meza ottaua d'oncia, o meza dramma, di zucchero fino, un'ottauo di allume di rocca bruciato un'altro ottauo, & altrettanta tutia. Et ogni cosa sia benissimo pestato, & macinato, & passato per setaccio stretto. Poi habbiate frondi di oliue uerdi, & fatele pestare in un morta-

ro di pietra, bagnandole con un poco di uino bianco, & come sono ben peste, premetele al torcolo, o fra due taglieri, & raccogliete quel suco, & aggiungeteui altrettanto suco di piantagine, & mettetelo in una pignattina al fuoco, & ueniteui buttando à poco à poco le dette polueri, sempre mescolando, & ultimamente aggiungeteui un poco di cera uerde, & un pochetto di mel rosato, & fatelo uenir come un'unguento liquido, & serbatelo, ch'è pretioso à consumar carnosità in luoghi delicati, oue non bisogni cosa forte, che faccia dolore, si come il membro uirile, & il naso, &c. Et quando uolete adoperarlo alla carnosità della uerga, o del membro uirile, habbiate prima uno schizzatoro di quelli da gonfiare i balloni da giocare, & empitelo di uino bianco, oue sian bollite rose secche, & foglie di piantagine, mescolandoui un poco di latte di donna, se ne potete hauere, se non di capra, & con quel uino procurate di lauar con quel gonfiatoro la uerga molto bene dal canto di dentro, & poi habbiate una candeletta lunga di cera, di tanta grossezza, che possa entrar'alla uerga & nella punta, o piè di essa, metterete dell'unguento sopradetto, & faretela un poco calda, o tenera al fuoco, per che non si spezzi, & mettetela dentro alla uerga, facendo che uada più dentro, che sia poßibile, tal che truoui la carnosità, & ui lasci l'unguento, & lasciateuela un poco. Poi cauatela, & cosi fate mattina, & sera, stando in letto col uentre in suso quando mettete, & tenete la candela con detto unguento. Et uedrete effetto raro, che in pochißimi giorni sarà sano perfettamente senza pericolo alcuno.

A ſanare ogni riſcaldatione,& mala diſpoſitione del feca to. Et con queſto ſecreto ſi ſon ſanati di quelli,che per tal cagione haueano il uiſo come leproſo, & le gambe groſſe,& le mani tutte infocate, & ſcabroſe per entro.

PIGLIATE *farina d'orzo,o amito d'orzo,che ſem pre ſe ne troua à gli ſpetiali, & mettetela à bollire in acqua commune per meza hora,Poi colatela, & mette= tela in un'altra pignatta nuoua,o netta,& con eſſa met= tete un poco di Malua,di Cicoria,di Lupuli, di Endiuia, & di Boragine, & facetele bollire,tanto che ſieno tutte diſfatte,aggiungendoui oncia una di Sandali, & poi co= latela,& habbiate in una pezza di lino rara, tanta caßia eſtratta, cioè polpe di caßia, quanta ſtaria dentro a due noci,& mẽtre quell'acqua è calda infondeteui quella pez za con detta caßia;poi con le dita andate premendo eſſa pezza, & caßia, tanto che la ſua ſoſtanza paßi tutta in quell'acqua,Poi metteteui zucchero, o penniti quanti ui piace.Et di queſta beuanda, laquale è di ſapore gratißi= mo,pigliate un dì sì,& uno nò,un bicchieretto la mattin= na in letto,colcandoui poi per un pezzo ſopra lo ſtoma= co,cioè col petto in giuſo,& dormiteui ſe potete; poi le= uateui,& facete quel che ui pare,& in pochißimi gior= ni ſarete ſanißimo.Ma queſto ſi uuol fare la ſtate, non il uerno. Et chi haueſſe lo ſtomaco freddo,porti poi ſopra il petto una pezza di roſato, o ſcarlato, o di ſcar= lattino, ungendoſi ancora alle uolte con un poco d'oglio per lo ſtomaco debile, come ſi inſegnerà più di ſot= to à farlo perfetto.*

A ſanare le emorroidi, ò marauelle in una notte, Secreto molto raro, & belliſsimo.

HABBIATE frondi uerdi in Sambuco, & fattele bollire in acqua, tanto che ſieno come disfatte, & allora habbiate una pezza di panno roſſo, & ſia larga quanto una pianta di mano, o poco più, & ſtendeteuela ſopra la pianta ſteſſa della mano, & fate che l'infermo ſtia in letto col petto in giuſo, & ſopraponete alle Emorroidi le dette ſoglie, così calde, come le cauate della caldara, hauendoui prima buttato ſopra un poco d'oglio d'oliua. Poi fra tanto pigliate dell'altre ſopra un'altra pezza, & leuate la prima, & mettete queſta, & così uenite mutando di continuo di uolta in uolta, facendolo ſe non tutta la notte, almeno quanto più potete, & laſciate che l'infermo fra tanto dorma à ſuo piacere, & lo uedrete, che la mattina ſarà ſano, & netto, come ſe non haueſſe hauuto mai male.

Vnguento nobile à ſcottature di fuoco, che ſana, & non laſcia ſegno.

PIGLIATE due chiare d'uouo, due once di tutia Aleſſandrina, due once di calcina uiua lauata à noue acque, & un'oncia di cera nuoua, con tanto olio roſato quãto baſta, & fate unguento, & uſatelo à i biſogni.

A chi non tiene il cibo, & al ſouerchio uomito, & alla debilità grande dello ſtomaco rimedio raro, & perfetto, & prouato.

PIGLIATE cera roſſa libre due, & habbiate una ſcodella d'oglio d'oliue, & pigliate pezzi d'Alabaſtro, & info=

infocateli ſopra le brace, & pigliateli con le molle, & ſmorzateli in detto oglio, & così ſmorzateueli tre o quattro uolte, poi cauateli fuori, & peſtateli ſottilmente, & meſcolate queſt'alabaſtro con la cera ſopradetta, & con quell'oglio oue lo ſmorzaſte, mettete ogni coſa à diſtillare per una ſtorta lutata à fondo ſcoperto, & dando tanto fuoco che paßi uia tutto l'oglio, & ciò che può paſſare, & ſerbatelo, aggiungendoui fino à meza oncia di mirra in poluere. Poi quando uolete adoperarlo, pigliatene in una padelletta di rame, o di ferro, o in una freſſoretta di terra uetriata, & habbiate alcune cime, & foglie di aſſentio, o nacſenſo, erba amara, & mettetele dentro à quell'oglio, & fatelo bollire un pezzeto, o ſoffriger dentro. Poi pigliatelo così caldo, & ungeteui con eſſo dal pettenecchio, o pettinale, inſin'alla gola, & queſto fate la ſera in letto. Et farete uno ſtomaco forte & perfetto. Et nel mangiare, uſate del Roſmarino più che potete, crudo, & cotto, & in ogni modo, tenendone ancora nel fiaſco del uino che beuete. Et ſimilmente uſate di pigliare della infraſcritta acqua uite che è miracoloſa.

Rimedio, col quale fu guarita una Donna di trentaſei anni, che per farſi la bionda al Sole, o per altra coſa s'hauea guaſto lo ſtomaco in modo, che per due anni & mezo non era andata del corpo, & ſubito che hauea mangiato, uomitaua tutto il cibo, & era uenuta gialla, & ſecca come un legno.

Vn monaco di ſanto Agoſtino, perſona dottißima, et che hauea infiniti ſecreti rari, le fece uſar queſti rimedij, & in diceſette giorni fu ſana, & uenne colorita & bella come era prima.

Primieramente hauea un fornetto fatto à posta, come quello del pane, & lo facea scaldar con Rosmarino, abruciandolo dentro, come si fa delle legne nel forno del pane. Et in quel fornetto facea cuocere alcuni pani piccolini, et alcune focaccette, & quelle sole, & non altro, facea mangiar alla Donna per otto, o diece giorni, & la facea beuer uino bianco piccolo, & senza acqua, & mangiar cibi gentili, & con cannella, & zucchero, & ogni mattina le facea pigliar'un dito in un bicchiero della infrascritta acqua, cioè, acqua uite, meza carrafa, & dentro ui metteua la scorza gialla d'un mezo cetrangolo, o narancio giallo, & fatta in pezzi, fiori di Rosmarino, un pugno, cannella fina, un'oncia, zafframe, un quarto di drãma, bengioi, una dramma, & un poco di musco. Et la facea lauar tutta, o farsi bagnare in decottione di Rosmarino, & altre erbe odorifere, una uolta la settimana, & ogni sera ungersi tutto il petto col sopradetto oglio distillato, & bollitoui l'assentio dentro. Et sopra tutto la facea leuar tardo la mattina, & tenersi la notte un guancialetto allo stomaco, & alcune uolte le facea mangiar confettione di diambra. Et in dicesette giorni fu tornata cosi bella, & sana come era prima, non hauendo i medici in tanto tempo potuto farle cosa, che l'hauesse giouato per sanarla.

A i uermi de i putti tre rimedii singolari.

PIGLIATE farina di grano di frumento, che si fa il pane, & pigliate solamente il fiore di essa farina, cauato per un setaccio di seta strettißimo, & sia tanta, quanta staria sopra tre scudi d'oro, & mettetela in un bicchiero.

ro,& ſopra ui mettete tanta acqua di pozzo, o di fonte, quanta baſti à diſtemperarla,come latte,& fattela beuere,o ingollare al fanciullo,che ſi crederà,che ſia latte, & così laſciatelo,& uedrete nell'andar del corpo, che manderà fuori i uermi tutti morti,che è ſecreto molto bello.

Secondo rimedio à i uermi.

PIGLIATE un Cetrangolo,o Narancio, & fateli un buco di ſopra,grande come un giulio,o uno ſcudo, & per eſſo premete fuori il ſuco,& faceteui una foſſa, cioè uotatelo più di mezo,& in quel uoto mettete oglio lauri=no,ſuco di ruta,& ſuco di aſſentio,tiriaca, & farina di lupini,& facete bollir così per un pezzetto.Poi uotatelo in una ſcodella,& con quel liquore ungete l'ombelico,il cuore,le tempie,le narici,& l'eſtremità de i polſi,& uedrete marauiglioſa operatione.

Terzo rimedio contra i uermi,& principalmente per quei puttini che ſon tãto piccoli,o ſtomacoſi,che non piglierebbono coſa alcuna per bocca.

HABBIATE acqua uita buona & con eſſa lauate bene,o bagnate il petto, & lo ſtomaco del fanciullo, poi ſpolucrizatelo ſopra di poluere di mirra ſottiliſſima,& facetelo ſtar col petto in ſuſo per un pezzo, & così con le dita bagnate in detta acqua uita, & poluere di mirra ueniteli toccando le narici del naſo,& uedrete che nell'andar del corpo,andrà tutti i uermi morti.

A ſa=

A ſanare i putti del mal della Luna, cioè quando tremano, & tramortiſcono, ilqual male uiene perche nel corpo de' fanciulli s'ingenera molte uolte un uerme con due teſte, che uà al cuore, & gli fa così tremare, & molte uolte gli ammazza.

PIGLIATE *i ſuſti teneri della Ferula, & ſeccateli all'ombra, & peſtateli ben ſottiliſſimi & paſſateli per ſetaccio. Poi pigliate di queſta poluere, un quarto d'oncia, radice di Gentiana, & radice di Brionia lunga, di ciaſcuna un quarto d'oncia, Mirra, un'ottauo d'oncia, & ogni coſa ſia ben poluerizata, & mettetelo in uno ſcodellino, o in una ſcatoletta, o doue ui piace, & con una goccia d'acqua bagnatelo, & pigliatene con due dita, & con eſſe bagnate le labra, & la bocca del putto, & facete così tre, o quattro uolte, & uedrete quando anderà del corpo, che ui anderà detto uerme morto Et queſta eſperientia s'è ueduta molte uolte, & alcuni putti che ſi ſono morti di tal male per non eſſerui fatti rimedij buoni, ſono ſtati aperti, & hanno trouato loro quel uerme attaccato al cuore. Et à queſto ſteſſo ſaranno ancor buoni rimedij poſti poco di ſopra per li uermi.*

A mal caduco, nobiliſſimo & raro rimedio.

PIGLIATE *erba Camedreos, & coglietela del meſe di Maggio, quando è in fiore, & ſeccatela all'ombra, & fatene poluere. Poi quando uolete adoprarla pigliate un roſſo d'ouo, o due, & ſbatteteui un cocchiaro di detta poluere, & cuocetelo, & datelo à mangiare allo infermo, & queſto fate per otto giorni, mattina, & ſera, & aſtengaſi*

dal

dal uino, dal coito, da legumi, da insalate, da carni grosse, & da ogni cosa trista. Et è secreto molto nobile, et buono.

A fare oglio di Zolfo da sanare ogni canchero, & fistola, & ferite antiche.

ZOLFO, pesto sottilmente, & metti in boccia di uetro impastato con oglio commune che uenga come una pasta, & distillate per boccia di uetro, & quell'oglio che distilla mettete in una carrafa, & auanzi fin'alla metà di detta carrafa uota, & empitela d'acqua di piantagine, & di suco di cardo santo, & fatelo così bollire un pochetto. Poi lauate la piaga con acqua uita, o con uino bianco, & metteteui di questo oglio, che in pochissimi giorni sanerà perfettamente.

A cauar ueleno d'una ferita fatta cō ferro attossicato.

PIGLIATE Assa fetida, & Galbano, ana, oncia una & mettete à mollo in aceto per una notte. Poi mettete sopra il fuoco, fin che si liquefaccia, o dissolua. Poi passatela per pezza di lino, & mescolatela con once due di unguento Diabasilicon, & mettete sopra la ferita, che tira à se, o mortifica tutto il ueleno, & la ferita si può medicare, come l'altre ferite ordinarie. Et in caso di necessità, l'Assa fetida sola, è sofficiente, o buona à leuare il ueleno delle ferite.

A morsi d'animali uelenosi d'ogni sorte.

SVBITO che la persona si sente morsa, o più presto che sia possibile, pigli rami di fichi uerdi, & facciaui cadere

dere di quel latte, tre o quattro uolte, o fin che bisogna, & il medesimo fa la semenza della senape mescolata con aceto.

A cauar saette, ò altri ferri delle ferite.

PIGLIATE *suco di Valeriana, & in esso intingi una tasta, & mettila nella ferita, & sopra metteteui di detta erba pesta, & legateui una fascia sopra, che stia salda, & tirerà à se il ferro, & poi sanerà la ferita, o piaga.*

A gran tosse di puttini.

PIGLIATE *suco di petrosemolo, & poluere di cimino, & latte di Donna, & mescolate insieme, & datelo à beuere al fanciullino. Et fateli questa untione, sementa di lino, & fieno greco, & facete bollire in acqua commune, poi premete quella sostanza, & mescolate con butiro, & ungetene il petto, facendolo caldo.*

A chi hauesse riceuuta botta in testa, ò fosse caduto, & hauesse ammaccata, & gonfiata la testa.

PIGLIATE *sal da mangiare, oncia una, mele crudo, once tre, cimino, altrettanto, termentina, once due, incorporate ogni cosa al fuoco, & poi stendetela sopra una pezza, & mettetelo caldo sopra il fuoco, & disenfierà, & sanerà perfettißimamente.*

Rimedio perfettissimo à chi fosse sordo.

PIGLIATE *Menta, Saluia, Pulegio, Rosmarino, Issopo, Artemisia, Mentastro, Calamento, Camomilla, Millefolio,*

lesolio, erba di san Giouanni, Ascenzo, Abrotano, Centau rea, un pugno di ciascuna, & fatele bollire con uin bianco, & buono, in una pignatta netta, & fate, che sia la metà erbe, & il resto uino, & fate che bolla fin che cali la terza parte, poi fate fare dallo spetiale questo oglio. Pigliate oglio antiquo, once due, oglio di porri, & d'amandole oncia una, suco di ruta ana oncia meza, maluagia, oncia una & meza, poi pigliate una ampolla, che habbia il collo lungo, & fate bollir à fuoco lento, tanto che sieno quasi consumati li detti suchi, & maluagia, poi leuateli del fuoco, et metteteui dentro queste cose poluerizate, cioè spico nardo, coloquintida, castoreo, mastice, ana grani uno & mezo, & turate bene la detta ampolla, che non isfiati niente, & ponetela in una pignatta piena d'acqua, & fatela bollire per spatio di tre hore, poi leuatela uia dal fuoco, & uotate il detto liquore in un fiaschetto, ò piatto, & mettetelo al Sole, & lasciateglilo tanto che diuenti chiaro, poi colatelo per pezza sottile, & premete bene la sostantia, dapoi pigliate grani uno & mezo di musco, & incorporate bene col detto oglio, menando destramente con una spatula, accioche s'incorpori bene, cioè mettete il musco in uno scodellino, & à poco à poco incorporate col detto oglio incorporato, & mescolate tutto insieme, poi serbate in una ampolla ben turata con carta pecora, & cera. Poi pigliate la pignatta con le sopradette erbe, & mettetela al fuoco, & scaldatela bene, & pigliate un'ombuto di ferro stagnato, & quando andate à dormire, col detto ombuto coprite la pignatta, che sia ben calda, con la bocca larga, & con lo sottile pigliate il fumo nell'orecchia per spatio di mez'hora, & come hauete pigliato il fumo, scaldate il so-

pradetto

pradetto oglio, & fate che sia tepido, & mettetene nel-
l'orecchia due o tre gocce, & stroppate l'orecchia cõ bam
bace muscata, & andate à dormire. Auertite bene, che
quando fate la detta prosumigatione, habbiate delle faue
secche, & masticatele in bocca, & rompetele co' denti,
poi sputatele fuori, & questo si fa, accioche li porri dell'o
recchia s'aprano. Et con la gratia di Dio in pochi dì sarai
sanato, s'è possibile che per medicina possa sanarsi, & mol
ti se ne sono sanati in questo modo, & se in questo modo
non si risanerà, non li fate più altro rimedio. Et non guar
date che nell'orecchia ui uengano alcuni bucinamenti, che
ui uerranno, seguite pur la medicina, che u'ho detto, che
con la gratia di Dio uedrete miracoli, che se fosse stato trẽ
t'anni sordo udirà, pur che non sia nato sordo, & fateli
usar pilole, che li purghino la testa, & usare à mangiar
buoni cibi.

A guarire una donna, che hauesse la ma-
tre fuori della natura.

PIGLIATE una pietra uiua, che sia stata sotto ter
ra, & che non habbia uisto aere per molti giorni, & met
tetela in un cruciolo coperto, & mettetelo in un gran fuo
co, & dapoi che sarà ben calda, mettetela in un mastello,
& spruzzatela d'aceto, & fate che la donna stia di sopra,
che si faccia prosumo, & questo sia la sera tardi, & fatela
colcare in letto, poi habbiate ruta, & cauate il suco, & fa-
te una ballotta di bambace, & attaccateli un filo, che si
possa attaccare alle coscie, et la detta ballotta bagnate col
suco della ruta, & metteteli alla bocca della matre, che su
bito la matre piglierà la ballotta, & tireralla dentro, &
essa

essa si tirerà al loco suo, però siate accorti à far buona ligatura alla ballotta, che non rimanga dentro. Dapoi fate la untione per ungere le reni, pigliate pan porcino & ruta, ana, & pestatele ben minute, & habbiate un pignatto, & mettetelo à bollire con oglio antiquo, tanto che cali un terzo, poi rifreddatelo & struccatelo tanto, che gli cauiate la sostantia, & poi rimettetelo in un'altro pignatto nuouo, & mettetegli un poco di cera nuoua, pure scaldandolo tanto che s'incorpori bene, con laquale ungete le reni, & poi mettete sopra della stoppa che sia calda, & infasciate come s'infasciano i fanciulli. Auuertite che la Dõna uuole stare in letto con le reni in giuso, & col capo basso, & con le natiche alte. Et farete questo una sera sì & l'altra nò, & così farete tre uolte, & sarà liberata. Et sia il suo mangiar cose calde, come piccioni, galline, con spetie, & altre cose tali. Et senza dubbio sarà liberata se ben fosse mal di trenta anni.

A far uenire & moltiplicare il latte alle donne.

PIGLIATE frondi uerdi di finocchi, & fatele bollir con uino, o con acqua, & beuane la donna à pasto, & fuor di pasto, più spesso che può, & hauerà latte assai, & se ancora patisse di retention e di menstruo, ò corso ordinario delle donne, questa è medicina molto buona.

Alle gomme del mal Francese, uecchie ò nuoue, bellissimo secreto.

PIGLIATE primieramente bolo armeno, & aceto, & oglio rosato, & fate un defensiuo intorno alla gom

ma,

ma, due o quattro dita largo. Dapoi habbiate oglio di Euforbio, parti due, oglio uiolato, parte una, & mescolate insieme, & con esso ungete la gomma, hauendola prima ben lauata con uino negro caldo. Poi che l'hauerete unta con detto oglio di Euforbio, metteteui sopra alcune pezze di lino, ungendole cō un poco di butiro, & così lasciatele tre o quattro hore, o quanto ui pare. Poi scoprite la gomma, & uedete s'è uessicata, se non, tornate, à rimettere di detto oglio, lauandola con uino come prima, & lasciatela per altre tre, o quattro, o sei hore, & la trouerete uessicata. Foratela o rompetela con un ferro, o lasciatela romper da se stessa. Poi curatela con unguenti saldatiui, & sarà sana.

Alle gomme del mal Francese altro rimedio.

LAVATE le gomme con uino come è detto, & fateui il difensiuo intorno. Poi habbiate unguento aureo, parti tre, solimato benissimo trito, parte una. Mescolate il solimato con l'unguento, & sopra poni alla gomma in una pezza, et lascialo per un giorno, o quanto più potete, et trouerete la gomma consumata, et la carne agguagliata et bella, che par cosa miracolosa, et se non lo fà la prima uolta, tornatelo à far la seconda, o la terza, se pur le gomme fosser antiche et dure. Poi quando non ui uolete metter più detto unguento, cioè quando la gomma sarà risoluta tutta, metteteui una pezza con butiro lauato in uino, et sarete sano in tutto. Et sappiate che quello unguento con quel solimato tira à se tutta l'aquosità, et umori tristi che sono in tutto quel braccio, o gamba doue lo mettete sopra le gomme, o altra carne trista. Onde non solamente sana quel loco oue si pone, ma purga tutto il mēbro dalla mala

dispositione

dispositione che è in esso, & per questo se ne fa acqua mirabile da sanar la rogna, come si metterà più di sotto, & così saneria ogni altro male che possa riceuer medicina esteriore, perche, come è detto, tira fuori tutta l'aquosità & umor tristo, che è in tutto il membro oue si pone. Et si uede che mettendolo, come è detto, sopra gomme, ò altra piaga con carne trista, bagna notabilmente tutta la pezza che gli stà sopra, & le fasce, & ancora cola per il mẽbro intorno à quel male, dell'acqua, che detta medicina tira à tal luogo, come à bocca oue truoui uscita, & è secreto molto degno, & da farui gran cose, chi sapprà applicarlo secondo le opportunità.

A chi hauesse riceuuto botta o percussione con legno, ò pietra, ò altra cosa tale, rimedio facilissimo & perfetto, se ben ancor ui fosse fatta ferita.

ERBA Tasso Barbasso peloso, & pestatela, & fatene suco, & se è ferita, che buttasse sangue, asciugatela, & nettatela bene, lauandola con uino bianco, ò con acqua, et poi metteteui del detto suco, & sopra mettete quell'erba così pestata dallaquale hauete cauato il suco, & legatela bene con una fascia, & lasciatela così per tutto il giorno, & uedrete effetto miracoloso.

Acqua da sanare ogni sorte di ferita in pochissime hore. Et è cosa che ciascuno ne doueria tener sempre fatta in casa sua per li bisogni occorrenti, essendo di poca spesa, & facile à farsi, & di santissima & miracolosa uirtù.

HABBIATE *una libra di cera gialla nuoua, ò quanta uolete, & fatela disfare, ò fondere al fuoco in una pi-*

gnatta netta, & così squagliata, ò fusa buttatela in una scodella, ò pignatta oue sia dentro maluagia, ò uin greco, ò altro uin bianco buono, & dapoi cauatela da detto uino, & tornatela al fuoco à liquefar di nuouo, & di nuouo tornatela à gittar nel detto uino & così tornatela à liquefare, & à rigittare in quel uino fin'à sette uolte. Dapoi ultimamente prendete la detta cera, & mettetela à fondere al fuoco, & mescolateui un pugno di mattoni pesti sottilmente, incorporandoli bene insieme, & così mettetela in una storta di uetro lutata tutta fino à mezo il collo, & facete distillare, prima con fuoco lentißimo per otto hore, dapoi crescendo à poco à poco, & in fine dando gran fuoco. Et sopra tutto auuertendo, che le giunture del collo della storta col recipiente sieno benißimo serrate, & che il recipiente sia grandetto. Et quando poi sarà ben freddo il fornello, & ogni cosa, cauate la uostra acqua del recipiente, et mettetela in un fiasco di uetro, tenendola benißimo serrata con cera, & di sopra con una pezza incerata, che in modo alcuno non possa rifiatare, & non la tenete in luogo, oue sia caldo di Sole, nè di fuoco, ò stufa. Perche ha parti molto sottili, che facilißimamente suaniscono, ò euaporano, & se ne uolan fuori.

QVESTO liquore sopradetto, è miracoloso per ogni sorte di ferita, bagnandola con esso, & legandoui sopra una pezza, che ui sia bagnata. Et fra molte esperientie che se ne son uiste, fu una in un seruitore dell'Illustrißimo Signor Lionello Pio da Carpi in Venetia l'anno MDXLVIII. ilqual seruitore essendoli caduto un pugnale con la punta sopra il collo del piede, che è luogo molto pericoloso, non fece se non metterui di

quest'acqua,

questʼacqua, che non so che gentilʼhuomo di quel Signore se ne trouaua fatta in casa, & in due giorni fu guarito in modo, che non ui si conosceua pure il segno. VALE ancora mirabilmente à contrattione, ò ritiramento di nerui, & à moltʼaltre cose per il corpo umano. Et se talʼacqua ò liquore sarà ben fatto, ò se sarà distillato unʼaltra uolta, è tanto di natura sottile & penetratiuo, che mettendone sopra la palma della mano, si uede mirabilmente penetrare in uno instante, & lasciare il luogo secco, come se non ui fosse mai stato posto. Onde le persone intendenti se ne possono seruire in moltissime cose, con metter con esso altri liquori, ò polueri di cose che uogliano far penetrar nella carne, & rimanerui, così per uso di medicina, come per belletti, & altre cose tali.

A far lʼolio dʼIpericon, ò perforata, il qualʼoglio in Venetia & in alcuni altri luoghi chiamano oglio rosso. Et fatto nel modo che quì di sotto si dirà, è di tante & sì grandi uirtù, che non si potrebbono esprimer tutte, così per ferite, come per altre infinite cose, dellequali se ne diranno alcune delle più importanti, & tutte prouate.

QVESTA erba, che in Greco & in Latino si chiama Ipericon, è unʼerba, che la state di Giugno fiorisce, & fa i fiori gialli come le uiole gialle, ma con foglie più minute & più spesse. La pianta fa più rami con molte foglie picciole & minute sù per il suo fusto, ilquale è rossigno, et le foglie sono quasi della forma che quelle della ruta, ma più sottili di corpo, & più bianchicce, ò di uerde più chiaro. Et chi guarda dette foglie incontra allʼaere le uede tutte ripiene di minutissimi pertugi ò buchi. Onde com-

munemente per l'Italia da tai buchi ò fori la chiamano PERFORATA, & altri la chiamano erba di san Giouanni, ancor che molte altre erbe per l'Italia così si chiamano. Et questo, credo, per essere elle in perfettione in quel mese, del quale si celebra la festa di quel benedetto santo, & per esser nel solestitio si ueggono tali erbe hauer grandißimo uigore nella uirtù loro Di questa erba si truouano più sorti, & lo chiamano Maggiore, & Minore, ma tutte sono buone & perfette per far questo oglio santißimo, & non si può errar nel prender qual si uoglia di loro, o l'una & l'altra insieme. PIGLIASI adunque del mese di Maggio, o ancora di Giugno la detta erba auanti che sia fiorita, & pestasi in mortaro di marmo netto, ò di legno con pestatoro di legno, & così pesta si mette in un fiasco ò orinal di uetro, & sopra ui si mette tãto uino bianco, che la cuopra tutta, & poi ui si aggiunge tanto olio d'oliua buono, che tenga lo spatio di due dita in altezza, & così si lassa ben serrato. Dapoi il giorno di san Giouanni se si può, se non in altro giorno di quella settimana cioè tra xx. & xxx. di detto mese, la mattina dapoi leuato il Sole si fa cogliere di detta erba cõ tutti i suoi fiori, & separando le cime & i fiori da una parte, si fa pestar molto bene quell'erba con tutti i suoi fusti, hauendola prima tagliata minuta col coltello, & cauatala del mortaro si fanno allora pestar nel medesimo quelle cime & quei fiori che serbaste da parte, & si soppestano così solamente un poco. Et poi si mescolano con la detta erba loro, prima pestata. Ma auuertasi, che i fiori hanno da esser tanti à peso, che uenga ad essere quattro parti di fiori, & una sola, o una & meza d'erba, contandoci quell'altra,

che

che del mese di Maggio, ò li giorni auanti mettesse nel l'orinale, o nel fiasco, col uino & con l'olio d'oliua. Et così mescolate ogni cosa insieme, & mettete in fiasco, o orinale, o pignatta inuetriata con quel medesimo uino & oglio di prima, & aggiungendoui dell'altro uino & oglio, tanto che ogni cosa uenga coperta come staua prima, & così ben serrata & coperta la bocca, mettetelo al Sole. Dapoi indi à dodici, o quindici giorni o più, quando detta erba haurà fatto il seme, che sia ben finito di fare, facetene cogliere la mattina dapoi il leuar del Sole & facetelo ben pestare, & mescolatelo con la sopradetta erba & fiori, et non mettendo più uino, ma solamente olio. Et detto seme sia à peso la quarta parte, o la terza di quanto han pesato tutta la detta erba & fiori in tutte le uolte, & l'olio sia tanto che sopra auanzi à tutta la materia un gran palmo, o ancor due. Et allora mettete al fuoco una caldara d'acqua, con fieno o paglia dentro, o stoppa. Et dentro à tal caldara accomodate quel fiasco o orinale che stia nell'acqua, & non porti pericolo di rompersi legandolo o appoggiandolo in modo, che il bollir dell'acqua non lo sbatta & lo faccia rompere. Et questo modo di mettere orinale o boccia in caldara d'acqua, chiamano i filosofi moderni, bagno Maria, & si adopra così per distillar col lambicco, come per far putrefare, o euaporare, o dissoluere, secondo i bisogni & le intentioni di chi le adopra. Di che si dirà da noi à lungo nella seconda parte, oue si tratterà à pieno de i modi del distillare. Ora questa caldara così acconcia con quel fiasco, o boccia, o orinale, con quella erba & fiori dentro si faccia bollire per due, o tre, ouer quattro hore, secondo la quantità della roba, tanto che il uino

sia sfumato & euaporato uia tutto o la maggior parte, il=
che si conosce pigliando di quella materia una goccia con
un bastone, & buttandolo nel fuoco, che se non grida mol
to, & arde, è segno che il uino sia andato uia. Et la bocca
del fiasco, o orinale, o boccia mentre la caldara bolle si ha
da tener discoperta perche il uino possa uscir uia. Allora
se tutta quella roba, che sarà dentro al fiasco, o boccia, o
orinale, sara tanta che pesi cinque o sei libre, ui metterete
dentro le infrascritte cose, secondo i pesi & misure de qui
porremo, gouernandosi poi nel più & nel meno, secondo
che più o meno di cinque o sei libre saran detta erba &
fiori con tutto l'oglio che è con loro. Et le cose che ui si
hanno da metter dentro son queste, cioè solso uiuo, o in cā
na, libra meza, sal commune bianco once viij lumbrici o
uermi rossi di terra, una scudella, & sieno ben netti & la
uati prima con acqua, poi con uino, mel rosato, o non rosa
to, ma bollito & schiumato once quattro, termentina, o la=
ricina, o lacrimo once x. & sia lauata una o due uolte con
acqua di pozzo, o di fiume, o di fontana, lardo di porco
ben battuto libra meza, suco di Tasso Barbasso, suco di
Dittamo bianco, o negro, o dell'uno & dell'altro, di cia=
scuno once quattro, zafframe once tre, radice di Dittamo,
radice di gentiana, radice d'imperatoria, radice di carli=
na, radice di ualeriana, & radice di celidonia, di ciascuna
once due. Et se dette radici sono fresche, fatele pestar mol
to bene, se sono secche fattele pur pestare in poluere. Mir
ra once una, cera rossa once ij, tiriaca fina once ij. semen=
za di cedro once una, semenza di edera ben matura once
tre, semenza di lauro ben matura once quattro, acqua ui=
e once sei, cannella o cinamomo once una legno Aloè,
once

once meza. Ogni cosa sia pestata sottilissimamente, & tutte si mettano in detto fiasco, o boccia, o orinale con la detta erba & fiori & olio, & serrisi molto bene la bocca loro che non possano rifiatare o spirar fuori, & facciasi fuoco alla caldara, tanto che stia calda, ma non bolla, & così si tenga al fuoco per due o tre dì & notti, & quanto più tanto meglio, & se pur la notte non si potesse tenerui il fuoco, non importa, & basta a tornarlo a rifare il giorno, ma teneruelo tanti dì più. Poi leuatela uia, & tenete detta boccia, o fiasco, o orinale al Sole tutta la state. Poi rimettetela & conseruatela ben coperta che non ui entri poluere. Et questo olio quanto più inuecchia, più si fa migliore. Ma ogni anno è bene di aggiungerui suco nuouo di detta erba, & fiori, & seme, ben pestati: mettendo detti fiori & erba & seme nuoui o freschi à bollir per quattro o sei hore in olio d'oliua, & poi così caldo buttare ogni cosa sopra l'altro olio uecchio sopradetto. Et di lì à tre ò quattro anni sarà ancor bene di uotar di tal uaso tutto l'olio, et poi premer molto bene quei fiori & tutti quei materiali, & così ben premuti buttarli uia, & tornarui à rimetter de' nuoui. Et questo sarebbe ancor bene di fare ogni anno, che si faria di uirtù ueramente miracolosa in ogni operation sua. Auuertendo che se le sopradette cose non si possono hauer tutte in una uolta, non importa, & ui si possono uenir mettendo sempre che si hanno. Et se ancora non si possono hauer tutte, mettansi quelle più di loro che se ne possono hauere.

Le uirtù di questo ueramente santo olio sono infinite. Delle quali narreremo solamente quelle, che sono esperimentate più uolte da noi, ò da altri in nostra presentia,

ò per nostro ordine.

In prima ha tante & più uirtù quante il uero balsamo. Vale ad ogni doglia fredda dentro, ò fuori del corpo umano. Alla sciatica, & alla gotta fredda, ungendouelo caldo. Alla febre quartana, terzana, & continua, ungendo la schiena con esso che sia caldo, un'hora inanzi che uenga la febre. Sana miracolosamente i dolori colici, ungendone caldo il petto & lo stomaco, & ancora mettendone un pochetto ne i cristeri con l'altre cose, secondo che si è detto al capitolo di sanar detta colica. Vngendone il pettignone fa orinare. Se la donna ha creatura morta in corpo, beuendo da tre fino in quattro dramme di detto olio, la farà mandar fuori così morta. Vale ad ogni dolor di petto & di stomaco. Et principalmente alla peste è cosa miracolosissima, ungendo con esso la schiena, & dandone à beuere due dramme, ò due & meza con buon uino bianco. Ma uuol darsi auanti che passino sei hore dapoi che si sarà manifestato il male. Et ancora ungesi con esso il loco proprio del male. Per le ferite è cosa che non ha pare, ungendolo caldo, & sana ogni piaga uecchia & nuoua, & ogni rottura o percussione. Et infinite altre sono le uirtù sue, secondo che ogni persona prudẽte potrà giornalmente uenire esperimentando da se stesso. Et sopra tutto uale allo spasimo delle feri te, & d'ogn'altra sorte.

A far

A far'olio di cane rosso col quale, oltre à infinite altre sue uirtù, io sanai un frate di santo Onofrio che undici anni haueua hauuto il braccio sinistro secato come un legno, che la Natura non gli mandaua nudrimento.

HABBIATE un cane rosso di pelo, & non sia uecchio, & facetelo star tre giorni senza mangiare. Dapoi con una corda al collo strangolatelo, & così morto lasciatelo un quarto d'hora. Et tra tanto habbiate al fuoco una caldara d'olio che bolla, & metteteui dentro detto cane, ò intero, ò fatto in pezzi, che non importa, pur che ui sia tutto co i peli, & ogni sua cosa. Et così fatelo bollir tanto che sia tutto molto ben disfatto, tenendo la caldara coperta. Et in tanto habbiate fino à ottanta, ò cento scorpioni, et metteteli in un bacile di rame, ò d'ottone sopra il fuoco à scottarsi, che così si arrabbiano fieramente, et allora metteteli nella detta caldara con l'olio, & col cane, & metteteui ancora una buona scodella di lumbrici, ò uermi rossi di terra ben lauati, & aggiungeteui un gran manipolo ò pugno di erba Ipericon, et uno di Altea, ò Maluauisco, et uno di erba Ebuli, che è come il Sambuco, et una oncia di Zafframe. Et ogni cosa facete bollire insieme tanto che tutta la carne del cane sia disfatta, et perche ui anderia troppo olio, potete nella caldara la prima uolta mettere due parti d'acqua commune, et una d'olio et bisognando uenirui aggiungendo acqua, fin che sia disfatto, come è detto. Allora lasciate rifreddare, et poi pigliate quelle erbe, et quell'ossa, et gittatele uia, premendo prima molto bene l'erbe, che nell'ogli rimanga tutta la sostanza loro. Dapoi cogliete solamente quello che starà di sopra, cioè l'olio,

lio, & il grasso, & lasciate l'acqua, se fosse molta, ma se l'acqua fosse poca, & che non si discernesse separatamente dall'olio, & dal grasso, pigliate ogni cosa insieme, che un poca d'acqua non fa danno, anzi ui è buona, & così colate diligentemente ogni cosa per un setaccio ò canouaccio, bagnato prima con uino bianco. Dapoi pigliate unguento Agrippia, once sette, ò otto, medolla di stinchi, & di gangali di presciutto, libra una, medolla di stinchi d'asino delle gambe di dietro libra una, ò manco se non ne potete hauer tanta. Et mettete ogni cosa insieme con detto olio & grasso à bollire al fuoco, aggiungendoui una scodella ò meza d'olio rosato, & quando bolle metteteui mastice once tre, gummi elemi, once due, cera rossa, once otto & il mastice & la gomma sia molto ben poluerizata, & setacciata, Et fate così bollire per una meza hora, & poi lasciatelo freddare, & conseruatelo in uaso ben coperto, tenendolo al Sole qualche giorno, & è pretiosissimo ad ogni infirmità fredda, & à molte altre cose. Et come è detto di sopra, io ne ho uedu. a esperienza in un frate di santo Onofrio, cioè che portaua quell'abito rouano, ma non staua in Monasterio secondo che esso diceua, per quella infirmità sua, che haueа il braccio sinistro tutto secco, che parea ueramente un tronco di ramo d'arbori, & non mi ricordo se disse che era stato per infirmità, ò per ferita, & il membro haueа perduto la uirtù, & non se gli poteа dare aiuto, & era uenuto sottile più dell'altro braccio quasi la metà, & io lo feci ungere con questo sopradetto unguento ò olio al Sole, che era di state, L'anno M D L. II. & così lo faceа ungere per lo spatio di due Mesi, & lasciarlo al Sole, che fosse tutto asciutto & penetrato

netrato nel braccio. Et in cinquantasei giorni si cominciò à ueder manifestamente che le uene tornauano à dar nutrimento al membro. Et in noue altri giorni seguenti il braccio fu riempito di carne come l'altro, & rimase con gratia di nostro Signore Iddio, così sano, come se non ui hauesse hauuto mai male alcuno. Il detto pretioso unguento uale ad ogni sorte di dolor freddo, & anco alle podagre. Et principalmente ad ogni spasimo, & ad ogni ferita, che se la persona fosse tagliata per mezo, mettendoui di questo olio ò unguento uederia miracoli, & così per li nerui. Et uenendo io di Gerusalē, l'anno MDXVIII. sopra un nauilio, del quale era gouernatore un Piero da Chioggia, fummo assaltati da cinque fuste di Corsali di qua da Corfù, & un marinaro fu percosso da un colpo di bombarda, che gli fracassò un braccio, hauendo il medesimo colpo ferito nel petto à un'altro. Et il medico uoleua tagliar uia in tutto à colui quel braccio. Et ritrouandomi io un uasetto con questo unguento (che andando io attorno ne portaua con alcune altre cose per li bisogni) lo feci unger con esso, & in pochissimi giorni, cioè in sei ò sette, fu liberato miracolosamente. Et molte altre esperienze ne ho fatte io medesimo in me stesso, & in altri. Et molte ne hanno fatte altre persone, alle quali ne ho dato, & mi hanno poi detto hauerlo trouato miracoloso.

SE uoi farete tale olio in tēpo che si troui l'erba Ipericon ò Perforata, ui metterete l'erba, i fiori, & anco il seme. Ma se sarà in tempo che non se ne troui, potrete quando sarà fatta la prima decottione del cane, & colato, che tornerete à bollire l'olio & il grasso, metterui olio della detta erba & fiori fatto come di sopra, ò come

potete

potete hauerne, et sia tanto che sia p :r la metà di tutto il resto, cioè di tutto l'altro olio et grasso. Et così non hauendo l'erba Altea, ò Maluauisco, ui si può mettere fino à meza libra di unguento Dialtea, che se ne truoua sempre a gli spetiali. Et quando mettete a bollire il cane nella caldara, è buono a metterui infino a tre tarteruche, o testugini, che in Bologna, et in altri luoghi dicono Bisce scudellare, et sieno di terra, non d'acqua, et così è perfettißimo questo olio ò unguento per le podagre. E un mio conoscente, che era di età di trentasette anni, cominciandoli a uenir le doglie delle podagre a i piedi et alle ginocchia, et ancor alle mani, et facendoli gran dolore, io gli feci usar di questo olio, ungendosene un pochetto con esso, che fosse tepido, nel luogo del dolor proprio. Et di sopra et d'intorno lo faceua ungere col medesimo olio, ma ui mescolaua due parti di olio rosato, una di olio uiolato, et due di detto di cane, et diceua che ne sentiua mirabilißimo giouamento. Et essendoli quelle doglie uenute quattro uolte in diuersi tempi, et hauendosi unto tre uolte con questo olio, come è detto, non li ritornarono mai più, per tre anni che esso et io stemmo in una terra, che fu in Roma. L'anno M D XIIII, et quel mio amico si chiamaua Diego Portughese, che era sollecitatore et abitaua a Monte Giordano, Dapoi io mi partij da Roma, et andai a Venetia, et poi in Leuante, et non ho mai più inteso nuoua di lui se sia uiuo, ò morto, che benedetto sia sempre, doue si truoua, perche ueramente era persona molto uirtuosa, et di buonißima uita.

A fare

A fare un'unguento, più pretioso di quanti fin qui se ne trouino fatti al mondo. Et le sue uirtù sono infinite, come si diranno di sotto. Et i Principi & le Republiche doueriano comãdar che nelle terre loro si tenesse sempre fatto per tutte le spetierie, & farlo fare con la presenza de' Medici, come la Tiriaca, ò almeno ciascuno in particolare se ne deueria tener sempre in casa fatto, & massimamente, che se ne può far quantità, & quanto più s'inuecchia, più uien perfetto.

PRIMIERAMENTE *pigliate olio rosato, olio uiolato, olio di Nenufar, ò Ninfea, olio di Spico, olio di Costo olio Laurino, olio di Noci moscate, olio di fiori di Gelsomini. Et sieno tanto dell'uno quanto dell'altro, cioè una libra di ciascuno. Et l'olio delle noci moscate, et della cannella per questo effetto si fa con far bollir l'una et l'altra ben pestate in olio commune di oliua. Et così medesimamente farete l'olio ò la decottione del xilobalsamo, del carpobalsamo, del legno Aloè, della Mirra, dello Incenso, della Gomma di edera, del Mastice, et de i Garofoli. Et di questi olij di spetie ne basta ancora à metter solamẽte per la metà di ciascuno de gli altri, cioè libra meza. Et così farete ancora l'olio della Canfora, ma questo della Canfora non uuol bollire, ma si scalda solamente l'olio d'oliua molto bene in una pignattina, et poi ui si mette l'olio, fuori ò lontano dal fuoco, et si cuopre subito, perche la Canfora è tanto sottile et spirituale, che se ne uoleria fuori subito. Anzi se si mira poi nel coperchio et d'intorno alla bocca del pignattino, ui si truoua la Canfora che è salita et attaccatasi, non potendo uscir fuori. Et di questo olio di Canfora si ha da metter tanto, che sia solamente à ragione di meza oncia di Canfora per ogni due ò tre libre di tutta la*

quantità

quantità di detti altri ogli insieme. Et aggiungeteui poi olio di termentina fatto per distillatione, che sia una libra, & tre once di olio di Storace liquida. Et tutti questi ogli così mescolati insieme metterete in una caldara grande di rame stagnato, & sia fatta di forma alta & non molto larga, acciochè le cose che ui si hanno à metter uẽgano à star tutte coperte bene in detti ogli. Et la caldara habbia il suo coperchio che la serri bene & giustamente. Et così mettetela sopra il fuoco leggierissimo, & buttateui dentro tre scorzoni di quei negri uelenosi, tre serpi, tre biscie, tre aspi di sordi, tre uipere, tre rospi, tre botte, diece tarantole, cinquanta scorpioni. Et se altri animali uelenosi potete hauere, mettẽdoueli tutti uiui, et nõ potẽdo hauerli tutti in una uolta, metteteui q̃lli che potete hauere, et poi potrete aggiũgerui degli altri, sempre che ne hauerete. Et così hauẽdo ben coperta la caldara dateli fuoco leggiero p̃ cinque ò sei dì cõtinui, et saria bene che la caldara fosse in un fornello come q̃lli da fare il salnitro, ò come q̃lli che adoprano p̃ saponi, ò p̃ far leßia in Venetia et in altri luoghi. Dapoi per uno ò due altri dì uenite facendo il fuoco un poco maggiore, tãto che q̃gli animali uelenosi si uẽgano à dissar tutti in q̃ll'olio, nel quale saria ancor bene di hauer messo un boccale di uino bianco. Dapoi cauate la caldara dal fuoco, et cauatene fuori quegli animali, premẽdogli molto bene p̃ un caneuaccio bagnato in uino. E poi habbiate olio d'Ipericon ò Perforata, fatto come di sopra è detto, & sia tanto quanto è la metà di tutto il detto olio già detto d'animali uelenosi, & la terza parte d'olio di cane rosso, et mescolate tutto insieme, aggiungendoui fiori di Celidonia, et fiori d'Ipericon ò Perforata, quãdo è il tẽpo da poterne hauere,

uere, et la quãtità sia à uostra discretione. Et metteteui un pugno di sal biãco. Et suco di Taßo barbasso, suco di Dittamo biãco, à discretione, et suco di Crispino rosso, se ne potete hauere. Et q̃sto Crispino rosso è un'erba come il cardo, ma fa la foglia più piccola e tenera. Et trouasi anco il Crispino biãco, cioè uerde che si mãgia ĩ insalata quasi p̃ ogni luogo d'Italia, che in alcuni luoghi si chiama Cardõcello, e ĩ Venetia si chiama Sigone. Et il rosso è tutto à pũto come il biãco, ò uerde, se nõ che è rosso di colore. Questo Crispino ò Crispigno (che così si chiama in q̃l di Roma) ò questo Cardõcello rosso ò Sigone, è un'erba molto pretiosa, et si è uisto uno che cõ un coltello ha spaccata tutta la testa à un capretto, e subito ui ha posto dẽtro del suco della detta erba rossa, e ha ricõgiũte le parti insieme, et ligatele cõ una pezza, et indi à due di il capretto era sano e saluo, come se nõ fosse stato mai tocco Et è ancor pfettißimo p̃ guardar dalla peste, come è ancora il uerde, si come si dirà di sotto ne i rimedij cõtra la peste. Se adũq; si può hauer del sugo di detto Crispigno ò Cardoncello rosso, mettasene fino a una libra cõ detti ogli, et altrettãto di suco di Cardo santo et una libra di fiore di detto Cardo santo. Et una oncia di legno Aloè in poluere, et un'oncia di zafframe. Et ogni cosa ben mescolata insieme tenetelo al Sole p̃ tutta una state in più uasi di uetro, ò di terra uetriata, ben coperti cõ una carta ò tela. Poi cõseruatelo come cosa pretiosißima, che le sue infinite uirtù nõ si potriano esprimere. Vale principalmẽte ad ogni sorte di ferita, et spasimo. Ad ogni piaga uecchia ò nuoua. A ogni fistola Alle scrofole ungẽdo cõ esso il luogo, et mettẽdo ò fasciãdo sopra stoppa di canape bagnata in detto olio, cominciãdo al calar della Luna, che

alla

alla uolta di detta Luna sarà sano in tutto con la gratia di Dio, tanto se le scrofole sieno rotte, quanto sane, et tanto se sieno maschie quanto femine. Et uale il detto olio miracolosamente contra ogni sorte di ueleno, ungendone intorno al cuore, se il ueleno è preso per bocca, et se è morso di animal uelenoso, ò ferita con ferro auelenato, si deue molto ben premer tutto quel sanguaccio, et ungere il luogo et d'intorno con detto olio. Vale ad ogni sorte di doglia fredda, et a quasi quante infirmità può hauer un corpo umano oue si possa dar rimedio di suori.

Alla febbre quartana, rimedio uerissimo, & prouatissimo molte uolte.

In prima farete che lo infermo una meza hora auanti che sia per uenirli la febre, si metta in letto ben coperto, et habbia un bracier di fuoco d'auanti, et pigli in un bicchieri di uin Greco ò di Maluagia, tanta poluere di Assarabaca, quanta staria due uolte sopra un giulio d'argento, ò uno scudo d'oro, et il uino sia caldo, ò tepido, et cuoprasi molto bene, hauendo scaldato il letto con lo scaldaletto. Et così suderà molto, et quanto più li farà certe riuolutioni di stomaco, tanto è migliore, et segno che la cosa faccia buono effetto. Et uengasi lo infermo con touaglie, ò sciugatori di lino asciugando molto bene quel sudore, et supporti più che può. Et finita di passar la febre se uuole stare in letto stia, se non si può leuare a suo piacere, et mãgiare, et far quel che uuole. Dapoi habbiate Saluia, Ruta, et bursa pastoris, tanto dell'una quanto dell'altra, et pestatele molto bene, et spruzzatele, ò irroratele, ò bagnatele con aceto bianco forte, et mettetene sopra i polsi delle braccia

braccia sotto alla giuntura delle mani, & legatela con una fascia, & così lasciatela tutto il giorno, & l'altro giorno rimouetela, & poi quando è per tornar la febre un'altra uolta, ripigliate di quelle erbe fresche, & ripestatele, & inaffiatele, o spruzzatele, & bagnatele di aceto, come prima, & così legatele sopra il braccio, & ritornate à pigliar la poluere della asara, come prima, stando in letto, & sudando, come è detto. Et questo modo si deue tenere fino alla terza uolta, che con l'aiuto di Dio sarà sano in tutto perfettamente. Et alcuni sono stati che non l'hanno hauuto à far se non due uolte, & molti se non una sola. Et è la più facile, & la più perfetta cosa che si possa fare per tale infirmità. Et uale ancora parimente alla febre TERZANA. Et alcuni non hanno presa la poluere per bocca, ma hanno fatto solamente il rimedio delle erbe al braccio, & senza mettersi in letto altramente, ma lauorãdo, ò andando à spasso si son trouati sani miracolosamente. Et altri si son sanati solo con pigliar le dette poluери nel uino senza fare il rimedio delle erbe.

A sanare i porri, secreto bellissimo, & facilissimo, & prouato in molte persone.

PRIMIERAMENTE habbiate uno scudo di oro, ò uno anello senza pietra, ò altro pezzo di oro, & infocato che sia ben rosso, & con esso scottate i porri molto bene, & chi non ha oro lo fa con ferro, ouero con un carbon di fuoco. Dapoi si lascia star così un poco. & si ungono, ò lauano con lescia forte. Et così si fa fino à tre uolte, ò tutte in un giorno, ò in diuersi giorni. Poi si piglia Rafano da mangiare, che sia grosso, & ui si fa dentro una fossa più

grande che si può, cauandone la sua tasta, che tu si possa rimettere, & farne coperchio à detta fossa. Laqual fossa si empie di sal commune da mangiare, tritato sottilmente. Dapoi si cuopre col pezzo suo, & si mette tutto in una scodella, & così si lascia una notte, & la mattina trouerete, che nella scodella sarà discesa acqua dal detto Rafano, che sarà l'acqua del sale, con la uirtù del Rafano, & questa acqua adoprate a bagnarui i porri molte uolte il giorno, & tenendoui sopra una bambace, ò pezza bagnata in essa, & in uno, ò due giorni si uedran tutti i porri secchi, & caduti, ouero facili a tirarli uia, & così tirati uia potete ungere il luogo con unguento aureo, ouero lauar con la medesima acqua, & non si truoua il migliore, ne più bello, ne più facile, & uero secreto, ò rimedio per tal cosa, che questo. SE non hauete il Rafano grosso, potete far detta acqua con radici piccole, ò communi, che si mãgiano con l'insalata, tagliandole in fette sottili, & larghe, & facendo un solaro di eße in una scodella, & poi uno di sale, Poi un'altro di radici, & un'altro di sale, & le ultime di radici, & troucrete l'acqua, com'è detto. Et questa acqua uale ancora mirabilmente alla sordezza, si come si dirà al suo luogo pienamente.

Alla puntura, ò mal di costa rimedio santissimo & facilissimo, colquale oltre à moltissime esperienze che se ne son fatte, fu sanato un fabro, che già hauea serrati i denti, & non hauea dormito due notti, & hauea quasi strauolti gli occhi, & miracolosamente sanò in due giorni.

PIGLIATE un melo Appio cioè, di quelle pome, che si mangiano, che sono gialle, & odorifere. Et non potendo

tendo hauer di quelle, pigliate un melo, ò pomo di quelli, che chiamano mele Rose, ò qual'altro potete hauere di quelli, che si mangiano, & dalla parte del fiore, ò del picciuólo, cioè da uno de i capi suoi, faceteli una tasta in mezo per lungo, cauandone uia l'anima di dentro, & facendoui una fossa, che non passi dall'altra parte. Et in quel uoto mettete tre, ò quattro grani di Incenso maschio, che altramente si dice Olibano, & coprite il detto pomo con la sua stessa tasta, ò pezzo, che ne hauete cauato, così mettetelo à cuocere sotto le ceneri, & sotto le brace che non si bruci, ma si cuoca perfettamente tanto, che uenga tenerissimo, & come liquido. Allora cauatelo, & tagliatelo in quattro parti così con tutto l'Incenso, che ui è dentro, & datelo à mãgiare all'infermo, che quasi subito li farà rompere, & sputar la postema, & sanar del tutto. Et il fabro sopradetto hauea serrati già i denti, & bisognò aprirglili con un cocchiaro d'ottone, & con un coltello, & se gli pose in bocca, al meglio che fu possibile, & in meno di meza hora si riuoltò col petto su la sponda del letto, & sputò una quantità di marcia, della postema che era rotta. Poi si addormentò, & dormì più di noue hore. Poi si suegliò & domandò da mangiare, & fu sano, A gloria di nostro Signore Iddio benedetto.

Altro secreto, ò rimedio allo stesso mal di punto.

HABBIATE di quella farina che uola, & si attacca d'intorno à i molini, che in alcuni luoghi chiamano farina uolatile, & nel regno di Napoli la chiamano pollinie. Et impastatela con acqua, & fatene una focacceta un

poco più grande d'uno scudo d'oro, la qual focaccetta farete cuocere ò friggere in una lucerna di ferro, ò in una cocchiaretta, ò in una pignattina, con olio di scorpioni, & così calda quanto più si può sofferire mettetela sopra il loco doue l'infermo si sente il male, & fra tanto ne habbiate un'altra, che si frigga con lo stesso olio di scorpioni, & come la prima è fredda ò quasi fredda, leuatela & tornatela à friggere ò riscaldar nel detto olio, & sopra il male mettetele quell'altra calda, & così leuando l'una, & mettendo l'altra farete fino à diece ò quindici uolte, & uedrete che la postema si romperà, & la sputerà fuori, & sanerà con la gratia di Dio.

Altro bellissimo rimedio al medesimo mal di punta.

APRITE per mezo un pan bianco & fresco, & dalla parte della mollica ungetelo di buona tiriaca, l'una parte & l'altra. Poi scaldatelo bene al fuoco, & mettete l'una parte sopra la tetta doue è il male, & l'altra parte mettete dietro alle spalle per mezo ò all'incontro dirittamente all'altra parte che hauete posta dauanti, tanto che stieno così a fronte l'una parte con l'altra, che se il corpo non ui fusse in mezo, il pane si uenisse à serrar come staua quando era intero, & così fasciateuelo sopra molto bene che non si smoua, o non caschi suso & giuso, & così lasciatelo tutto il dì o la notte, o fin tanto, che la postema si rompa, & molte uolte si è ueduto che l'ha rotta in una o due hore, o manco. Et poi leuate uia il pane, & lo infermo attenda a sputare, & a mondificare il petto, & dorma, & mangi, che con lo aiuto di Dio benedetto sarà tosto sano.

Altro

Altro rimedio al medesimo mal di costa, ò puntura.

VN dente di porco cinghiale, & se il male è dalla parte destra dell'huomo, si uuol pigliare il dente dritto; et se il male è dal lato manco, pigliate il dente manco. Ma si è ancor ueduto per esperienza che questo non importa, & che o dal dritto, o dal manco che sia, ogni sorte di tai denti sono buoni. Questo dente si raschia con un coltello sopra una tauola netta, o sopra una carta, & si piglia tanta di quella raschiatura, quanta staria sopra due giulij di argento, o sopra due scudi d'oro, & datela a beuere all'infermo in un poco di acqua di orzo, o di acqua pettorale, o brodo di ceci rossi, o ancor di uin biãco, un poco acquato, & si è sempre trouato rimedio ottimo & miracoloso, che tutti se ne son sanati per grã bontà di Dio benedetto.

Acqua pettorale da usarsi di continuo à beuere da chi ha il mal della punta, laquale è buona di sapore, & mondifica il petto mirabilmente.

RADICA di Maluauisco, o Altea, et mondatela molto bene di fuori, & di dentro dalla scorza, & da quel duro come legno che ha in mezo, & tagliatela minuta, & fatela pestar molto bene, & pigliatene meza libra, & mettetela in una gran pignatta a bollire con le infrascritte cose, Mel rosato, & se non, mele crudo, libra meza orzo mondo, libra una & meza, iuiube, o giuggiole, once quattro, fichi secchi once tre, uua passa senza acini, ouero uua comune, cotta al forno come si fa per tutto, once tre, erba scabiosa con le sue radiche ben nette libre due, tre mele o pome Appie, o rose, o come le potete hauere, tagliate in pez-

zi minuti, olibano o incenso maschio, once una, & se potete hauer cardo santo uerde o secco, metteruene un pugnetto, & ogni cosa far bollir tanto, che ogni cosa sia disfatta. Dapoi colatela premendo un poco quella sostanza delle erbe & dell'orzo, & datene a bere allo infermo cosi a pasto, come fuor di pasto, & la sera auanti che dorma, & quanta più ne beue, tanto è meglio, beuendola cosi a poco a poco perche non descenda cosi precipitosamente a basso. Et questa acqua si può usar cosi facendo gli altri rimedij sopra detti, come non usandoli, perche per se sola mondifica il petto, matura, & rompe la postema, & usila ancora uno o due giorni dapoi che la postema è rotta per finir di nettare & mondificar bene il petto & lo stomaco, & sanare in tutto.

La detta acqua uale ancor mirabilmente alla tosse uecchia & nuoua, & ad ogni asma o strettura di petto, et ad ogni altro uitio dello stomaco.

Et questa acqua mi fu data con alcun'altre bellissime cose in Bologna, l'anno M D XLIII. dal Signor Girolamo Ruscelli, con laquale esso quell'anno medesimo hauendo hauuto il detto mal di punta, si sanò in breuissimo tempo senza cauarsi sangue, ne usare altro rimedio al mõdo, se non questa acqua sola.

Ad ogni mal di bocca, del palato, & della gola, rimedio molto uero, & perfettissimo.

Frondi di oliua, & pestatele con acqua di piantagine, poi premetele, & cauatene quel suco che potete. Et questo solo ho usato io, & fatto usare per ogni mal di bocca, che si è sempre trouato per cosa miracolosa. Ma quando

quando pure il male fosse grande nella gola, ò nel palato, & ui fosse carne trista, & andasse mangiandosi tuttauia, & corrodendosi [illegible] igliar di questo suco di foglie di oliue, così ca[illegible] o bicchieri, Acqua rosa, altret tanto, ò manc[illegible] r'oncia, polpa di caßia, quan to una faua, A[illegible] bruciato, due once, Tartaro di uino: che c[illegible] ò greppola, un'ottauo d'on cia, zucchero [illegible] za oncia, acqua di piantagi ne un'oncia, ac[illegible] di fiume, oue sieno bollite radiche di Malt[illegible] e minute, un bicchieri, & ogni cosa far b[illegible] ,cioè che bolla per spa tio di due pate[illegible] te. Poi lasciar rifreddare, & con essa g[illegible] spesse uolte il giorno, che è cosa della [illegible] ar la migliore, & alcune uolte anco [illegible] to molto grande, ui ho fatto aggiu[illegible] ncia di uerdcrame. E T questa acqu[illegible] lmente à sanar carolì del membro, & [illegible] ignone, & ad ogni altra sorte di piaga.

Ad ogni pi[illegible] di gamba uecchio ò nuouo, [illegible] fosse tutta sco pert[illegible] o all'osso.

HABBIATE erba Agrimonia, che è così chiamata, & conosciuta per tutto, & mettetela à bollire in uino bianco, hauendola prima soppestata alquanto, & insieme con essa mettete altrettante foglie di oliua, pur così soppestate un poco, & un poco di rose secche, & fatele molto ben bollire per due Miserere. Et cō quel uino lauate molto bene la gamba nella piaga, & d'intorno, Et il uino quā

Gall. Jun.

quando pure il male fosse grande nella gola, ò nel palato, & ui fosse carne trista, & andasse mangiandosi tuttauia, & corrodendosi, ho fatto pigliar di questo suco di foglie di oliue, così cauato, un mezo bicchieri, Acqua rosa, altret tanto, ò manco mel rosato un'oncia, polpa di caßia, quanto una faua, Allume di rocca, bruciato, due once, Tartaro di uino: che chiamano rasina, ò greppola, un'ottauo d'oncia, zucchero fino, ò grosso, meza oncia, acqua di piantagine un'oncia, acqua di pozzo, ò di fiume, oue sieno bollite radiche di Maluauischo tagliate minute, un bicchieri, & ogni cosa far bollire un pochetto, cioè che bolla per spatio di due pater nostri soauemente. Poi lasciar rifreddare, & con essa gargarizarsi la gola spesse uolte il giorno, che è cosa dellaquale non si può trouar la migliore, & alcune uolte ancora quando il male è stato molto grande, ui ho fatto aggiungere una quarta d'oncia di uerderame. Et questa acqua uale ancora mirabilmente à sanar caroli del membro, & male intorno al pettignone, & ad ogni altra sorte di piaga.

Ad ogni piaga, ò altro male di gamba uecchio ò nuouo, se ben la gamba fosse tutta scoperta, & mangiata fino all'osso.

HABBIATE erba Agrimonia, che è così chiamata, & conosciuta per tutto, & mettetela à bollire in uino bianco, hauendola prima soppestata alquanto, & insieme con essa mettete altrettante foglie di oliua, pur così soppestate un poco, & un poco di rose secche, & fatele molto ben bollire per due Miserere. Et cō quel uino lauate molto bene la gamba nella piaga, & d'intorno. Et il uino quā

do lauate sia tepido. Dapoi habbiate la infrascritta poluere, cioè.

Aristologia lunga, & tonda.	Vna oncia di ciascuna.
Mastice.	
Mirra.	
Sangue di Drago.	
Aloè epatico.	
Tutia.	
Zucca ò cocozza bruciata.	

Mumia, & bolo armeno, ana un quarto di oncia di ciascuno, & fatel molto ben pestare, & setacciare, & mettetela sopra tal male, & dapoi pigliate di quelle erbe cosi cotte in quel uino, & mettetecele di sopra, & legatele, & fasciatele con una fascia, & cosi lasciatele fin che le mutate. Il che si deue far due uolte il giorno, ò almeno ogni dì una uolta. Et uedrete notabile, & utilißimo effetto, che in pochißimi giorni sarà sano.

A ginocchia & gambe enfiate, secreto molto bello & raro, che ne rimuoue la rossezza, & la umidezza, & sana perfettamente cō poca spesa, & poca fatica.

PIGLIATE una pelle di cane, se ne potete hauere, se non una pelle di Camozza, ò una di Capretto, o una Montonina bianca, che tutte son buone, & tagliatene un pezzo quanto un palmo, ò più di larghezza, & uno altrettanto, ò un poco più di lunghezza. Et in una pignatta al fuoco mettete à fondere, ò disfare le infrascritte cose, cioè, Ragia di Pino, libre due. Galbano, once cinque. Mastice, oncia una. Musco, Ambra, & Zibetto ana car. cinque, ò quanto ui piace. Et soppestato il mastice in una carta.

carta. Poi mettete la ragia, & il gabano in una pignatta à fondere à fuoco lentißimo, & quando è ben fatto, metteteui il mastice, & guardate che non si bruci, & rimescolate molto bene insieme con un legno, & quando è ben mescolato, stendetelo così caldo opra detta pelle, che ui sia gresso un mezo dito, & poi habbiate porcellette di Santo Antonio, che sono di quegli animali piccoli, & larghi, in forma di cimici grossi, & con molti piedi, & sono di color bertino, ò paduglio, & si trouano per tutto sotto le pietre in luoghi umidi Pigliate di essi fino à diece, o quindici, & pestateli in un mortaro con un poco di assongia di porco. Et di esse facete una untione sopra detto empiastro. Et così scaldate quella pelle al fuoco, & mettetela sotto il ginocchio, o sotto la polpe della gamba, & fasciateuela che ui stia ferma, & se nella gamba sono peli, tagliateli, perche lo empiastro si attacca. Et così lasciatelo due, ò tre giorni Poi cauatelo, & se trouate che la carne habbia fatte alcune uessichelle, rompetele, & fatene uscir uia quell'acqua, & asciugatele. Poi lauate con detto uino, oue sia cotta Agrimonia, & foglie di oliua, & rose, & piantagine, & asciugatela, & asciugate ancora il detto empiastro, & rimenatelo un poco, & riscaldatelo al fuoco, & rimettetelo sopra. Et così fate ogni tre, ò quattro giorni, & in poche uolte uedrete, che lo empiastro hauerà tirata molta aquosità della gamba, & leuatene il rossore, & la enfiatione, & sanatala, & se ui sarà piaga, gouernateui, come di sopra è detto, & questo è modo bellißimo, facile, & prouato moltißime uolte.

Alla

Alla sciatica, rimedio uerissimo, & molte uolte prouato in molti, per diuerse parti del mondo, così in Italia, come in Francia, in Alemagna, in Polonia, in Vngheria, in Ispagna, & in Leuante.

PRIMIERAMENTE farete far l'infrascritta confettione. Mele crudo, libre tre, & mettetelo in una pignatta con due bicchieri d'acqua al fuoco leggiero, tanto che bolla soauemente, & uenga à leuar suso la spuma. L'aquale rimouete tutta con una cocchiara. Et dapoi hauerete radice di Acoro, che è erba notißima, & in Regno la chiamano spatella, che fa le foglie come il giglio azurro, ma più lunghe secondo i luoghi oue nasce, & benche sia dubbio se questo Acoro, che communemente usano le spetierie sia il uero Acoro de gli antichi, questo non importa in questo caso, & per questo effetto si ha da pigliare detta erba, che oggi communemente chiamano Acoro, come è detto. Et pigliandone la radice sua la farete nettare, & lauare, & tagliare in pezzi, & pestar molto bene. Et pigliatene una libra per le dette tre libre di mele, & mettetenelo a poco a poco dentro a cuocere, rimenando molto bene di continuo, & facetelo così cuocere per una grossa hora. Poi in ultimo ui mettete una oncia di cannella fina in poluere sottilißima. Poi leuatelo dal fuoco, & conseruatela in alberelli, o nella medesima pignatta. Et di questa conserua l'infermo pigli fino a cinque cocchiare la sera quando uà a dormire, & altrettanto, o più, la mattina al far del giorno. Et usi di mangiarne auanti pasto, & doppo pasto, che quanto più ne piglia, tanto è meglio. Et se è di uerno, è bene almeno la mattina, & la sera a pigliarlo caldo. Et fra tanto, che usa questo tenga sempre sopra la

natica,

natica, cioè sopra l'osso doue è la sciatica, lo empiastro pur'ora posto nella precedente ricetta, di ragia, galbano, mastice, porcellette, &c. Et in capo di diece giorni, leuilo dalla natica, & põgalo sotto la coscia per altri diece giorni. Poi ultimamente lo leui, & netti, & rinuoui, & mettalo sotto la polpa della gamba per altri diece giorni, che sempre uerrà o uessicando il luogo, o tirando in giuso l'aquosità, & a leuare il dolore, & il male, & a sanare in tutto, che è secreto molto raro, & molto utile, & pochissimi lo sanno, che per certo la sciatica è un male, che par che fin qui i medici antichi, & moderni non ui habbiano saputo trouar rimedio certo.

Et se pure il male fosse inuecchiato, & ostinato, aggiungerete gli infrascritti rimedij, cioè farete alcune uolte fare allo infermo questi cristieri. Malua, Mercorella, Finocchi uerdi, o secchi, Assentio erba, in Latino Absinthiũ, Ruta, & Zucca saluatica grattata, tutte ugual parte a peso. Et ogni cosa fate bollire in acqua commune con due pugni di semola, tanto che l'acqua cali la terza parte. Poi lasciatela rifreddare, & riposata che sarà pigliate di quella decottione una scudella & meza, mele spumato, tre cocchiari, olio di Camomilla, & olio di ruta, ana once una & meza, & mescolate ogni cosa, & facciasene un cristiero allo infermo a digiuno, uoltandosi poi a giacer sopra il lato della sciatica. Et di li a due giorni facciane un'altro. Di li a tre giorni un'altro, poi un'altro di li a quattro, & così continui fino a un mese. Et essendo anco il male così duro, che non guarisca in tutto per li sopradetti rimedij, che sono per certo miracolosi, potrà uenir pigliando le infrascritte pilole, ogni tre giorni, poi ogni quattro, poi

ogni

ogni cinque, fino a sei, o sette uolte. Et le pilole non muouono il corpo, nè sono d'alcuna guardia, se non che non bisogna mangiar cose salse, nè agre, nè legumi, nè beuere uin bianco, nè acqua. Et si sono trouati molti che si son sanati solo cō l'empiastro sopradetto, portandolo sopra, & andando a spasso, & facēdo ogni lor faccēda. Altri ui hanno ancor presa la conserua. Et due soli in tanti anni ne ho hauuti, a i quali per essere essi uecchiss mi, & il male inuecchiato molto, fu bisogno usar le pilole & i cristieri, & guarirono perfettamente. Et uno de i primi che usò solamēte la conserua, et l'empiastro, hauea l'osso della sciatica nella natica uscito fuori, & ingommato, o incallito, & con quei rimedij s'anò in settanta giorni perfettamente, & l'osso ritornò a suo luogo come prima. Ma è uero, che mi disse, che fra tanto, che usò quello empiastro, & conserua, una monaca gli insegnò che esso pigliasse, un dì si, & uno nò, per quattro uolte, tanta termentina lauata con acqua di boragine, quanta saria una noce, & che esso la prese senza dirmi niente, per tanta uoglia che hauea di guarire, come fece per gratia di Dio, sempre laudato.

Pilole di marauigliosa operatione, & uirtù contra la sciatica. Et sono quelle che si sono promesse di sopra nel precedente capitolo.

PIGLIATE pilole elefangine, Ermodattili maggiori, Ermodattili minori, di ciascuno, uno scropulo, & tre grani di sal gemma, & riformatele con suco di rose, e facciansi di tutta questa massa cinque pilole: & in principio mentre il male è graue, si pigliano ogni quattro giorni una uolta tutte cinque. Poi andando il male in declinatione,

ne, se ne pigliano altre tante ogni cinque giorni, poi ogni sei, ogni sette, & ogni otto, fin che bisogna, sempre pigliãdole la mattina auanti il giorno, o all'alba. Et stando poi almeno sei o sette hore a mangiare, & non sono di guardia, nè muouono il corpo, ma bisogna non beuer uino bianco, nè acqua, nè mangiar salami, nè legumi, nè cipolle o cose tali, (come di sopra s'è detto) se il male è uecchio, & potente.

Acqua da sanare in cinque giorni al più lungo, ogni grãrogna, così dentro, come fuori. Et questa acqua è bianca, chiara, & odorifera, che la puo usare ogni gran Signora, & ogni gran Regina, & in questo effetto non si puo trouar cosa più bella al mondo.

HABBIATE acqua di piantagine, due bicchieri, acqua rosa, un bicchieri, Acqua di fiori di Cetrangoli, ò Naranci, un mezo bicchieri o manco. Et mettetele tutte insieme in una pignatta netta, o in una carrafa da cuocere acqua, & metteteui dentro un'oncia di solimato, cioè d'argento uiuo solimato bianco, di quello che uendono ordinariamente per tutte le spetierie. Et sia molto ben polueriz-zato, & mettetelo al fuoco a bollir pianissimamente per un quarto d'hora. Poi allontanatelo dal fuoco, & quando sarà freddo leuatelo, & mettetelo in una carrafetta o ampolla & la sera lauateui con detta acqua tutte le braccia, & ogni luogo oue hauete la rogna. Et lasciatela asciugar da se stessa, & così intramettete il giorno seguente senza lauarui altramẽte. Et il terzo di lauateui, et il quarto nò, & la prima & la seconda tirerà fuori tutta la rogna che fosse dentro al corpo, & la terza la diseccherà tutta, & lasserà

lasserà la persona nettißima dentro & fuori. Et per questo effetto non si può trouar cosa più nobile, nè più signorile, & più facile. Lasciando ogni sorte di untione fetida, ò di bagni, ò di cose pigliate per bocca, che communemente usano quasi tutti. Et questa acqua imbianca la carne, & uedendosi che tira fuori la malignità de gli humori salsi o putridi, che sono dentro al corpo, ò tra pelle & pelle, si può credere che ualesse anco al mal Francese, alle Podagre, & a molte altre cose, secondo la prudentia di chi l'usa. Maßimamente che il detto solimato è cosa perfettißima & rara a mangiar carne trista, & a sanar piaghe incurabili, come si dirà più di sotto.

A mal di fianco, secreto & rimedio prouato in molte persone, huomini & donne che diuersamente ne patiuano. Et in tutti s'è trouato perfettißimo.

PRIMIERAMENTE, perche quasi sempre col dolor del fianco par che uada unito il male della renella ò della pietra, & la difficultà dell'orinare, è cosa utilißima di usar di continuo questi due ottimi preseruatiui, che facilmente può farli ciascuno di ogni grado & cõdition che sia. L'uno è il tenersi sempre in casa delle anime, o mandole dell'ossa delle persiche, & auanti che à tauola si cominci à mangiar cosa alcuna, mangiar fino à cinque ò sei di esse mandole, mondate, ò nò, mangiandole col sale & col pane, che oltre alla uirtù grande che hanno di preseruar dal mal del fianco, sono ancora ottimo rimedio contra il uino à far che non imbriachi & non percuota molto la testa ò non faccia male, & fanno buono appetito, & giouano molto al petto, & allo stomaco, & chi l'usa non pa-

tisce

tisce mai mal di uermi nel corpo suo. L'altro preseruatiuo è di usare spesso di mangiare in insalata, in minestre, in torte, in frittelle, & in ogni cosa dell'erba Artemisia. Auuertẽdo che in molti luoghi d'Italia & fuori, pigliano per Artemisia (& Arcimese la dicono ancor nel Regno) l'erba matricaria, che è di sapore amaro, & non è quella che io ho detto che si adopri quì di sopra. Questa Artemisia che io dico è un'erba che fa la foglia al modo quasi del petrosemolo, ma più lunga assai di dita, ò parti delle foglie sue, & fa un fusto in mezo che poi indurisce, & è di color uerde scuretto disopra, & bianchiccio di sotto. Et finalmẽte è quella che per tutto si riconosce per canapo saluatico & in alcuni luoghi colgono la sua semenza per dare à mãgiare à i cardellini. Et in molti altri luoghi la chiamano erba di san Giouanni, & se ne cingono i contadini & le donne, perche cresce molto in alto, ò in lunghezza, & in Venetia, & in altri luoghi di Lombardia la dicono erba di santa Maria, & è molto conosciuta da ciascuno. Ella nõ ha quasi nessun sapore, et mettẽdola in bocca così cruda et masticandola non amarezza, nè altra cosa trista, anzi un sapor più tosto che tira al dolce, ò all'insipido che altrimẽti, quasi come quello della malua. Onde è buona in insalata, in minestre, & in ogni modo a mangiare, & non potẽdone hauer sempre della uerde, si può tener della secca, ò in poluere, ò farne l'acqua distillata, & in tutti i modi, ò uerde, ò secca, ò in acqua, ò come si sia, è cosa santissima ad usar di mangiarne di continuo, & quanta più tanto meglio, che oltre al preseruare dal mal del fianco, & della renella & pietra, è sanissima al corpo umano.

Quãdo poi alcuno si troua d'hauer tal male ò dolor di

fianco

fianco p qual cagione si sia. E cosa ottima l'usare i cristeri & principalmente queste Sterco d'asino negro, se si può hauere se non bianco, et sia fresco, ò nõ molto secco, et fatelo bollire in uino biãco, aggiungẽdoui un pugno d'anisi, un poco d'olio di Camomilla, & un poco di olio di Cappari, con un pugnetto di semola, & facendole bollir tutte insieme per un Miserere o più, cauarla poi dal fuoco, & premer quelle cose, che la sostanza resti nel uino, & con quello fare un cristiere allo infermo, più caldo che sia possibile, & tengalo quanto più può, che lo trouerà perfettissimo.

Altro nobilissimo rimedio & prouato molte uolte al mal del fianco.

Il suco delle granella del Berberi, quando sono ben rosse & mature, & di esso prendete un mezo bicchieri o manco, & metteteui dentro tanto corallo rosso polueriza to sottilmente, quanto staria sopra due scudi d'oro, & datelo a beuere al patiente.

Altro perfettissimo rimedio al medesimo, & a chi non puo orinare per pietra o renella, che se ben fosse stato tre o quattro giorni senza orinare, & stesse alla morte, lo fa orinare fra meza hora: & in diece o dodici giorni rompe ogni gran pietra.

Habbiate poluere sottilissima di Virga Aurea, & mettetene un cocchiaro in uno ouo fresco cotto da bere, & facetelo beuere allo infermo la mattina a digiuno, stando poi almeno quattro hore così digiuno, & lo farà orinare in meza hora, & se si continua di dargliene fino a

diecip

dieci o dodici giorni, come è detto, farà miracolosamente orinar tutta la pietra senza passione alcuna, & questo è secreto molto raro.

Altro rimedio perfettissimo alla pietra, & alla renella.

PIGLIATE semenza di uiole paonazze, cioè di quelle che nascono basse in terra, delle quali si fa l'olio uiolato; & habbiatene una libra semenza di Lappole, con tutti suoi ricci, la quale erba Lappole è notissima a ciascuno, & è quella, della quale i putti pigliano i ricci, che son grandi come una nocchia, ò manco, & li traggono sopra la testa ò addosso a i contadini & a gli altri putti. Et di questi ricci quando sono ben fatti pigliatene una libra, & fateli molto ben seccare al forno, perche sono durissimi à pestare. Poi pestateli con tutto il seme che hanno dentro. Et così pigliate un lepore uiuo, & strangolatelo con una corda, che non si perda niente del sangue, & mettetelo poi ò così intero ò fatto in pezzi in alcuni uasi, come pignatte ò tegami, & fatelo molto bene abbruciar nel forno, che toccandolo con le dita si faccia poluere tutto, così l'ossa come la pelle & la carne, & mettetui così à bruciare ogni cosa sua, cioè la testa, i piedi, gli interiori, & ogni cosa. Et questo ancora pestate poi sottilmente, & mescolatelo tutto con l'altre due polueri sopra dette. Foglie d'arbore di quercia secche, & ben poluerizate, once quattro. Erba sassifragia secca, libra meza. Granelli di lauro, once cinque. Et ogni cosa sia molto ben poluerizata & setacciata, & di questa poluere darete à chi patisce il male, tanta quanta staria sopra uno scudo, à beuere in uino bianco, & diasi

la mattina à digiuno, & così usila più uolte, che è la più pretiosa cosa del mondo così per la renella, come per la pietra, se non che per la renella bisogna darne manco, & per la pietra un poco più spesso, & secondo la qualità & la quantità di essa pietra.

Vltimo & eccellentissimo secreto & rimedio sopra tutti gli altri, che si possano trouar per la pietra, tanto se sia nelle reni, quanto nella uessica, tanto uecchia, quanto nuoua, grossa, ò picciola.

La prima, la seconda, & la terza, & ancor l'ultima settimana di Maggio, quando i buoi stanno in pascolo fuori à i campi, fate pigliare dello sterco di boue, & sia non molto fresco, & non molto secco, & fatelo distillar soauemente che non pigli fumo, per uaso di uetro ò di creta uetriata, & uscirà un'acqua senza alcun setore nè sapore, et è ancor perfettissima à leuare ogni panno & macchia del uiso, lauandosene mattina & sera. La qual'acqua serbate in fiasco ben coperto. Dapoi pigliate tre ò quattro radici ò rauanelli di quei che si mangiano con la insalata, & fatele tagliar minute, & mettetele in una cerrasa, & empitela poi tutta di buon uin Greco, ò Maluagia, ò altro buon uin bianco, & così lasciatela al Sole un giorno & una notte. Dapoi pigliate una parte di questo uino, due parti di detta acqua di sterco di boue, una mezza parte di acqua di fragole, & tre ò quattro gocce di suco di limoncelli ò di cetrangoli, & queste acque insieme così proportionate, sieno tante, che tutte insieme sieno un mezzo bicchiero, ò poco più, & aggiungeteui un pezzo di zucchero, ò un poco di mel rosato, che l'uno & l'altro seruono al sapore, et

ancora

ancora alla utilità della cosa. Et poi metteteui della sopra detta poluere posta nel precedente capuolo, tanta quanta staria sopra uno scudo, & datela à beuere al patiente. Et uedrete effetto ueramente mirabile, che à molti che si è fatta pigliare non ha tardato meza hora che hanno orinato tanti pezzeti di pietra, che tutti insieme haueuano fatta una pietra come una nocchia ò nocella, & continuandola si sono sanati Et à un gentil'huomo Milanese io la feci pigliare per dodici giorni, che i medici l'hauean preso per morto, & lo uoleuano tagliare, & in detto spatio di tempo li fece buttar tanta pietra, che per certo era tutta insieme più che un grosso ouo, & lo faceuano orinar sopra d'una tela sopra l'orinale per raccogliere la pietra che uenina orinando, & la terza mattina, perche esso ne uolse pigliar poco men che pieno il bicchieri, di lì à un pezzo uolendo orinare gridò forte, & diceua di sentir gran dolore nella uerga. Poi hauendo orinato, & essendosi subito passato il dolore, rimirando nel panno ui si trouò una pietra lunghetta & grossa come una gran faua, alquanto puntuta da un capo. Che era quella che attrauersandosi sorte nel canal della uerga gli hauea fatto quel dolore. Et per questa infirmità, benche si seriuano infiniti rimedij da gli antichi & da i moderni, nõ si troua il miglior nè più sicuro, più uero, & più facile rimedio che questo, Et le dette acque & polueri si posson tutte conseruar molto tempo, che sempre sono buone, fuor che il uino delle radici ò rauanelli, & il suco di limoni ò cetrangoli, che bisogna farli sempre di nuouo, che il uino maßimamente doppo i due giorni puzza tanto, che non si può sopportare.

A chi sputa sangue per hauer rotta la uena nel petto.

PIGLIATE sterco di Sorzi, & fallo in poluere, & sia tanto quanto staria sopra un carlino, & mettilo in mezo bicchiero di suco di piantagine con un poco di zuccaro, ò penniti. Et dallo à beuere la mattina à digiuno, & la sera quando anderai à dormire, & in pochißime uolte cõtinuando, sarà sano.

A i tisici cosa prouatissima, & facile.

PIGLIATE erba chiamata Farfarella, ò Farfara, & incorporata con lardo di porco battuto, & uno ouo fresco, & cocilo insieme come una frittata, & dallo à magiare per noue mattine continue, & uedrete effetto mirbile. Et uale ancor per ingrassare una persona magra.

A doglia di fianco di lumbi di reni, & ogni altra doglia, che passerà uia subito.

PIGLIATE storace liquida, tre quarti di oncia, grasso di cappone, ò gallina, grasso di oca, & di anatra, ana dramme cinque, olio rosato, dramme quattro, cera rossa, dramme due, e meza, butiro, dramma meza, liquefa li graßi, & olio, & butiro, & colali, & mescola bene. Poaggiungili la storace, & stendi sopra un panno di lino, & metti sopra la doglia caldo, & sanerà prestißimo.

A chi puzza il fiato.

PIGLIATE foglie di Rosmarino, & fiori se ne potete hauere, & facete bollire in uin bianco con un poco di Mirra,

di Mirra, di Cannella, & Bengioi, & detto uino torrete spesso in bocca, & è cosa mirabile.

A chi fosse morsicato da can rabbioso, & alla smania che uiene alle persone.

PIGLIATE il fiore del Cardo saluatico, & seccatelo all'ombra, & facetene poluere, della quale darete in uino bianco à beuere quanto staria dentro à meza scorza di noce, & in tre uolte sarà guarito, & è cosa prouatissima.

A leuar la carne trista, che nasce nel naso, secreto molto raro, & bello.

PIGLIATE porri, che sieno nati, & non trapiantati, & facetene suco, & con un poco di cera uerde facetene una untione, & metteteui un poco di poluere sottilissima di tartaro di botte, & di quella untione mettete nel naso spesso, & uedrete effetto mirabile.

A chi fosse caduto da alto, & temesse hauersi rotto ò crepato di dentro.

PIGLIATE un mezo bicchiero di olio di Oliua, & metteteli dentro tanta poluere di semenza di Nasturtio, quanto staria dentro à meza scorza di noce, & datelo à beuere al patiente una ò due uolte. Et saria bene che subito caduto, ò più presto che fosse possibile, si facesse cauar sangue, & poi beuere la detta beuanda, & chi non potesse beuere lo olio, potria pigliar detta poluere con uino. Il Nasturtio è quella erba che si mangia insalata, che com-

mmemente si chiama Agretti, & non potendo hauere il detto seme di Agretto, dareteli le poluere di Mesue, che sono notißime, & in uso appresso à tutti gli spetiali, & se di fuori sopra la carne la cascatura hauerà fatto botta, & liuido ò ammaccato, faretela untare con olio rosato, & sopra li mettete poluere di foglie di Mortelle, & di Rose secche, & sanerà perfettamente.

A le scrofole, rimedio bellißimo, & facile.

PIGLIATE erba Farfara ben pestata, con le sue radici, & mescola con farina di seme di lino, & grasso di porco maschio, & fate impiastro, & mettete sopra due uolte il giorno, & tutte le Scrofole si risolueranno per sudore. Et quando saranno sanate, lauate spesso il luogo con uino caldo per diece o quindici giorni, & è cosa prouata.

Altro rimedio al medesimo.

HABBIATE testicoli di cauallo, & metteteli in una pignatta coperta fra le brace ad abbruciarsi tanto che se ne possa far poluere, & di detta poluere darete al peso di due danari à beuere in uino bianco, per xxi giorno, & buttera per bocca tutta quella poltroneria, & sanarà.

A sapere se una Donna si potrà ingrauidare, cosa uerißima.

PIGLIATE quaglio di Lepore, & disfacetelo in acqua calda, & datelo à bere alla Donna à digiuno, & stia in un bagno caldo, & se le piglieranno dolori nel ueu

tre,

rà atta à poterſi ingrauidare, & ſe non, non ſi imgnerà mai.

A leuare il gozzo della gola, in cinquanta giorni al più lungo, coſa molto rara.

PIGLIATE radice di Ebuli beniſſimo lauata, & facetela bollire in buon uino bianco. Dapoi pigliate le infraſcritte coſe, cioè,

Spongia abbruciata, libra meza

Pepe, ducento grani.

Et ogni coſa ben poluerizata mettete à bollire nel ſopradetto uino con la radice dell'Ebulo, & facete beniſſimo cuocere. Dapoi colatelo, & ſeruate quel uino in un fiaſco beniſſimo atturato in luogo freſco, & di queſto uino darai à beuere à chi ha il gozzo, tre uolte il giorno, un bicchieri per uolta, cioè la mattina, à mezo giorno, & la ſera. Et mentre piglia detto uino non ha da mangiare altro pane, ſe non di farina di orzo, & beuer uino puro ſenza acqua, & non mangiar neſſuna ſorte di erbe, nè peſce, nè aglio, nè mineſtra, ò coſe ſimili, & quando incominceretе queſto regimento, ſia quando la Luna è piena, & continuando per tutta quella Luna, & per fino all'altro creſcere della Luna, cioè che due uolte la Luna uenga à eſſere ſtata in mancanza, che ſaranno in tutto quarantacinque giorni, & ſanerà certiſſimo.

Al medeſimo più facilmente.

PIGLIATE Camomilla ſecca, & fanne poluere, & meſcolate con mele, & pigliatene un cocchiaro la mat

tina, & uno la sera, mettendolo in bocca, & lasciandolo scorrere da se stesso, per fino che sarà guarito, & usi buon regimento di uita, come di sopra è detto.

Al medesimo, cosa prouata, & uera.

PIGLIATE Polipodio, di quello che nasce sotto le castagne se ne potete hauere, se non pigliate dell'altro, & facetene poluere, & datene in uino, ò con mele due uolte il giorno quanto staria sopra uno scudo, ò più, per uent'un giorno continuo, cominciando à Luna mancante, & facendo buon regimento di uita.

A far tornare, & ritirar la pelle dapoi che sarà leuato il gozzo, ò gauaccio.

PIGLIATE bottoni, ò calicetti di rose, che restano sopra li rosari, come pater nostri in forma di ouo col seme dentro, Allume di rocca, Balausti, ana, & fa bollire in aceto bianco, tanto che cali la metà, Poi mettiui Sommacco pesto, che sia quanto la metà di una di dette cose, & torna à bollire tanto che si consumi quasi tutto lo aceto, & con quello che resta ungerete la pelle, & tornerà al luogo suo.

Alla squinantia che uiene alla gola remedii santissimi.

PIGLIATE acqua di Scabiosa libra una. Acqua uita once una. Mescola & metti sopra il male, & guarirà in tre hore.

Al medesimo.

PIGLIATE Rondini, & seccateli in forno, & facetene

cetene poluere, & mettetela in bocca sopra il male se è possibile, se non mescolatela con mel rosato, & con un poco di farina di amido, & mettetela in bocca, & lasciate scorrere da per se, & uedrete effetto mirabilissimo.

Al medesimo.

PIGLIATE olio di Vetriolo Romano, & mettetene due ò tre gocce in uin bianco, & con quello gargarizate più uolte, & guarirà.

A le scrofole, ottimo rimedio.

PIGLIATE Biacca, ò Cerussa, once quattro benissimo macinata, olio di oliua, once otto, & mettete insieme à bollire per cinque, ò sei hore, sempre mescolando, et quãdo sarà diuentato negrissimo, sarà fatto. Distendine un poco sopra una pezza di camoscio, ò di tela, & metti sopra il male, & se le scrofole saranno rotte le guarirà prestissimo, se non le disfarà, & poi le sanerà in tutto.

A sanar le scrofole, con un bellissimo secreto di cosa pigliata per bocca.

HABBIATE una gallina, & uccidetela, & poi fatela acconciar come se si hauesse da cuocere per mangiare, & fatela bollire in una gran pignatta, ò in una caldara con molta acqua, & senza sale, & tanto bolla, che l'ossa sienõ tutte separate dalla carne. Lequali ossa pigliarete, & metteretele à seccare un poco nel forno, ò al fuoco, che si secchino, ma non uengan negre, ò bruciate. Et poi fatene poluere sottilissima. Et habbiate allora sementa di

Sisamo,

Sisamo, che nel Regno di Napoli si dice Giurgiulea, & fatela in poluere sottilissima, & mescolate cõ la detta poluere di ossa di gallina, & sia tanto dell'uno quanto dell'altro. Et pigliate di tutte insieme un cocchiaro, & mescolatela con mele, & facetela pigliare à chi ha le scrofole, pigliandola la sera quando ua à dormire, & la mattina auãti che si leui, & questo si ha da fare dal primo dì dello scemare, ò sauuur della Luna, fino all'ultimo. Et è un secreto molto perfetto, che con la gratia di Dio sana ogni sorte di scrofole. E' ben uero, che in alcuni, che le haueuano, & erano inuecchiate, & ui haueuano fatti rimedij, & non haueano giouato, io con la detta poluere ho fatto usare ancor di fuori questo olio, cioè,

Hauere una certa serpe piccola, che è cieca, & si troua tra il fieno le più uolte, & ha la pelle grossa, & dura, che in alcuni luoghi d'Italia la chiamano Lucengola, & questa si fa bollire in olio di oliua, tanto che sia molto ben disfatta tutta. Et allora con detto olio ungere le scrofole, & poi fasciarui sopra della stoppa di canape, & lasciarueloi così tre, ò quattro giorni, poi rinouar la unione, & la stoppa. Et così tutti si son sanati perfettamente. A gloria sempre di nostro Signore Iddio benedetto.

Acqua celestiale, la quale ha moltissime, & notabilissime uirtù, si come si dirà di sotto.

PIGLIATE garofani, noci moscate, Gengiouo, Zedoaria, Pepe lungo, Pepe tondo, ana oncia una, coccole di Ginepro, scorze di aranci, fiori di Saluia, Basilicò, Ramerino, Maggiorana, Menta rotonda, coccole di Alloro, Pulegio, Gentiana, Calamento, fiori di Sambuco, ana oncia una,

una, fiori di Rose bianche, & rosse, spico Nardo, legno Aloè, Cubebe siluestri, Cardamomo, Cannella fina, Calamo aromatico, Sticados, Camedreos, ana oncia una, Camepiteos, Melligetta, Mastice, incenso maschio, Aloè epatico ana oncia una, seme di Aneto, seme di Matricale, Pichi secchi, Vua passa, polpe di Dattili, Amandole dolci, piu occhi di Pine, mele bianco once sei. Et dapoi piglia tãto zucchero fino à peso quanto è tutta detta compositione, & mescola insieme, & mettiui altrettanto di acqua uita à peso, & fa che la detta acqua uita sia distillata cinque uolte per lambicco, sempre riceuendo la buona, & mescola tutte dette cose in questa acqua, & lasciala stare in una boccia ben serrata per due di, & poi la metti suso il fornello col lambicco, & il suo recipiente, & distilla con lento fuoco, & uscirannè un'acqua chiarissima, & pretiosa, & ua continuando il fuoco fin tanto, che l'acqua cominci à mutar colore, che uscirà bianca, allora muta il recipiente, & riceui quell'acqua bianca, laquale non è buona se non à far bianca la faccia, & non è panno, nè lentigine, nè altra macchia nel uiso, che lauandola in quindici di non uada uia, et fa la pelle bella, & odorifera & rilucente, & questo è lauamento da gran Signore molto occultato. La prima acqua, che è chiarissima, pesala con altrettanto d'acqua uita, laquale si chiama Mel balsami, & metti ogni cosa in una boccia ben serrata, & lasciala stare per due di, & poi la metti à distillare à lento fuoco, & distillerà prima un'acqua chiarissima, & molto odorifera, laquale riceuerai da per se, & quando il lambicco comincia à mutare, se l'acqua ch'esce, esce in modo di acqua pioniana, muta il recipiente, & riceui questa, et caua fin che uedrai uscir la terza

za acqua, che harà colore di sangue, laquale riceui da per se in una ampolla ben serrata con terra, & guardala, sì come gemma pretiosa, che ha moltißime uirtù, & le maggiori, & più nobili che sieno sopra la terra, lequali son queste.

La prima è, che se tu ne getti un poco sopra una ferita fresca, non bisogna altra medicina.

La seconda è, che uale ad ogni ferita antica, al Canchero, alla Lupa, al noli me tangere, & ad ogn'altro mal nascente, bagnandole ogni tre dì, ò ogni due dì una uolta, che in quindici, ò uenti giorni sarà sano.

La terza è, che se alcuno hauerà carbone, ò antrace, ò ampolle di santo Antonio, ò di Santo Stefano, ò altro mal pestilentiale, lauandola con detta acqua si mortificherà in fra termine d'un'hora.

La quarta è ad ogni infirmità, ò mal di occhio, pur che l'occhio non sia perduto, ò crepato, che mettendone una goccia la mattina, & una la sera li sanerà perfettamente in quindici giorni. Et benche punga alquanto, ò si faccia sentir nell'occhio, nientedimeno quel dolor passa presto, & non può far nocumento, ò danno alcuno.

La quinta, che se alcuno ha pietra nelle reni, ò nella uessica, beuane tre goccie, ò una dramma, con un poco di uin bianco, ò brodo di ceci roßi, & in pochißime uolte sarà liberato perfettamente.

La sesta è di sanar le Emorroidi, ò Marauelle, lauandosene con essa ogni giorno una uolta.

La settima, al mal di matre, ò matrone, & ad ogni dolor colico beuendone un cocchiaro con brodo di gallina, ò di cauoli, & subito sana.

L'ottaua

L'ottaua, bagnandone i nerui riuratti, sdegnati, ò induriti, lauandosi con questa li sana, & gli stende in pochissimo tempo.

La nona, à sanar ogni lippitudine d'occhi, & ogni lagrima, mettendouene una goccia la mattina à digiuno.

La decima, ad ogni rogna, tigne, & altri mali simili. Lauandone alcune uolte il luogo con esso.

La undecima è, che mettendone una goccia nell'orecchia la sera, ò la mattina, sana ogni dolore, & infirmità di orecchia, & così à i uermi che nascono in esse.

La duodecima è, di sanare ogni sorte di morso uelenoso, lauandone con essa il loco, & uale in tal cosa meglio che la tiriaca.

La terzadecima è di uccidere ogni sorte di uermi dentro al corpo umano, ungendo con essa le narici del naso, & beuendone un pochetto in tal essere.

Et finalmente ad ogni ferita inuestigata, ad ogni piaga incurabile, alle scrofole, al male che chiamano di Santo Egidio, & ad ogn'altro male che sia di fuori del corpo umano, & si possa bagnare ò lauare con detta acqua, & così beuerla, ò pigliarne per bocca. Vale ad ogni infirmità fredda, à ristorare i uecchi, ò i consumati per fame, per infirmità, ò per dolori d'animo. A conseruar l'umido radicale, & il calor naturale, & mantener la giouentù, & la sanità & uita lunga dell'huomo à chi co i debiti modi saprà usarle.

Per

Per sanare un pazzo, secreto molto raro, & perfettissimo, così se sia per hauergli dato uolta il ceruello, come per fatture, ò per qual si uoglia cagione.

PRIMIERAMENTE fareteli far quattro cristieri, quattro mattine continue. Il primo sia cristiero semplice, cioè acqua doue sia bollita semola di frumento, olio cõmune, & sale. Il secondo con acqua doue sia bollita malua, mercorella, paretaria, & foglie di uiole con olio, & sale. Il terzo, con acqua, olio, sale, uin cotto, & mele. Et il quarto, pigliando tutta la decottione del terzo già detto, & aggiungeui endiuia, buglossa, & cime d'ebuli, & colata che sarà questa decottione, ci metterete un'oncia di polpa di cassia, & mezo quarto d'oncia di mitridato. Dapoi fatti questi quattro cristieri, gli darete questa medicina. Polipodio queremo fresco, un manipolo, ò due, & fatelo molto ben pestare, & cauatene il succo, & di esso pigliate fino à due dita in un bicchiero, & aggiungeteui due once di melrosato, & un quarto d'oncia di electuario, o aromatico rosato, & altrettanto di assinconne, & ogni cosa bene incorporata insieme, la darete al patiente quando uà al letto, a due, o tre hore di notte, dandoglielo tepida. Et se non la uolesse pigliare, facetelo legare, & tenere per forza, & aprendoli la bocca, & puntellandoglielo cõ un legno, gittategli in gola detta medicina, come si fa a i caualli. Poi che l'haurà presa tutta, se sarà di uerno, lo farete stare un pezzo, cioè fino à mezza hora assiso sopra il letto, & ben coperto d'intorno, che non pigli freddo, & se è di state, lasciatelo andar per casa à suo piacere, ma che non esca fuori. Et dapoi che hauerà cauata detta medicina, gli farete questo unguento. Radiche di ebuli, & fa-

tele

tele pestare, & cauatene il suco, & pigliatene una libra & meza, & aggiungeteui altrettanto butiro & fate bollire in una pignatta un buon pezzo, tanto, che quasi tutto il suco sia consumato, & allora aggiungeteui olio di camomilla, olio rosato, & olio d'Ipericon, di ciascuno un'oncia, & incorporando ogni cosa molto bene insieme al fuoco, ne farete uno unguento, & con esso ungete l'infermo tutto dal collo fino à i piedi, & tutte le braccia, & gambe, essendo l'unguento caldo, & fregandolo bene, che penetri dentro, & così continuate per un mese, ungendolo mattina, & sera, o almeno ogni di una uolta. Et il terzo, ò quarto giorno che le hauerete cominciato à ungere, fate un cauterio alla comissura della testa, con un botton di ferro infocato, & da principio metterete sopra detto cauterio una pezza con assogna di porco, lasciandouela per otto ò dece hore. Poi ui mettete un cece auolto in foglie di edera, & sopra l'edera sia un pezzo di suola di scarpe assottigliato & scarnato, che sia sottile, & umile, & con una fascia di tela legato, & accomodandolo sotto la gola, o sopra la testa in modo che si tenga. Et mutate detto cece mattina, & sera. Et se pur passassero i quattro mesi, che il patiente non sanasse, tornerete à fargli i medesimi cristieri, & à dargli la medesima medicina di prima, con le medesime untioni, come di sopra, & senza dubbio con la gratia di Dio sarà sano.

La uita sua ha da esser pollastri, castrato, & uitella, arrostiti, per li primi giorni. Poi se gli può dare arrosto, & bollito, con minestre di minuto, di biete, di malue, di brodetti, & così ouà fresche, & spetie nelle uiuande, & fargli alle uolte mangiare in minestre, olin torto della betonica,

nica, della saluia, & della maggiorana, & della menta, guardandolo da cose salse, & agre, & da legume, & cipolle, & agli, & cose tali & beua uino bianco adacquato, & fargli usar di portare odori, & ascoltar musiche, et spesso sia qualchuno che gli parli saldamente, & gli dia buoni ricordi di star sauio, & lo riprenda delle pazzie quando le fa, ò le dice, & principalmente in questo ual molto l'auttorità d'alcuna bella donna, che gratamente gli ricordi tutto questo, che si è detto, l'ammonisca à uiuer sauio, che per certo non poca forza hanno a quietar gli umori, & il ceruello i ricordi buoni, & si uede che conessi si raffrena uno adirato, uno infuriato, un commosso, et solleuato per odio per uergogna, per superbia, per inuidia, ò per altre tai passioni, che non sono però se non principij, & gradi di pazzia, chi piu, & chi manco, secondo che più, ò meno signoreggiano chi ne patisce.

Pilole di mastro Michele Scoto, lequali sanano il dolor di testa uecchio, & nuouo, purgano il cerebro, schiariscono la uista, fanno buona memoria, fanno buon colore nel uiso, & uagliono a molte infirmità del corpo humano.

ALOE lauato, scropoli tre, radice di cocozza saluatica, mirabolani di ogni sorte, diagridi, mastice, granelli di lauro, & rose, di ciascuno meza dramma, zafframe scropulo uno, mirra scropulo mezo. Mescolate ogni cosa ben trito, insieme, & fate pilole con suco di cauoli, & pigliatene tre ò quattro, quando andate à dormire, ogni tre o quattro giorni una uolta.

A mal

A mal di capitelli di tette, o zinne, o poppe delle donne, ottimo, & prouatissimo rimedio.

Due rossi d'oua fresche, due denari di cera nuoua, un poco d'olio rosato, & un pochetto di tutia preparata in acqua rosa, disfacete ogni cosa al fuoco in un pignattino netto, & come è freddo, stendetelo sopra una pezza, & mettetelo sopra il male. Ma prima lauatele con uino bianco oue sian bollite foglie di rose, foglie di piantagine, & foglie d'oliua uerdi, o secche. Poi asciugatele, & mettetelui sopra la detta pezza col detto unguento, & saneranno prestissimo.

A far maturar presto & uenire a capo un tencone, o pannocchia, cioè ogni mal nascente, che habbia bisogno di maturarsi, & di rompersi, come quei che uegono alle coscie, & sopra le mammelle delle Donne, & altre tali.

Pigliate mollica di pane, uua passa, ò uua secca al forno, ben pestata, butiro, assogna di porco, leuatoro di pane, & latte di uacca, & d'ogni cosa farete come uno unguento, & caldo lo sopraporrete al male, aggiungendoui un poco di zafframe, & in quella parte oue uolete che si faccia il capo ò la bocca, mettete sopra un poco di zafframe in poluere, poi sopraponete detto unguento, & così alla sera, mutandolo sera & mattina, & presto uerrà a capo & romperassi. Poi curatelo con olio rosato, & rosso d'oua per un giorno, poi con unguenti attrattiui se uedete che ui sia marcia ò cose triste. Poi con unguento d'Aloè, & di tutia, & d'altri tali che saldino.

A risoluere ò fare sparire, & tornare indietro un tencone, ò pannocchia in principio, à chi nõ ha caro che uada inanti, & che uenga à capo.

PIGLIATE *un cetrangolo ò narancio, & spartitelo per mezo, & habbiate un poco di stoppa & mettetela in una scodella, & orinateui sopra, & subito leuatela et spremetela con le mani, & buttateui un poco di sal da mangiare pesto sottilmente, & così caldo mettetela sopra il male, & poi sopra quella stoppa mettete quel mezo cetrãgolo, & legateuelo che non caschi, & mutatelo mattina, & sera, & in poche uolte sarà tornato indietro, & sparito uia.*

Empiastro aureo sopra le ferite, di mirabile uirtù.

Pigliate pece greca, ò colofonia, & zolfo, & incenso bianco, tanto dell'uno quanto dell'altro, & sieno benissimo pestati, & mescolate con chiara d'ouo, & con questa mistura ungete un pezzo di carta pecorina, & stringete la ferita con le dita nettando bene il sangue, & sopraponeteui questa cartolina, & legate poi bene così la carta, & sopra legatelo con una fascia, & sanerà prestissimo. Et questo secreto haueua un chirurgico Napolitano, & non lo uolea insegnare ad alcuno, pur una uolta essendo stato ferito esso, in quel dolore lo disse, per far che uno suo compagno lo facesse per lui, cioè per la sua ferita, che era sopra la mano.

Secreto uenuto d'India, & prouatissimo per molte cose al corpo umano.

IL *Cardo santo, che alcuni chiamano Contra uenenno,*

no, mangiato, sana ogni dolor di testa, fa buona udita, & buona memoria, sana la uertigine, conforta il ceruello, fa buona uista, non solo mangiandolo, ma ancora ungendo gli occhi col suco, ò mettendoui della poluere, o dell'acqua, purifica lo stomaco, & la gola, la flegma, fa buono appetito, allarga il petto, consuma il catarro, sana il dolor di uentre. Il uino della sua decottione, & l'acqua disecca i cattiui umori, mangiata, sana la milza, la pietra, & facendone cristieri con orina, sana ogni uentosità, postema, & pestilentia beuendo del suco, ò poluere subito che si sente il male, & mettendo della sua bambace bianca quando ha fatto il fiore, sopra una piaga che non sia mortale o taglio, o ferita, lo sana in tre giorni, senza dolore o nocumento. Fa buon fiato, masticata fa buone gengiue, & buoni denti, sana il mal di matre, allegra il core, & facendone cristieri con orina di figliuolo, com'è detto, sana il mal caduco, ogni mal di fianco, beuuto con uino bianco caldo, ogni febre con acqua calda per quattro hore inãti che uenga la febre, & coprendosi bene che sudi, & se cadesse il budello, cuocile con uino, & laua il budello, uale contra morso di serpi, & ogni ueleno.

Alla tosse uecchia o nuoua, ottimo & sicurissimo rimedio.

Pigliate zolfo pesto sottilissimamente, & mettetene meza oncia in uno ouo fresco cotto da beuere, & mescolatelo molto bene, & aggiungeteui tanto Bengioi, quanto è un cece pesto così grossamente, & beuetelo la mattina à digiuno, & così un'altro ne beuete la sera quando

do andate à dormire, & in due ò tre uolte sarà sana. Et se la tosse fosse molto uecchia et maligna, usatelo alcuni giorni più.

Conserua nobilissima per la tosse, & per ogni strettura di petto, mondifica lo stomaco, & fa ottima uoce, & bellissimo colore in uolto.

PIGLIATE radiche di Maluauisco, & mondatele, & tagliatele minute, poi fatele pestar molto bene nel mortaro di pietra. Dapoi pigliate una gran pignatta, ò una caldara che tenga fino a sei o sette carrafe, & empitela di acqua. Et dentro ui mettete a bollire l infrascritte cose. Liquiritia, ò legno dolce, che uolgarmente dicono regolitia, erba issopo, uerde o secca, saluia, rosmarino, cardo santo, fichi secchi, uua passa, amito d'orzo, ouero farina di orzo. Di tutte queste cose sieno a discrettione, & così a occhio tanto dell'una come dell'altra, poi ui mettete ancora un pugno di cicorea con tutte le sue radiche. Et ogni cosa insieme farete bollire in detta caldara piena d'acqua & bollano un'hora, o una & meza. Poi leuatela dal fuoco, & come è tanto rifreddata che si può sofferir con mano, pigliate tutte quelle cose che ui sono dentro, & mettetele in un caneuaccio netto, & premetele molto bene, che tutta la sostanza resti in quell'acqua oue han bollito. Pigliate poi detta acqua, & mettetela nella medesima caldara, & metteteui fino a due o tre libre di detta radica di Maluauisco pestata, come di sopra è detto, & tornatela a bollire per tre hore o più. Poi leuatela dal fuoco, & colate ancor'essa premendo molto bene le radiche, perche

tutta

tutta la sostanza resti nell'acqua, & se ancora fosse tanto bollito che le dette radiche fossero disfatte tutte, nõ accaderia colarla altramente. Pigliate poi quella decottione, & mettetela in una pignatta al fuoco, con altrettanto mele, o un poco manco, & facete bollire insieme soauemente, & schiumando il mele fin che fa schiuma, & così fatelo bollire un grandißimo pezzo, & in ultimo aggiungeteui fino a un'oncia, o quanta uolete di cannella, et un quarto d'oncia, o più di bengioi pestato, & un poco di musco, & leuatela subito dal fuoco, coprendola che non respiri, maßimamente se ui hauete posto musco, che se ne anderia tutto uia con quei fumi. Ouero il musco metteteuelo poi quando la cosa è tepida Et hauerete una conserua signorile, & nobilißima da usar tutto il uerno così la sera quando andate al letto, come la mattina, come ancora dapoi desinare, & finalmente ad ogni hora, che non può esser mai se non utile, & la sera & la mattina si uuol pigliar caldetta, pigliandone due o tre cocchiari, o più per uolta, & è cosa che ciascuno deueria usarla di continuo, & hauerne sempre in casa. Et chi la uolesse più spessa o stretta può aggiungerui poluere di zucchero, o penniti, & chi la uuole più rara & in beuanda, aggiungaui della prima decottione che si fece delle erbe nella caldara. Et è secreto da tener molto caro, che quasi è impoßibile che chi usa di questo il uerno, possa hauer nè tosse, nè catarro, nè altro male, intendendoui sempre la gratia di Nostro Signore Iddio benedetto.

Bellissimo & piaceuole secreto da sanar la tosse con ungersi le piante de i piedi, cosa uerissima, & molto facile.

PIGLIATE *due o tre teste d'aglio, & mondateli, & fateli pestar molto bene, & poi aggiungeteui assogna di porco, & di nuouo pestateli bene insieme. Poi la sera quando si uuole andare a dormire, scalzateui, & mettete le piante de' piedi incontro al fuoco, & ungeteui dette piãte con la detta mistura d'aglio, & d'assogna. Et tenendo sempre così i piedi al fuoco che quasi ui scottiate, o quanto più caldo potete soffrire, ungendo così per un pezzetto. Poi calzateui gli scarpini di tela caldi, & andate a dormire, & in letto fateui ungere un poco la schiena con detta untione. Et in tre sere sarete guarito marauigliosamente da ogni gran tosse. Et se fra tanto uolete usare a beuere a pasto, o inacquare il uino con la sopradetta prima decottione delle erbe, o altra acqua pettorale, non ui sarà se non utile allo stomaco & alla testa, & aiuterà a rimouere tanto meglio la tosse, & ogni altra mala dispositione del corpo nostro.*

A sanare ogni piaga uecchia, oue sia carne trista cresciuta, & non potesse sanarsi con altra medicina, secreto molto facile & bellissimo, che sana in uno, ò due giorni, &c.

PIGLIATE *once tre di trementina lauata, prima con acqua commune, poi con acqua di rose, o di piantagine, & un rosso d'ouo, & un'oncia & meza d'olio rosato, & mescolate ogni cosa insieme, & aggiungeteui un mezo ottauo d'oncia di solimato, benissimo mescolato insieme, et stendetelo sopra una pezza, et mettetela sopra il male. Et*

perche

perche tira un pochetto, facete questo difensiuo, olio rosato parti due, aceto parte meza, bolo armeno un poco a discrettione. Mescolate, & con esso ungete intorno al male quattro ò sei dita o più. Et tenete il membro doue è il male uicino al fuoco, che non lascia, che mentre si mangia quella carnaccia, sentiate dolor notabile. Poi che è stato sopra, & ha mangiato, metteteui una pezza con butiro, & lasciateuelo tutto un dì, & uedrete effetto marauiglioso.

Contra ogni grandissima Peste, & molte uolte prouato.

Piglia una cipolla, & tagliala per trauerso, & falle un buco per pezzo, & empi quei buchi di tiriaca fina, & poi poni la cipolla insieme, come prima staua, & metti una pezza bianca di lino bagnata intorno, & poni questa cipolla sotto le ceneri tanto fin che sia ben cotta, & poi caualа fuora, & spremi bene la detta cipolla, & fanne tutto il suco, & danne un cocchiaro a beuere allo ammalato, & subito migliorerà, & sanerà senza fallo.

Profumo ottimo contra Peste.

PIGLIASI Mastice, Cipresso

Incenso	Lauro	
Macis	Rosmarino	
Ascenzo	Saluia	
Mirra	Rose	Tutte queste peste, & insieme miste, & gettate sopra le brace accese, & far profumo alla camera.
Legno Aloè	Sambuco	
Ocellietti	Garofoli	
Tegname	Ginepro	
Muschio	Ruta	
Ambracane	Pece	
Noci moscate	Rasa	
Mortella		

Contra la peste, ottimo rimedio.

LI granelli del lauro quando sono maturi, a i quali si deue leuar il suo scorzo negro. Poi li deuete pestar con un poco di sale, & farne poluere. Et quando l'huomo si sente ferito dalla peste, & ha la febre calda, pigli una cocchiara della detta poluere, & metti un poco di aceto adacquato in uno bicchieri, & scalda un poco, & dagli a beuere, & coprilo molto bene, & lassalo dormire assai, & suderà assai, & sarà guarito. Ma se la febre uien con freddo, in loco dell'aceto metti del uino, & tutto il resto fa ut supra; Expertum in multis.

Quando alcuno si ammalasse di peste.

PIGLIASI Ditamo bianco, tormentilla, coralli bianchi, Gentiana, Boloarmeno, terra sigillata, acqua d'endiuia, acqua di foglie di ruta, acqua rosata, aceto bianco, acqua de scabinella (altri chiamano scabiosa.) Et quando uiene il caso infra quattro hore si faccia questo, togli delle sopradette cose, che sieno tutte polucrizate ciascuna da per se, & metterle in un bicchiero, o altro uaso, che tutte sia una presa a discrettione, ma che auanzi un poco di aceto sopra l'altre cose, & piglia lo infermo, & fa che sian calde le sopradette cose, & uada al letto ben coperto che sudi, & sarà guarito.

Contra peste riparatione mirabile.

PIGLIASI Dittamo bianco, Astrologia rotonda, Carlina, Berbena, Gentiana, Zedoaria, corno di Ceruo,

ana once due, pestale un poco, & un manipolo di ruta, & pigli un fiasco, che tegna almanco sei inghistare di uino del miglior che tu puoi trouare. Et metti tutte le sopradette cose dentro, & lassa stare, & quando sarà il tempo di sospetto piglia un mezo bicchiero del sopradetto uino, ogni mattina inanzi che esca di casa a digiuno, ma dei pigliar prima una noce, & uno fico, & due, ouer tre frondi di ruta, & faccia ogni mattina, & sarà sicuro per quel di.

Empiastro per romper la peste.

PIGLIA olio commune, quarti uno, & mezo, & al fuoco, essendo in uaso, metti dentro Ceruſa ben pesta once quattro, Litargirij argentei criuellati once tre, Cera commune once quattro, & insieme componili al fuoco fin che sopra a marmo bene si stenda col dito, poi che sarà fatto, leualo dal fuoco, & fondi di sopra un poco d'aceto, & starai lungi, che non ti uada alla faccia. Et di questo empiastro, prima piglialo, & distendilo sopra una pezza di lino grande quanto è tutto il male, & per mezo sia un buco piccolo, che occupi tanto quanto è un tornese per mezo, & fa una pezzetta, laquale ungi sottilmente con unguento mortificatiuo, & mettilo sopra a quello buco d'empiastro, poi fa un'altro empiastro senza buco, della medesima grandezza, ilqual'ancora ponerai sopra quella, accioche il mortificatiuo stia in mezo di quelli due empiastri, & ponilo per uentiquattr'hore sopra il male, poi muta solamente quello di mezo mortificatiuo, et ponilo che stia ancora uentiquattr'hore, & intorno fin che ui sta lo empiastro spesso ungi con songia di porco nõ salata, ouer di gal

lina per addolcire, & farassi per mezo duro, & intorno un cerchio marcido bianco che uscirà. Dapoi le quarant'otto hore le uato che sia lo empiastro, poni di sopra una pezza unta con songia di porco non salata, & uscirà, & cascarà carne mortificata a modo di uno pomicello, & li resterà cauato un buco, ilqual medica con unguento, ouer con Diaquilone magna. Et quando cresce la carne, poni allume arsa sopra per hore xxiiij, & l'unguento sopra.

Rimedio alla peste.

Piglia una cima di Ruta, un spico d'aglio, ouer mezo, un spico di noce, un grano di sale, & mangiali a digiuno, continuando ogni giorno, per fino a un mese, & bisogna star'allegro. Tal ricetta è buona ancora a uermi, & è perfetta & prouata.

Vn'altro ottimo rimedio.

Piglia una libra di acqua di uita, una libra di acqua di melissa, una libra di acqua di piantagine, & quãdo le uorrai usar, cioè un dì sì, & l'altro nò, che si torrà in capo di due giorni, tanto di una quanto de l'altra, & che di tutte ne sia in un gotto un buon dito, & beuile, nè temerai di pigliar peste. Et tal acqua è ancor buona per fistole, & per piaghe, & è prouata.

Ricetta contra Peste uerissima.

Togli un gotto, & in esso fino alla terza parte metti Tiriaca fina, & un terzo acqua di uita, & l'altro terzo acqua d'un putto uergine & sano, & incorpora insieme, & darane allo infermo tre mattine a digiuno, uno gotto

per

per ogni mattina. Et fu prouato nella inclita Città di Venetia 1504 per Mattio calegaro, che staua à santa Sofia, & prouollo sopra à se, & à sua mogliere.

Rimedio ottimo contra la Peste.

QVANDO la persona si sente afferrata, pigli incontinente una presa di Tiriaca della migliore che si possa hauere, et quãdo l'harà inghiottita pigline in mano quãto saria una castagna, & metta sopra la nascenza fregãdo molto bene con la detta Tiriaca d'intorno al male, & poi incontinente habbi un colombino, ouer pipione, et partilo cosi uiuo con le penne, et tutto per mezo, et metti la metà presto auanti che si raffreddi sopra la nascenza, fin che quella parte del colõbino sia uerde, & la Tiriaca rossa, et poi leuala uia, & uederai, che dello colõbino uscirà un'acqua uerde, laqual è tutto ueneno, che era dentro della nascenza, et poi cõ lo empiastro infrascritto redurrai la nascẽza à capo & sanarai. Lo empiastro è q̃sto. Piglia assongia di porco senza sale due parti, e di erba detta absinthiũ altri la chiama grassella, e pesta bene, e poni su la nascẽza

Contra la peste cosa molte uolte prouata.

PIGLIA mastici once due, euforbio oncia una, spico nardo once cinque, et fanne poluere, et danne all'infermo da anni diece in giù, uno scropolo, da anni diece fino à uenti meza dram. et da anni uẽti in suso una dram. Dapoi piglia un'erba, che si chiama in uolgare cinque foglie, e uale incrociãdo, poi uoltale su in una balla, attorno una pezza di lino, et mettila nella cenere calda per quattro miserere

poi

poi così calda tira uia la pezza, & taglia quella balla di foglie in croce, & mettila doue hauerai la doglia subito cesserà.

Rimedio contra peste prouato moltissime uolte.

Piglia al tempo del sospetto della peste, tre cime di Ruta, & una noce, & uno fico secco, & mangialo.

Al medesimo.

Piglia sterco di huomo da diece fino a dodici anni, & non altramente, & fallo seccare, & fanne poluere, & detta poluere si uuol operar in questo modo. Al più due cocchiari in un bicchier di uino bianco, & distempera detta poluere, & guarda ad ogni modo, che dapoi che ha il male non passi sei hore, & più presto sarà migliore, & di queste si son uiste in più persone molte esperientie, ma aggiungeteli un poco di musco,

Al medesimo.

Piglia una cipolla bianca, di quelle che si mangiano, & fanne suco, & mele, & aceto, & suco di ruta, & di millefoglie ana, & mescola, & dagliene al patiente due terzi di un gotto, & sia caldo, & sia dato infra sei hore, et stia nel letto ben coperto si che sudi, &c. Et è cosa esperimentata, & perfettißima ad ogn'uno.

A tempo di sospetto di peste.

Piglia Pulegij con zuccaro rosato, & fa lettuario, & usane

usane al tempo sospetto quanto è una castagna a digiuno, prouata da molti.

Contra peste probatissimo rimedio.

Piglia le noci quando son fresche, cioè giouani, & buone per confettar una quantità, & mettile in aceto, per giorni otto, poi leuale de l'aceto, & ammaccale, & così fatte senza l'aceto mettile in una boccia, & distillane l'acqua, de laqual danne due dita in un bicchiero, per parecchi dì, & dapoi che gli l'harai dato fallo coprir bene nel letto, & è uera.

Contra peste secreto perfettissimo.

Piglia oncia una di Aloè epatico, mez'oncia di Mirra, mez'oncia di Zafrano, & polueriza insieme, & setaccia lo Aloè, & la Mirra, poi fa poluere de lo Zafrano, & stempera con uino bianco odorifero, che sia in modo di salsa, poi metti giù quelle polueri, & mescola, & se bisogna metti più uino tanto, che poßi fare il pastello. Et se lo uolete fortificare, per ogni oncia aggiungete mez'oncia di diagridio, & mez'ottaua di canfora.

Diße il Signore Ottauiano, che messer Francesco de gli Alberti, toleua tre ottaui delle dette pilole senza diagridio, & stemperaua con uino buono, & daua all'appestato più presto, che si poteua, & poi il faceua mettere nel letto, & copriualo bene, & così era liberato, quia per sudorem expellebat illud uenenum.

Alla peste secreto ottimo.

FIORI di noci, et seccali all'ombra, et poi quando le noci

noci sono nel tempo che si sogliono confettare, pigliatene, & tagliatele minute, cioè in pezzetti, et mettetele in aceto forte per tre giorni. Dapoi cauale, & mescolale co i detti fiori, et falle distillar p lambicco di uetro, o di terra uetriata. Et quell'acqua conserua caramente. Et quando alcuno si sente ammalato di peste, dategliene più presto che sia poßibile, due once & meza, ò tre, che gli euacuerà il male per il corso del uentre, o p uomito, ouero crescendo la postema, laquale postema romperete co i rottorij che si insegnano in questo medesimo libro, & sarà sano prestißimo.

Ad ammazzare il carbonchio, ò l'anguinaia, & ogni altra postema pestifera, & è facilissimo rimedio.

SAL da mangiare, sottilmente pestato, & setacciato, & incorporatelo con un rosso d'ouo, & mettetelo sopra il carbonchio, & siate certißimo che con la gratia di Dio tira à se, cioè in fuori tutto il ueleno della Peste, & in breue sarà sano, & questa è cosa moltißime uolte prouata.

Alle petecchie, ottimo rimedio.

REVPONTICO fresco, radice d gramigna, radice di tormentilla, Dittamo bianco, ana once due, & sia ogni cosa ben pesto, & in una carrafa ò fiasco soprapontenui acqua di pozzo, ò di fiume, ò di fontana, a uostra discrettione, & sia più tosto molta che poca, cioè tanto che sopr'auanzi fino à mezo palmo ò più, & fatele bollire fin che cali la terza parte, à fuoco soaue & chiaro, & senza fumo. Dapoi colatelo, che sarà in color come uino. Et serua in uaso di uetro, Et quando bisogna darete all'infermo un bicchieri la mattina, & uno la sera due hore auanti cena,

na, & sia ben caldo, & dapoi cuoprasi molto bene che suadi. Et quando uerranno le petecchie fuori, diuenterà come le proso, & sarà sano.

Contra mortalità di peste rimedio prouato perfettissimo.

PIGLIA Gentiana Zedoaria, radici di tormentilla, ana once due, Sandali rossi, Dittamo bianco, corno di cerruo bruciato, perle bianche, Bolo armeno, Aristologia rotõda ana once una, canfora oncia meza, zuccaro once due. Di tutte queste cose soprascritte si uuol fare poluere sottilissima, et si uuol pigliar ꝑ uolta una dramma, cõ acqua di Endiuia, ò di Acetosa & uuol'essere once quattro di una di queste acque, et uogliono esser mescolate insieme di questa acqua cõ questa poluere, tanta tiriaca quãta una noce, et la tiriaca uuol'essere finissima, e questa medicina si uuol dare all'infermo innanzi che passi dodici hore dal principio della sua infirmità, perche opera più sicuramente, & se se gli da dapoi il predetto spatio, benche nõ operi si fortemente, nondimeno si può hauer buona sperãza. Ma nota che l'infermo se è di età garzone, se gli deue dare meza drãma con meza oncia di una delle predette acque, et con tanta quantità di tiriaca. Et questa potion non è solutiua, nè fa alcun torcimento, nè da alcuna molestia, ma è solo per ammazzar'il ueleno. Se fosse alcuno che hauesse beuuto, ouer mangiato ueleno, questa è una preciosissima medicina. Ancora uale contra la febre calda. Nota un'altra cosa, che se è possibile che l'infermo si possa cauar sangue, auãti che pigli la sopradetta medicina, si uuol fare, ma se nõ, bisogna cauarglielo dapoi. Et nota che si uuol tirar il sangue da quel lato che si sente percosso.

A far

A far balle contra peste.

Piglia Laudani mez'oncia, Storacis calamitæ oncia una, Diambra ottauo mezo, Diamuschio ottauo mezo, cà fora grani due, Garofali la metà di mezo ottauo, noce muscata mezo ottauo, Macis mezo ottauo, rose damaschine un scropulo, Cannella ottauo mezo, Spico nardo la metà di mezo ottauo, Muschio grani otto, Zibetto grani otto, Violetto fino mezo ottauo, Legno Aloè grani quattro, Calamo aromatico quanto una faua. Ambra fina grani quattro, Mirra quanto una faua, et pesta prima il laudano con lo peston caldo molto bene, poi pesta Storace calamita da per se, et tutte le dette altre cose si deueno pestare da per se, poi mescolar ogni cosa insieme, pestando col peston caldo, aggiungendo tuttauia quando storace liquida, et quando acqua rosa, tanto che le dette compositioni sieno ben incorporate, et poi fa le balle.

Vnguento mortificatiuo per Peste, & è cosa prouata.

Piglia acqua di saponari, cioè capitello, once quattro, et fallo bollir tanto che torni come unguento, poi piglia Legno di salice ouer faue, et fallo bruciare che si faccia carbone, et smorzalo in aceto, poi asciugalo in ombra molto bene, che si possa pestare et criuellare. Item di calce uiua a discrettione, et mescola insieme con quell'acqua di sapone, et piglia di quella poluere di faue bruciate quanto basta. Item meza oncia di songia di porco non salata, & mescola ogni cosa insieme. Item cantarelle dramma meza, pesta et fa poluere sottilissima, et poi mescola insieme et fa unguento, il qual se fosse duretto un poco, aggiungi

un poco

un poco di mele, perche non uuol esser duro poi lassalo star così in un uaso ben serrato, si farà alcuno olio colalo per inclination.

Olio perfettissimo contra peste, & contra ueleno.

OLIO antico più che puoi hauere, se non, piglia del nuouo, & fallo bollir per un'hora al fuoco, & in ogni libra di esso olio mettete cinquãta, ò cento scorpioni, ò quãti ne puoi hauere, et questo sia in una carrafa, laquale mettete senza serrarle la bocca in una caldara d'acqua a bollire fin che sia consumata la terza parte dell'olio, ò manco. Dapoi cauerete uia detti scorpioni da quell'olio, & colatelo per caneuaccio in un'altra carrafa, laquale con la bocca ben serrata, mettete al Sole per due, ò tre mesi. Et se nõ fusse di state, mettetela sopra le ceneri calde per due ò tre giorni. Ma auanti che le mettiate così al Sole ò al fuoco, cioè, dapoi che saranno cauati gli scorpioni, & colato l'olio, metteteui le infrascritte cose; Reubarbaro once due, lioncorno once due, tiriaca oncia una, acqua uite once tre, & quando alcuno si sente appestato, ò auelenato, ungasi con questo olio le parti del core, & tutti i polsi, ò tutte le uene che battono il polso, & uedrete notabilissimo effetto della uirtù sua.

Secreto grandissimo da guardar le persone di non pigliar peste.

Et questo fu prouato in Inghilterra da tutti i Medici in quella grandissima pestilẽtia dell'anno 1548. che occupò quasi tutto il mondo. Et non si trouò alcuno che usasse questo rimedio, che non si conseruasse sano.

PIGLIATE Aloè epatico, ò succo trino, Cannella

fina, & Mirra, di ciascuna tre dramme, Garofoli, Macis, Legno Aloè, Mastice, & Bolo Armeno, di ciascuno meza dramma, sia ogni cosa ben pestata in mortaro netto, et mescolate insieme, & serbate in una scatoletta ben serrata. Et ogni mattina pigliatene al peso di due danari, & mettetelo in due o tre dita di uino bianco in un bicchiero, il qual uino sia un poco adacquato, & beuetelo la mattina al far del giorno, & con la gratia di Dio benedetto potete star sicurissimo da ogni infettion d'aere, e da ogni peste.

Vltimo, & perfettissimo rimedio à sanar la persona apprestata, & si son trouati di quelli che si son sanati in una notte, & uale alle petecchie, a i carboni, o antraci, o ampolle di Santo Stefano, o di Santo Antonio.

PIGLIERETE semenza, o granelli d'edera arborea, cioè di quella edera che sale in alto sopra gli arbori, o sopra i muri, & non di quella che ua serpendo per terra. Et detto seme, o granelli suoi uogliono esser colti ben maturi, & se è possibile ueder di coglier di quelli che sieno esposti uerso la parte Settentrionale. Ma non potendo hauerli così maturi, & da questa parte, pigliateli come migliori potete, & fateli seccare all'ombra. Et conseruateli in una scatola di legno, come cosa pretiosissima, & uenendo il bisogno che alcuno habbia la peste, pigliate di detti granelli, & fatene poluere sottilissima in un mortaro ben netto, & di detta poluere darete all'infermo in un mezo bicchiero di uino bianco, tanta quanta starà sopra uno soudo, ò più, & facete ben coprir l'infermo, & sudera grandemente, poi che haurà finito di sudare, fareteli mutar la camisa,

camisa, e i lenzuoli, e gli altri panni del letto, se può farlo, se non, muti si almeno la camisa, & i lenzuoli, & si son trouati di quelli che hauendo pigliata questa poluere la sera, la mattina si son trouati tanto bene, che si sono alzati, et uestiti, & andati per casa, & finalmente guariti in tutto.

Vn Cristiano Milanese uidi io l'anno 1523. in Aleppo, che haueua la peste, & una anguinaia alla coscia, et un carbone sotto il braccio manco, & hauendo la mattina pigliata di questa poluere, & poi pigliatane ancora la sera, & la mattina seguente, si trouò con ambedue quei carboni, ò nascenze rotte da se stesse miracolosamente per uirtù di questa benedetta medicina, data dalla gran clementia di Dio per salute delle sue creature. ET però consiglierei che in ogni città ciascuno che ha luogo comodo così nella terra, ne i giardini, ò cortili, come di fuori alle possessioni facesse d'hauer piante di edera, p hauer sempre prouisione di quantità di detti granelli, & che ogni anno si ricogliesse, et conseruasse con diligentia p li bisogni, de' quali Iddio p sua diuina misericordia guardi i suoi fedeli.

Bellissimo & facilissimo secreto da sanar la peste, con tirare il ueleno fuori dalla parte dell'anguinaia, o carbone, ò antrace, ò comunque sia la nascenza.

PIGLIATE una gallina uiua, & pelatele il fondamento, cioè la parte onde manda fuori l'oua, & così subito mettetela con quella parte sopra il male, cioè accociãdola in modo, che stia come a sedere sopra la nascẽza della peste, ò antrace, ò che sia, e così tenetela un buon pezzo. Poi leuatela uia, et uedrete che la gallina si hauerà trato tutto, o parte del ueleno, & che fra poco spatio morirà.

Et saria bene à far così con due ò tre più galline, subito una doppo l'altra, che tirano à se tutto il ueleno del male. Poi ungete la detta nascenza di tiriaca buona, & non restate fra tanto di usar gli altri rimedij per bocca, che si son posti di sopra, & quelli che sono i migliori, come i granelli detti dell'edera, ò ancor quei dell'Alloro, ò Lauro, & gli altri che potete far più presto. Et se la nascenza fosse ostinata & maligna, che non si rompesse & non sanasse, usate i rimedij posti di sopra per romperla, acciochè il ueleno finisca d'uscir tutto, & s'allontani dal cuore.

Ricordi ò auuertimenti importantissimi per guardarsi dalla peste, ne i tempi sospetti.

PRIMIERAMENTE perche gli umori tristi, & cominciati à corrompere nel corpo umano, più facilmente riceuono la corrottione, & l'infettion dell'aere, è bene di mantenersi lo stomaco, & la testa purgata, & questo con non riempirsi molto di cibi & principalmente grossi, & fumosi, & con purgarsi più spesso che sia possibile con alcune medicine familiari, come la casia, ò alcune pilole, come le mastiche, ò d'Aloè, ò altre tali, & sopra tutto usare spesso del Tartaro di botte, pestandolo sottilissimo, poi dissoluendolo in acqua calda, & colandolo. Et poi mettendo à diseccar tal'acqua, à punto come si fa a fare il sal bianco, & quella poluere serbare, & mettere tre once di essa con un a libra di zucchero rosato, & la mattina pigliarne un cocchiaro buono, tanto che sia un'oncia, ò più, & questo fare almeno un dì sì, & uno nò, che mantiene il corpo lubrico, & netto nelle uie communi, & chi non può farlo col zucchero rosato, pigli il Tartaro & pestilo, & disfacciala

cialo in brodo di carne, ò di cauoli, & rimenandolo bene che si disfaccia tutto quello che può disfarsi, lo lasci posare un poco, & poi uoti uia il brodo destramente in un'altra scodella, & butti uia quella terraccia che rimane, & beua quel brodo, & faccialo ogni giorno quando si mette a desinare ò a cena, ò un dì sì, & uno nò, ò quanto li pare. Oltre à cio è bene di mangiare in menestre cose che purifichino il sangue, come buglossa, boragine, cicoria, lattuche, & altre tali.

Et sopra tutto non star mai con lo stomaco uoto ò digiuno troppo, nè troppo ripieno & la mattina à bonissima hora pigliare alcune cose delle poste dauanti per preseruare, come questa ultima poluere che s'è posta poco di sopra, che fu prouata in Inghilterra, ò qualche altra cosa tale. Poi cosi due hore auanti desinare, ò tre, pigliare qualch'un'altra delle dette preseruatiue, come la ruta col fico, & con la noce, che è cosa molto buona, ò qualche confettione delle poste d'auanti, ò un pezzo di scorza di cetro confettato, che è molto buono, ò un cocchiaro dell'agro di cedro acconcio come diremo qui appresso. Et usarlo ancor ne i cibi, come salsa, o sapore, & doppo pasto usare il seme del cedro confettato con zucchero, come si fanno i coriandri, & l'amandole, che è cosa perfettissima contra ogni sorte di ueleno. Et similmente à pasto, mangiar del cedro cioè del bianco & della medolla cō un poco di zucchero sopra, se ue lo uolete, & uenirlo mangiando con la carne ò col pane per gusto come si mangiano i limoncelli. La mattina, & infra giorno, & ancor la sera quando andate al letto, è ottima cosa di bagnarsi un poco le mani, & le tempie, & i polsi delle uene, & il naso con aceto

rosato, ò non rosato, oue sia aggiunto un pochetto di canfora, & di acqua rosa, & un poco di legno Aloè, & di xilobalsamo, che ne può hauere, se non, un poco di cannella. Et di questi aceti è buono a tener sempre un'ampolla o un fiasco, per ordine da usar sempre, che è molto preseruatiuo, & chi non può hauerlo così composto come è detto, usi aceto puro.

A DOSSO è bene à portar sempre odori & profumi in guanti, in camise, in fazzoletti, ne i capelli, & nella barba, & portarne al collo in corone, o pendenti, & così in mano alcune delle palle odorifere poste di sopra.

LA casa si mantenga nettissima più che sia possibile da ogni sporchezza, & principalmente da orina, & da sterco, tenendo ben serrate & lauate spesso le fosse ò latrine, o necessarij, & tenendo manco spalliere, o tappeti, ò altri panni di lana, che sia possibile. Et i ricchi usino spesso di profumar la casa con profumi nobili, de' quali si metteranno molti modi nel seguente libro di questo uolume. I poueri tengano prouisione di frondi & legno di Lauro, di Rosmarino, di Ginepro, di Cipresso, & usino quanto più spesso possono, di bruciarli in mezo alla camera & alla casa, & principalmente la mattina & la sera. E così delle scorze de' Naranci, & Limoncelli, & di ogni altra cosa odorifera. Et le Storace Calamita & il Laudano non sono di molto gran prezzo, & sono ottime à tai profumi.

IN quanto poi alla dispositione dell'animo, bisogna cõsiderare, che la tristezza, i dispiaceri, & le malinconia cõrompono

rompono il sangue & gli altri umori, debilitano il core, offendono gli spiriti, & in tutto prosternano, & indeboliscono la natura, & però si hanno da fuggire più che sia possibile. D'altra parte la molta allegrezza dilata, & allarga molto i pori, & il core, onde apre troppo la uia à riceuer dentro le male qualità dell'aere, & principalmente le uelenose, che per se stesse sono penetrantissime mirabilmente, & per questo si uede, che i maligni, & che hanno gli spiriti, o raggi uisiui, & il fiato corrotto per l'inuidia, o per altra cagion del corpo, o dell'anima, con laudare alcuno, lo assascinano, & l'offendono, & gli fanno uenir dolor di testa, o di cuore & questo perche ciascuno che si sente lodare, si rallegra, & così dilata i pori, & i precordij, & il cuore, onde quella malignità di colui, che tinge, & infetta l'aere, passa subito a fargli offesa. Et di qui si è fatto, che quando laudiamo alcuno in sua presentia, diciamo, Iddio ui benedica, Iddio ui guardi di male, o cosa tale, per mostrar che lo laudiamo con inuidia, ò malignità di animo, & ancora perche con tai parole lo ueguano à mettere in un certo ricordo di pericolo, & così ristringendosi alquanto in se stesso col pensiero, uiene à contraere, & à stringere ancora i pori, & il cuore, che non così facilmente stanno esposti à riceuere il ueleno della corrottione de' rai uisiui, o del fiato di colui, che lo loda, se pur lo facesse malignamente. E dunque in tempi sospetti di peste da guardarsi con ogni uia dalla souerchia allegrezza, & per questo (oltre alle altre ragioni) dal souerchio uino, di cui è proprio rallegrare sfrenatamente se sfrenatamēte piglia. Ma pche ne' tēpi di peste, che in uniuersale

uersale spauentano ogni fiero cuore, pare come impossibile, che alcuno (se non fosse per imbriachezza, come è detto) possa rallegrarsi souerchiamente, ma bene all'incontro contristarsi, & star malinconico, & tristo, per questo uenendo i dispiaceri da se stessi senza cercarli, ilche non così facilmente auiene delle allegrezze, è cosa utile, & sicura il procurar di stare con l'animo sereno, & lieto con la temperatura del uiuere, con le conuersationi grate, con gli spassi, & ricreationi oneste, & con altre cose tali guardãdosi dal souerchio coito, & sopra tutto tenendo sempre un'animo Filosofico, & Cristiano insieme, con l'hauer sempre fisso nel pensiero che ogni animo forte non deue nè tener poca cura della uita per quanto gli sia possibile, nè souerchio timor della morte, ma star sempre in punto cõ animo tranquillo, & disposto à stare in questo mondo fin che à Dio è seruitio di lasciaruelo, et à partirsene ad ogni uolta che alla diuina maestà sua, come à sapientissimo, & benignissimo padre, & Signore, che sa, & uuole il meglio delle sue creature, piace di chiamarci à uita migliore, & però in esso solo tener ferma speranza, che ò ci sarà prudenti a guardarci, & ci darà aiuto, & forze à farlo, ò ci guarderà esso solo come sapientissimo, & potentissimo medico, ò ci raccoglierà à lui quando conoscerà esser uostro meglio, & non quando parrà a noi, che molte uolte non sappiamo che desiderare.

Ad acconciar l'agro di cedri da usar come di sopra è detto.

CAVATE l'agro, cioè il suco del cedro, & habbiatene quanto uolete, & mettetelo in una pignatta uetriata,

aggiun-

aggiungendoui due once di mele sciumato per ogni libra di detto suco, & un poco di zucchero a uostra discretione, & un poco di cannela in poluere, & fate bollire un pochetto. Poi conseruatelo, & usatelo a pigliarne inanzi pasto, & a mangiarlo a pasto per salsa ò sapore, come è detto, che è grandissimo rimedio, così a preseruar contra l'infettione dell'aere, come a cacciarla, & preseruare il cuore dapoi che è preso. Et è utilissima cosa da usar di continuo, chi ha sospetto di ueleno.

Ottimo & rarissimo secreto delle noci uerdi, per il corpo umano.

IL mese di Maggio pigliate de i frutti delle noci uerdi, & tenere, & fatele pestare ò ammaccare così un poco nel mortaro di pietra con pestatoro di legno, & poi mettetele in uno orinal di uetro col suo lambicco da distillare, & fatene acqua con fuoco soaue, che non pigli di fumo, nè di arsiccio, & quell'acqua rimettete in fiasco di uetro ben coperto, mettendoui per un fiasco di essa, un'oncia di zucchero fino, & così serbatela caramente.

Questa acqua pigliandone ogni mattina due dita in un bicchieri, mescolandoui un pochetto di uino bianco, & tanta poluere di Tartaro crudo, cioè rasina, ò greppola di botti, quanta staria sopra uno scudo, sana ogni idropisia continuandola un mese, se l'Idropisia è inuecchiata & maligna, ma nelle più fresche & più leggiere sana in x. o x v. giorni, & è ancor bene à pigliarne la sera quando ua a dormire.

Item se di questa acqua senza il Tartaro, ma con un poco di uino bianco, come è detto, si beuerà un pochetto

ogni mattina, sana la epilepsia, la emicranea, la uertigine, & gli occhi lagrimosi, fa tornare il latte alle donne, augumenta il seme à gli huomini, & li fa atti al generare.

Lauando con essa la testa, cioè bagnandola, & poi stando un pochetto lauandosi con lessia, & poi di nuouo ribagnarla con detta acqua, & auolgerla con lo sciugatoro, et asciugarla come si fa, sana ogni sorte di tigna.

Lauandone le piaghe & ogni sorte di apostema, le sana mirabilmente. Beuendone ogni mattina un pochetto, con un pochetto di uino bianco, non lascia che in quel corpo si possa generare nè allignare alcuna sorte di cattiuo umore, o infirmità incurabile.

Mettendosene in bocca un pochetto la mattina & la sera, & lauandoui le gingiue, & i denti, sana le gingiue enfiate & i denti.

Et se alcuno si sente toccato da peste, o che dubiti di hauerla se ben non è certo, beuane subito un mezo bicchiero, & stia digiuno fino a tre hore, o due, & poi di nuouo beua altrettanta di detta acqua, & mangi a suo piacere, & non dubiti, che sarà sano con l'aiuto di Dio, tenendo poi nel resto il reggimento che di sopra si è detto nel curare & mortificar la piaga, o il carbone, se ne hauesse.

A chi fosse scaldato, & rifreddato, & à chi fosse indebolito per troppo usar con donne, rimedio singolare.

Pigliamele buono & metti'o in una pignatta con altrettanta maluagia, o guarnaccia, o uin greco, o altro buon uino, & aggiungiui per una libra di mele, mezo bicchiero di suco di bettonica, & altrettanto latte di donna se ne puoi hauere, se non mettiui latte di capra, & due o tre once di grasso di cappone, o di gallina, et un'oncia d'olio

lio di pignuoli o di mandole dolci, & ogni cosa fa scaldare al fuoco solamente tanto che sieno bene incorporate insieme et se uolete potete aggiungerui poluere di camella, et zucchero a uostro piacere, & di questa nobilissima potione daretene a beuere un bicchiero ogni mattina, & uedrete effetto molto notabile.

Alla Lepra, & a chi hauesse il uiso infocato, & pieno di bruschi & si fatte brutture per difetto della mala dispositione del fegato, & dello stomaco.

PIGLIATE legno di fraßino uerde, & tagliatelo in pezzetti, & mettetelo in una pignatta, che habbia molti buchi nel fondo. Dapoi habbiate un'altra pignatta, quasi di quella grandezza, et senza buchi, & sia tale, che l'altra pignatta co i legnetti tagliati ui entri dentro un poco, ma non tutta, & questa seconda pignatta intera & senza alcuna cosa dentro mettete in un luogo, che uenga sotterrata in terra o in sabbione quasi tutta, o tutta, ma che non ui entri terra ne bruttezza in alcun modo. Poi metteui sopra come per couerchio l'altra pignatta, col fraßino tagliato dentro, & con pezze impastate con colla di farina, serrate molto bene le congiunture dell'una pignatta con l'altra, & quella di sopra stia discoperta dal terreno, o dal sabbione, cioè che non sia sepellita sotto, come l'altra, ma auanzi di sopra nõ però tutta, ma tanto che il fuoco se le possa fare attorno, & cosi copritela con un coperchio di creta cotta, o cõ una padella di ferro, & cõ luto di campanari, cioè cõ creta da pignatte accõciata cõ cimatura, che chiamano gli Alchimisti lutũ sapiẽtiæ, o ancora cõ pezze impastate ancor'esse, serrate bene ancor queste congiun-

ture di essa pignatta col suo coperchio & come sieno secche, circondatela di carboni, & fateli accendere dandole fuoco d'attorno, & di sopra per due o tre hore secondo la grandezza della pignatta, & la quantità del legno che ui è dentro, & in ultimo datele fuoco un pochetto grande, che faccia passar tutta la sostanza del detto legno, & lascerete poi rifreddare in tutto ogni cosa, & spignere il fuoco. Allora cauate fuori le dette pignatte destramente che in quella di sotto non ui entri terra nè cenere, nè altra bruttezza, & in essa trouerete un liquore, che sarà l'acqua & l'olio del detto legno di fraßino. Il quale serbatecaramente in fiaschetto di uetro ben coperto, & quando uolete usarlo per il sopradetto bisogno mettetene in un bicchieri, & a quattro parti d'esso mettete una parte di acqua di uiole paonazze, & con essa lauate il uolto, che uedrete effetto mirabile.

A chi hauesse stranamente enfiati i piedi per camminare, ò per umori corsi ò per altra cagione.

PIGLIA sterco di boue o di uacca fresco, & mettilo in una pignatta con buon uino, & fallo bollire tanto che torni spesso, & così caldo legatelo sopra il luogo, & sanerà quasi la prima uolta, che toglie il dolore, & leua l'enfiagione. Et se per sorte il dolore andasse in un'altro luogo, mettiui pur del medesimo empiastro, & se ne anderà ancor esso prestißimo.

A ch

A chi per infirmità o per malinconia, o per qual si uoglia altra cagione fosse diuenuto lasso & debole di complessione, che à pena si potesse tenere in piede, facilissimo & ottimo rimedio.

PIGLIATE *erba Iua, & consolida minore, & Tasso barbasso, & mettetele à bollire in una caldara d'acqua, & con essa usi di farsi bagno spesso, & similmente usi di mangiar menestre fatte con dette due prime erbe, cioè la Iua, & la consolida, che farà una complessione ualida, & robusta in pochissimo tempo.*

A non imbriacarsi, se ben beuesse tutto un giorno uino purissimo & grande. Et è cosa ottima per coloro che hanno la testa debile, & a chi ha da essere a pasti o conuiti, oue conuenga beuere più sorti di uini.

PRIMIERAMENTE *auanti che mangi, cioè quando si ha da mettere à tauola per un quarto d'hora inanzi mangiare due o tre mandole d'ossa di persiche, o altre mãdole amare communi. Poi beua un mezo bicchiero o meno di olio d'oliua, o ancora di mandole dolci, & poi mangi quanto uuole, & beua a suo piacere, che non si potrà imbriacare. Et se poi che ha mangiato si sentisse molto grauato di testa & di stomaco, beua un poco di suco di cauoli, o uerze con un poco di zucchero se ue lo uuol mettere, & starà benissimo, come se non hauesse beuuto nulla, che è segreto per il quale molti si han conseruato l'onore, & la sanità.*

A chi si hauesse percossa o ammaccata mano o altro mẽbro con legno, con pietra, o con altra cosa tale, che nõ fosse rotta, rimedio comodissimo & ottimo.

PIGLIATE mele crudo, & così freddo ungetelo sopra la percossa, & legateuene sopra con una pezza di lino, & così lasciatelo, & è cosa molto singolare.

Alla Gonorea, cioè al Flusso del seme così nelle donne come ne gli huomini, che è quando le persone si discolano da se stesse non uolendo rimedio molto eccellente.

PIGLIATE anime o semenza di mellone, o monde o con tutta la scorza, & fatele benissimo pestare in mortaro di pietra uenendoui mettendo dell'acqua chiara. Poi passate ogni cosa per setaccio, o per pezza netta, & hauerete un liquor come latte, del quale pigliate un mezo bicchiero o più, & metteui un poco di zucchero rosso non fino, & fatelo un pochetto tepido, & beualo la mattina in letto, per tre o quattro giorni, & tenete unte le reni di unguento rosato, & sancrà prestissimo.

Liquore santissimo, & di niuna spesa da tener sempre in casa per li bisogni, che sana ogni ferita in due giorni, & ancora conserua la carne a pare del balsamio naturale.

PIGLIATE uessiche d'olmo, & rompetele, & cauatene quel liquore che ui è dentro, che pare un'argento uiuo, & colate lo, & mettetelo in una ampolla di uetro, o in pignatta uetriata, & a foco lento fatelo bollir soauissimamẽte, che uenga spesso come una termẽtina, et serbatelo caramẽte come cosa pretiosissima p gli effetti detti di sopra.

Alle

Alle ossa marce, & corrotte, & alla carne infistolita, che a i medici sono come mali disperati, & senza rimedio, secreto eccellentissimo sopr'ogn'altro.

HABBIATE *meza libra di zolfo citrino o giallo & mettetelo in una pignatta a disfare a fuoco lenissimo, & quando è fuso uenteui mescolando a poco a poco meza libra di Tartaro o greppola di uino, che sia calcinato, & in polutere sottilissima, & uenite sempre mescolando, che si rifreddi Poi tritatele, & mettete in un mortaro di pietra, o sopra una pietra piana all'umido, che anderà tutto in olio o acqua. & con essa bagnate le ossa marcie & corrotte per mal Francese, o per altro, che le mondifica & sana maraviglosamente, & cosi mangia la carne delle piaghe infistolite, lauando prima il male con uino & acqua rosata, & poi mettendoui sopra erba celidonia pesta, & questo è secreto che non si può pagar con alcun denaro.*

IL FINE DEL PRIMO LIBRO.

DE' SECRETI DEL REVERENDO DONNO ALESSIO PIEMONTESE,

LIBRO SECONDO.

A far olio Imperiale da profumarsi i capelli, & la barba, & ungersi le mani, & ancora i guanti, & metterne nella lessia quando si lauano le camise, & i fazzoletti, cosa da gran Principi. Et puossi far con molta spesa, & con poca.

PIGLIATE Ambracane, che alcuni chiamano Ambra balena, cioè l'ambra bigia odorata, che si adopra ne i profumi, & tagliatela minuta più che potete, & sia meza oncia, & otto once di storace calamita, ben grassa ò gommosa, & sia medesimamente tagliata minuta, & mettetela in una carrasa con due libre d'acqua rosa, & due altre libre

libre d'oglio di rose damaschine, & fino a sei garofoli ammaccati grossamente, & una ottaua d'oncia di cannella fina, & serrate la carrafa con cera, & poi con una pezza di sopra, & mettetela sotto il letame caldo per otto giorni. Poi la cauate, & uoltatela in una pignatta uetriata, & faretela bollir soauemente per due hore. Poi leuatela dal fuoco, & lasciatela rifreddare. Et poi con cucchiaro d'argento ò d'oro, ò con un pezzo di bicchieri andreteri cogliendo tutto l'oglio che è natato di sopra. Et serbatelo in ampollette, o uasetti di uetro, aggiungendoui musco & zibetto, quanto uolete, & tenetelo al sole per alcuni giorni, ma che l'ampolla sia benissimo oppilata con cera & carta pecora che non rifiati. Et sarà liquor pretiosissimo per odorare, & per confortar ancora il ceruello, & resistere alla putrefattione dell'aere da usare in tempo di peste. Et l'ambra & la storace con l'altre cose, che rimasero nella pignatta oue le bollisse, son buone à far pomi, o palle odorifere da tener tra i panni, o portare in mano, & à far corone, & ardere in camera per far profume. Et uolendo fare detto oglio ò liquore con minore spesa, potete farlo senza il musco, & senza l'ambra, ò metteruene manco, che uerrà a costar pochissimo.

A far l'oglio di Ben, che usano i profumieri, che sia per se stesso odorifero & signorile, quasi con niuna spesa, & farà grandissima fattione nel profumare i guanti, & in ogn'altra cosa oue s'adopri.

QVELLO che i profumieri de' tempi nostri chiamano Ben, sono alcune amandole ò nocelle, che i Latini & i Greci chiamano Myrobalanon, et gli Arabi chiamano Been, & perche l'ignoranza de' medici di certi anni à

dietro, che non intendendo i libri Greci, si dauano solo alle grosse tradottioni de gli Arabi, ha fatto che gli spetiali, loro clientuli, la piu parte usano i nomi Arabi, & non i Greci, per questo è rimasa ancor questa uoce cosi meza Araba, & di Been lo dicono Ben, ò Ben, di queste amandole si caua oglio, come dell'amandole dolci, & d'altre cose tali. Ma questo del Been ha due proprietà, che sono molto importanti, & necessarie nelle cose de' prosumi, una, che nõ ha odore alcuno, onde non occupa nè toglie ò confonde et offusca quello del musco, ò dell'ambra, come farebbe s'egli hauesse odore suo proprio. L'altra è, che dura molto, et nõ si rancisce, ò corrompe quasi mai, come fan quasi tutti gli altri olij d'ogni sorte, che in poco spatio di tempo diuẽgon rancidi. Con questo oglio adunque macinano i prosumieri, & distemprano il musco & l'ambra per profumarne i guanti & farne l'altre misture, ma ha poi un male, che quelle polueri fanno corpo con esso, et non sono cosi penetranti, & non resta, ò non dura così lungamente l'odore, come farebbe se piu penetrasse. Et però per farlo perfettißimo in questa intentione, pigliate dette amandole ò nocelle di Ben, & mondatele bene, & spartitele in quattro parti, & mettetele sopra un setaccio raro, et habbiate musco et ambra, et zibetto quãto uolete in una cazzoletta da profumieri, et metteteui un poco d'acqua netta, cioè tre ò quattro gocce sole, e stẽperatele poi cõ acqua rosa che sia come salsa, et mettete la cazzoletta sopra il fuoco, ad andare, et far profumar, come si profumano le camere, et fate che tutto quel fumo si riceua da dette amandole. Poi cauate l'oglio, che sarà realißimo, & perfettißimo da usar, così per se solo, come p profumar guanti et ogni altra cosa,

Acqua

Acqua odorifera, & molto buona.

PIGLIERETE dodici libre di acqua rosa damaschina, acqua di Lauanda, Garofoli, & Cinamomo eletto, ana dramme una, Mace grosso, Cardamomo, Musco, Ambra, ana scropolo mezo, scorze di Cetro secche, Sandali citrini, Ireos eletto, ana dramma meza, Bengioi, Storace calamita, ana scropolo uno, & componete ogni cosa insieme secondo l'arte, & in un uaso di uetro ben serrato per spatio di quindici giorni si lassa stare, dapoi per bagno Maria si distillano, & l'acqua che d'indi si caua in una ampolla ottimamente rinchiusa al Sole per altri quindici giorni si tiene, & così all'uso perfettißima si conserua.

Acqua seconda odorifera.

PIGLIATE foglie di rose damaschine, foglie di garofoli, tutte fresche, ana libra una, fiori di rosmarino, fiori di lauanda, fiori di gelsomino, maggiorana, serpillo, satureggia, tutte ana once tre, scorze di cetro secche, oncia una. Dapoi cinamomo, bengioi, storace calamita, ana dramme due, noci muscate, macalep, ana dramma una. Lequali cose tutte sieno in un uaso di terra uetriato. Prima pesterete le dette erbe grossamente, & dapoi le spetie sottilmente peste si ripongono con quelle, & si fanno per due giorni stare al Sole. Dapoi per bagno Maria si distillano. Et all'acqua che n'esce si aggiunge scropolo uno di musco fino, & così si lassa uenti, ò trenta giorni in ampolla di uetro bene atturata. Et poi si serua, che è perfettißima.

Terza acqua odorifera.

SI piglia acqua di rose damaschine libre sei, uino maluatico un bicchiero, foglie di rose damaschine fresche libre tre, fiori di lauanda, fiori di spico tutte uerdi, ana once quattro, fiori di matre silua, fiori di gelsomino, fiori di oliuella, ana libra una, & meza, fiori di naranci secchi once tre, scorze di cetro secche, dramme quattro, garofoli dramma una, & meza, cinamomo, ireos eletto, storace calamita, bengioi, ana scropoli due, noci moscate scropolo uno. Tutte le dette spetie primamente si poluerizano, & in una carrafa ben rinchiusa per diece giorni continui ogni cosa insieme si ripone. Poscia per bagno Maria si distillano, & all'acqua, che se ne caua s'aggiunge musco, & ambra, ana scropolo uno, & mezo, & si tiene al Sole, & in luogo mondo si conserua.

Acqua quarta odorifera.

GAROFOLI sottilmente poluerizati dramme due, poluere di sandali citrini, & macalep ana scropolo uno in diece libre d'acqua rosa damaschina, acqua di solfanella libre quattro, acqua di lauanda libra una, & per giorni quattro si lasciano così insieme. Dapoi nella campana si distillano, laquale acqua agginngendoui le infrascritte spetie in sottilissima poluere ridutte, cioè garofoli, cinamomo, bengioi, storace calamita ana dramma meza, di nuouo per il bagno Maria si ridistilla, in ultimo musco, & ambra in tutto scropolo mezo si aggiunge, & in uaso di uetro ben serrato à l'uso si ripone.

Acqua

Acqua quinta odorifera.

LIBRE quattro d'acqua rosa damaschina, acqua di lauanda, acqua di spico, ana once tre, acqua di fior di limoni, acqua di fior di melangoli, ò naranci, acqua di fiori di mortella, fiori di gelsomini, & maggiorana libra meza, tanto dell'una quanto dell'altra, bengioi, storace calamita ana dramma una, musco scropolo mezo, compõgansi ogni cosa insieme, & in boccia ben serrata per giorni sei si conserua. Dapoi per bagno Maria l'acqua si distilla, & in uaso di uetro per spatio di due settimane si tiene al Sole, & poi al bisogno si conserua

Acqua sesta odorifera.

FIORI di rosmarino uerdi, libre due, ambra scropolo uno, con tre libre di acqua lanfa in uaso ben atturato per diece giorni si fa stare. Poi per bagno Maria l'acqua si distilla, & in uaso di uetro ben serrato si serua.

Acqua settima odorifera.

PIGLIASI acqua lanfa libre quattro, acqua rosa damaschina libre due, con mezo scropolo di ambracane in una ampolla di uetro insieme mescolando ogni cosa ottimamente si richiude, & per spatio d'un mese intero si lassa stare al Sole, poi si conserua.

Acqua ottaua odorifera.

QVATTRO libre di acqua rosa damaschina, con sei once di acqua di lauanda, fiori di gelsomini libre tre, con uno scropolo di musco fino, & come di sopra è detto,

in uaso di uetro ben coperto per diece giorni si ritiene. Dapoi al bagno Maria si pone, & iui tanto si lassa, che tutta l'acqua ne sia uscita. Laquale poi in ampolla di uetro si gouerna per quando bisogna. Et è di mirabilissimo effetto.

Acqua nona odorifera.

SCORZE di naranci, & di cetri uerdi ana oncia meza. Garofoli scropolo uno, fior di spica nuouamente colti once sei, con sei libre di acqua rosa damaschina, similmente si compongono, & alquanto di tempo in uaso coperto star si lassano, & poi per bagno Maria si distillano, & l'acqua, che se ne caua perfettissima si conserua.

Acqua decima odorifera.

LE foglie delle rose damaschine libre due, macalep dramma meza, la metà di uno scropolo di ambracane perfetto. Prima pestando quello che si richiede, si mette sopra le ceneri calde per due, ò tre giorni. Ma auanti che la mettiate tiensi in diece libre di acqua rosa damaschina per diece giorni, & così poi per bagno Maria si distilla. Et si tiene per due settimane al Sole.

Oglio di naranci molto pretioso.

PIGLIASI una libra di amandole dolci ben mondate, fiori di melangoli, ò naranci quanti ui piace. Liquali in tre parti ugualmente si diuidono, & sopra un panno di lino, bello, & candido primamente una parte di quelli si stende in un criuello, o setaccio, & dapoi sopra di essi si mette la metà di dette amandole, similmente stese, & dapoi con un'altra parte di detti fiori si ricoprono, & in simil

mil modo il resto compongasi, talmente che le amandole restino in mezo de i fiori nel detto criuello, & così si lassano fino à sei giorni, ogni giorno rinouando i fiori, & dapoi le amandole primamente ben si pestano, et in una pezza bianca fra lo strettoro si stringono molto bene, & se ne caua un lucidißimo oglio. Alquale aggiungendo alquanto di zibetto, & musco, & bengioi, si lassa in uaso ben turato al Sole per otto giorni.

Oglio di gelsomini, & garofoli.

SI pigliano amandole dolci ben peste, & monde, & fiori di gelsomini quanti ui piace, & strato sopra strato componendo si fanno stare in luogo umido per spatio di diece giorni continui, ò piu, & poi si leuano, & con lo strettoro se ne caua l'oglio, la uirtù delquale serue à molte uarie cose, & in questo medesimo modo si caua de' fiori di garofoli, & d'altri fiori.

Oglio di noci muscate perfettißimo.

SI pigliano noci muscate delle migliori, che si ritrouino, & secondo la quantita dell'oglio che far si uuole, & in minuti pezzi tagliate si mettono in tanta maluagia, che le copra dentro, nellaquale si lassano per spatio di tre giorni. Poi si cauano, & in luogo doue imbrattar non si possano si mettono à seccare per due giorni. Et poi sbruffandole di acqua rosa si fanno scaldare al fuoco, & come di sopra con lo strettoro ben stringendole in oglio si conuertano, ilquale à diuerse opere è perfettißimo, & in uaso mondo ben serrato si ripone.

Oglio di Bengioi molto nobile.

BENGIOI sottilmente poluerizato once sei in oglio di tartaro, & acqua rosa ana libra una, per un giorno intero dissoluer si lassa, & poi à canna chiusa per lambicco si distilla: Et come cosa pretiosa si gouerna.

Oglio di storace eccellentissimo.

IN questo medesimo modo ancora si fa l'oglio di storace. Pigliasi storace liquida quanta ui piace, & si mette in acqua rosa per due, ò tre giorni. Dapoi nel sopradetto modo, che il bengioi si lambicca. Et primamente ne esce acqua, & poi l'oglio, ilquale è eccellentissimo, et pretioso.

Oglio di mirra, che tiene la carne morbida, & pastosa, & la fa lustra, & uaga.

PIGLIATE oua cotta dure, & tagliatele per mezo, & se ne cauano i rossi. Dapoi si empiono di mirra sottilmente poluerizata, & in luogo umido si ripongono doue à poco à poco la mirra si dissolue in oglio. Il quale non solamente rẽde il uolto, ò altro luogo molle, ma leua ogni segno di ferita.

Modo di fare che li ogli di qualunque sorte non rancisçano mai.

PIGLIASI per ciascuna libra di oglio due granella di sale, & una di limatura di rame, & allume di rocca, ana quanta è la quantità del sale. Et ogni cosa insieme cõ quello oglio che si uuole nel bagno Maria alquanto si fa bollire. Et dapoi si cola, & per otto giorni integri si lassa al Sole, & poi si gouerna, senza temere, che per alcun tempo si rancisca, ò putrefaccia mai.

Pigliasi

Poluere di Irios.

PIGLIASI Irios eletto quanto ui piace, & sottilmente pesto con acqua rosa ben s'imbeue, poi si stende sopra un setaccio coperto. Poi pigliate storace calamita, bengioi, ana oncia meza ben poluerizate, & in mezo bicchiero d'acqua rosa si infondono sotto detto setaccio ben coperto intorno, perche non respiri, & sopra la bracia si fa bollire. Et in questo modo l'irios asciugandosi uiene a pigliare il profumo di dette cose, e conseruasi poi che è poluere molto buona per dare odore a panni, & ad altre cose è perfettißima.

Poluere di Violetta.

PIGLIASI Irios, bottoni di rose, ana libra una, scorze di cetro secche, once quattro, garofoli, sandali citrini, la uanda ben secca, coriandri, ana once due, noci moscate oncia una, maggiorana secca, storace calamita, ana once una, & meza, & finalmente bengioi eletto once sei, & ogni cosa sia sottilmente poluerizata, & setacciata, & è fatta. Serbatela in ampolla di uetro bene atturata, accioche non respiri.

Poluere bianca per sacchettini.

SANDALI citrini, il quarto d'un'oncia, poluere di bengioi perfetto, & irios ana oncia una in acqua rosa quanto basta si fanno bollire, dapoi si piglia allume scagliuolo bruciato once dodici, ben setacciato, & con la detta acqua si imbeue, & fannosene pilolette, o trocischi, come lupini, et all'ombra si fanno ben asciugare, dapoi si poluerizza,

ueriza, & di nuouo si passa per setaccio, & è fatta. Ma quando uoleste farla moscata, si piglia ambracane, muscho ana grani uentiquattro, zibetto grani diciotto, & ogni cosa mescolando insieme si mette in sacchettini di tela, ò di taffettà, ò zendado, & si mettono nella cassa tra i panni, che è cosa molto rara.

A far poluere di Cipri.

PIGLIASI quell'erbetta, che si troua sopra li tronchi dell'arbore delle noci, ouero delle querce, che è come pelo Et si coglie di Gennaro, ò di Febraro in tempo asciutto. Et si fa seccare, & si laua con acqua di fiume, ò di pozzo. & si fa asciugare all'ombra, e così si laua infino à tre, o quattro uolte, e poi si mette in acqua rosa per un'hora, e poi nel mortaro diligentemente pestandola in sottilissima poluere si riduca, & si passa per setaccio. Et sempre il detto setaccio sia alquanto bagnato con acqua rosa, et in esso si distenda detta poluere, & ben coprendola, accioche per niun modo non possa respirare. Et prosumasi con questo profume, cioè bengioi, storace calamita ana once due, Timiame una dramma, lauanda meza dramma, legno Aloe, un quarto di oncia. Ogni cosa da se si pesta grossamente. Dapoi insieme si mescola, & si diuide in quattro parti. Delle quali l'una si mette sopra il forno in un uaso dentro al setaccio, & tanto si lassa che tutta sia consumata, & così si fa quattro uolte, cioè fin che sieno bruciate tutte quattro le parti della poluere di detti profumi. Auertendo bene, che la pignattina, ò scudella, ò altro doue sono detti profumi ad abbruciarsi, si metta sotto al setaccio doue è la poluere. Et che il setaccio stia ben coperto, che non respiri,

respiri in modo che la poluere si pigli tutto quel profume. Poi si piglia un'oncia di quella poluere, & à poco à poco ui si mette sei grani di zibetto, & uentisei di musco fino sottilmente poluerizato insieme. Et si conserua in uasi di uetro ben serrato, che non respiri, & in luogo asciutto si gouerna Et questa è la miglior che possa farsi.

E' ben uero che di Cipro, ò di Leuante si portano in Venetia alcune ballottine, di collor giallicio, che chiamano Butri, & dicono essere di sterco di boue, raccolto il mese di Maggio, & piu uolte imbeuuto con acqua rosa, e seccato, et ultimamente formato in quelle ballottine, e questa i profumieri pestano, & senza profumar altramente nel setaccio ui aggiungono bengioi, musco, et zibetto, piu ò manco, secondo che la uoglion far buona, & non ui fanno altro.

Sapon bianco Muscato.

PIGLIATE sapon raso ò grattato, quanto ui piace, et con acqua rosa bene sbruffato per otto giorni si lassa al Sole. Et dapoi si leua, aggiungendoli un'oncia d'acqua ò latte di macalop, et dodici grani di musco, et sei grani di zibetto, fassi in forma di una pasta al quanto dura, et se ne fanno palle, che sono perfettissime.

Altro sapon bianco odorifero.

PIGLIERETE sapon Venetiano del piu uecchio che si troua col cortello tagliato, ò grattato, si fa star sei giorni al sole. Dapoi con diligentia pesto, in una pignatta uetriata con una libra di perfetta acqua rosa, à lento fuoco bollendo si dissolue, e dissoluto che è, se gli mette trios poluerizato, once quattro, amido once sei, sandali bianchi

once

once due, storace liquida oncia una, oglio di spico onc. una, & sempre mescolando per un pezzo, poi si lassa raffreddare. Et poi se ne fanno palle a modo uostro.

A fare saponetto muscato alla damaschina.

VNA libra di sapone del migliore che si possa hauere, & sottilmente grattato, o raso, cinamomo eletto, noci moscate, storace calamita, ana oncia una, legno aloe dramme due, bengioi perfetto once due, poluere di garofoli, oncia una. Et tutte queste cose in sottilißima poluere ridutte, aggiungendoui una dramma di poluere di Cipri, & un poco di musco & di zibetto, & si imbeue con acqua rosa, & per quaranta giorni si lassa al Sole, mescolandolo spesso. Poi si leua, e cosi se ne fanno palle, o focaccette, & si conserua in scattola di legno con bambace.

A cauare il latte del Macalep.

PERCHE l'uso del latte del Macaleppe si richiede in molte compositioni, come di sopra s'è detto, insegneremo il modo di cauarlo, il quale è questo. Si piglia il macalep, che sono alcuni grani odoriferi, che cosi si dimandano, Et con acqua rosa, o altra odorifera, in un mortaio tanto si pestano, che uengano come salsa, & cosi in un sacchettino di tela se ne caua il latte al torcolo, o fra due tagliori, & dapoi, quello che sarà rimaso nel detto sacchetto un'altra uolta con detta acqua si ripesta, e di nuouo si ristrigne fin che non dia piu latte Ma auuertasi, che questo latte non dura piu di due ò tre giorni, e però bisogna adoprarlo presto.

Poluere di zibetto ottima.

ZVCCARO candio quanto uuoi, et metti in mortaro di bronzo,

di bronzo, & pesta bene, & fra esso metti il zibetto che muoi, & fanne poluere, & mettila in modo che stia turata, & serba.

Poluere Magistrale perfetta.

Rose di Damasco, ciperi alessandrini, sandali citrini, ana once una, Irios mez'oncia, Legno Aloe, Calamo aromatico, Galanga, Bengioi, ana carrato uno, Garofoli carrato mezo, Musco grani cinque, Zibetto grani tre. Fa poluere sottilissima, & incorpora bene, & serba in ampolla turata bene.

Poluere bianca odorifera.

Irios eletto, once tre, Sandali bianchi, once due, Rose di Damasco, legno Aloe, Bengioi, Ciperi alessandrini, ana once due, Musco grani quattro, Zibetto grani tre, pesta da per se, e setaccia, poi le incorpora insieme nel mortaro di brõzo doue hai pestato, e serba in ampolla bẽ turata.

Poluere rossa.

Rose Damaschine once due, Sãdali rossi oncia una, legno Aloe, Ciperi alessandrini, ana carrato uno, Irios carrato mezo. Garofoli scropolo uno, Musco fino grani tre, Zibetto grani due, ambracane grani due, pesta & incorpora, & serba.

Poluere negra.

Ciperi Alessandrini, legno Aloe, ana once meza, Sandali citrini, rose damaschine, Laudano terroso, ana quarto uno, Garofoli carrato uno, Musco grani tre, Zibetto grani due, pesta & serba.

Poluere

Poluere di Cipro perfettissima.

PIGLIA libra una di erba quercia, cioè pelo di quercia, e nettalo dalle parti grosse, et laualo bene con acqua pura, tanto che l'acqua uenga chiara, poi lo stendi al sole sopra una tauola, tanto che sia bene asciutto, poi lo bagna con acqua rosa, et lascialo per un dì in una conca, ò in un piatto, coperto, poi stendilo al sole ben caldo, et quando è ben secca che si possa pestare, fanne poluere, et setacciala sottilmente, ripestando la grossezza, et risetacciando per cauarne piu che si puo, et questa poluere falla umida con acqua rosa muscata, et stendila sopra un setaccio grande da riuerso sottilmente, et sotto il setaccio farai questo profume, ma cuoprilo cõ un panno, che non isfiati niente, et che il profumo s'incorpori con la poluere, Bengioi carratti due, Laudano carrato mezo, storace calamita carrati due, legno Aloe carrato mezo, Musco fino grano mezo, et ogniuna di queste cose si pesta grossamente, & mescolate insieme, poi metti la poluere sotto il setaccio a poco a poco in un testo, o altro che sia fuoco un poco, & buttale a uso d'incenso stando da una uolta all'altra quanto sia consumata la prima, & quando hai logro tutto il profume, piglia detta poluere, la quale se uuoi fare a tutta perfettione piglia un'oncia di detta poluere profumata, & mescolaui dentro queste cose, Bengioi carrato uno, Musco grani quattro, zibetto grani due, peste da per se sottilmente, & mescolale con quella oncia & fia ottima, et incorpora bene insieme. Et se ne uuoi fare piu quantità piglia tanto della profumata, quanto dell'altra a peso, et incorpora, et serba che è ottima.

In

In altro modo perfettissima.

STERCO di bue fresco & seccalo al sole, o al forno, poi il pesta & setaccia, poi lo bagna bene con acqua rosa, & lascialo nel uaso per un dì, et poi rasciugalo al sole, et rasciutto lo ribagna, et così tre, o quattro uolte, et l'ultima uolta bagnalo un poco più in modo che rimãga appiccato al fondo del uaso, ilqual sia bene inuetriato et netto, et uolgilo sotto sopra et profuma detto sterco col medesimo profumo della prima poluere disopra, e quando l'hai profumato parecchie uolte, lascia seccare detta poluere bene in detto uaso, e fa che non isfiati, et secca ripestala et setacciala et serba in ampolla. Et quando uoi raffinarla piglia di detta poluere oncia una, et di musco fino grani tre, bengioi carrati quattro, zibetto grani dui pesta et incorpora et serba.

Poluere odorifera, & perfetta per tener nelle casse.

BOCCE di rose rosse, ouero imbalconate quãto uuoi, seccale all'ombra, e poi quando sono i caldi grandi mettile in uaso netto, et cuoprile di acqua rosa fina in modo che rigonfino, et rimestale forte, et lasciale al sole un poco, tanto che si scaldino bene, et cuopri il uaso con un panno, e quando son bene asciutte, e hanno incorporata l'acqua rosa togli per ogni libra di rose grani diece di Musco, et quarto uno di Garofoli fini spoluerizati sottilmente, et di questa poluere buttane a poco a poco, rimescolando ogni cosa bene, tanto che incorporino, et prima che ui metta detta poluere scola bene il uaso, che non ui sia niente di acqua rosa nel fondo. Poi stendi dette rose sopra

un bacino

un bacino d'ottone, o meglio di rame che sia piano, al sole caldißimo, et cuoprilo disopra in modo si secchino, poi ne fa poluere, & serba in ampolla turata, e se uuoi dare odore a panni lini, ò lani, o drappi, piglia dette rose così asciutte prima che ne facci poluere, & mettile in sacchettino di lino sottile, & tienlo fra eßi panni nelle casse.

Poluere odorifera.

ROSE rosse & imbalconate, & ammaccale nel mortaro come ne haueße a tirar sugo, poi le poni al sole caldißimo, & bagnale con acqua rosa muscata, & bagna & asciuga piu uolte, poi ne fa poluere & profumala cō poluere di Cipri come le altre disopra, & serba in ampolla.

Oglio di Bengioi.

BENGIOI quanto uuoi, & metti in boccetta ben turata che nō isfiati, sotto il letame per quindici ò uēti giorni, & colalo & serua in ampolla che è ottimo di tutti.

Poluere bonissima, & odorifera, da tenere addosso, & nelle casse.

ROSE secche allora, once quatordici, Garofoli fini dramme due, seme di spico dramma una, storace oncia meza, cannella fina dramma meza, pesta & serba in ampolla ben turata. Et ui puoi ancora aggiungere musco fino grani due. Legno Aloe dramma meza.

Palle contra la peste, & rendono odore a ogni cosa.

STORACE parte una, Laudano parte una, Garofoli

soli parte meza, canfora a discrettione, manco che di nessuno dell'altre cose assai, Spico nardo, & noci moscate, di tutte fa pasta con acqua rosa, nellaquale sia dissoluto Draganti & Gomma arabica, & rimenala & battila molto bene, & quando sta bene fa palle, & tienle in mano & fiutale.

Liquor reale.

MVSCO, Ambracane, Zibetto ana grani quattro, pesta insieme, & incorpora con un poco d'olio di mandole dolci, & fa liquore, & serba in uaso d'auorio turato, et usasi come il Zibetto.

Sapon liquido Napolitano.

RANNO forte, con due parti di cenere di cerro, & una di calcina uiua, & fallo tanto forte che tenga l'ouo fresco fra due acque cioè a galla, & togli otto boccali di questo ranno, che sia ben caldo, & un boccale di seuo di Ceruo colato & netto, & mescola & poni al fuoco, ma guarda che non bolla, poi metti ogni cosa in un uaso grande, & bene inuetriato, & habbia il fondo largo, & mettilo al Sole la state, & ogni dì mescolalo per quattro ò cinque uolte con un bastone, & lascialo il dì al Sole, & la notte al sereno pur che non pioua, & fa così per otto giorni & sarà fatto, & lascialo assodare a tuo modo, che sia pur nondimeno come pasta, & quanto più è uecchio tanto è migliore. Piglia poi di questo quanto uuoi, & mettilo in uaso inuetriato, & rimenalo bene con la mazza, & buttaui sopra acqua rosa muscata fina, quanta uuoi, & tienlo

al Sole per otto giorni, & rimenalo come sopra è detto, & se rassoda troppo, aggiungi acqua rosa, tanto che sia nè sodo nè molle, & empi bussoletti à tuo modo.

A fare detto sapone muscato.

MVSCO fino quanto uuoi, pesto sottilmente in mortaro di bronzo, & poi li butta adosso acqua rosa un poco calda, & rimena insieme, & poi la butta nel uaso doue hai il sapone, & rimenala assai insieme, & tienlo così un poco, poi empi i bussoletti à tuo modo.

Moscardini perfettissimi.

DRAGANTI molli in acqua rosa, tanto che sieno molli, & bianchi, & adducili come pasta, poi ne piglia quanto una nocciola, & pesta nel mortaro di bronzo, & buttaui alquanto di poluere di zucchero buono, poi habbi musco fino risoluto in acqua rosa, grano mezo, & mescola, & se le uuoi migliori mettiui più musco, & più zucchero, poi mettiui tanta Macis poluerizata, quanta staria sopra un quattrino, & rimescola bene, poi buttaui un poco di farina di Amido poluerizata, ma meglio è Sandali rossi, ben triti à tua discrettione, & buttali à poco a poco, tanto che faccia la pasta conueniente, poi tagliali à tuo modo & poneli à rasciugare all'ombra. Et se li uuoi di più colori mettiui quel colore che uuoi ben poluerizato, ma colori che non sieno con tossico, nè di pericolo, & ancora li puoi dorare, & inargentare, come si fanno i confetti, & saranno perfettissimi.

Moscar-

Moſcardini reali.

GOMMA arabica once cinque, Zucchero fino once quattro, Amido once tre, Muſco fino per ogni oncia delle ſopradette grani diece, che ſaranno in tutto grani cento uenti, & è fatto.

Stilletti perfetti da nettare i denti.

POLVERE di coralli roſſi once quattro, di Maiolica once due, di Seppie oncia una, di Pomice oncia una di Garoſoli fini dramma una, di Cannella dramma una, di Maſtice dramma una, Perle macinate oncia meza, ſangue di Drago oncia una, Muſco fino grani tre, peſte bene, & ſetacciate, poi le meſcola inſieme, poi le incorpora con draganti molli in acqua roſa, & fa paſta, & fa ſtilletti, & con queſta frega i denti, che li fa belliſsimi, & li conſerua.

Olio di Bengioi odorifero.

BENGIOI libra una, peſto ſottilmente, & mettilo in una boccia corta & larga, in modo che ui ſi poſſa metter la mano, poi ui metti libre due di acqua roſa, & meſcola bene, poi li mette il ſuo cappello di uetro, legato con pezze, impaſtate le giunture, & dalli fuoco lentiſsimo, tãto che l'acqua ſia tutta fuori, & queſta acqua ſi è quella della quale ſi è parlato di ſopra, poi ua creſcendo il fuoco à poco à poco, tanto che cominci à uenir l'olio, & come tu uedi, che uien fuori muta il recipiente, che ſia netto, poi dalli fuoco grandiſsimo, accioche tutto l'olio uenga fuori, & uſcito che ſarà tutto, uerrà fuori una certa gomma à modo di Manna, laquale è ottima à ſerbare, & quando uo

leßi fare un'acqua odorifera, piglia una carrafa d'acqua di pozzo pura, & mettiui un poco di detta gomma, & sia odorifera, ma rimesco lala bene, & se la uuoi migliore togli acqua rosa, & non di pozzo. Et in questo modo potrai fare olio di Storace Calamita.

Olio di Storace calamita.

STORACE *Calamita, quanta uuoi, & metti in boccia larga con acqua rosa, quanta uuoi, & nõ serrar le giunture, ma fa che il cappello stia un poco storto, accioche possa pigliar fiato, & non mutar fuoco, ma mantienlo secondo uedi che fa bisogno, & quando uiene l'olio muta il recipiente, dalle poi foco grande, & caua l'olio, & serba che è perfetto.*

A far olio di Laudano.

LAVDANO *fino, & purgato, & fa come facesti del* Bengioi, *& se lo uuoi in altro modo fa cosi. Piglia il Laudano quanto uuoi, & tritalo, & mettilo in pignatta di rame bagnato, & buttaui libra una di acqua rosa, & libra meza d'olio di mandole dolci, & cuopri la pignatta col suo coperchio, che suggelli bene, & serra con pezze impastate, & lascia seccare, poi la metti à fuoco lento, che bolla pian piano due, ò tre hore, poi la leua, & lascia freddare prima, che la scuopri, poi caualo leggermente, & metti in ampolla, & accioche si conserui meglio, mettiui un poco di allume di rocca arso, ouero d'ambracane, & quando le metti in ampolla, mettiuilo chiaro più che puoi, & sia perfettissimo.*

Olio di noci moſcate.

QVANTE ne uuoi, & ammaccale bene nel mortaro, poi le metti in boccia larga, & buttaui ſopra un poco di acqua uite, che ſian tutte ben bagnate, laſciale ſtare due o tre dì, uoltandole qualche uolta ſottoſopra, & fa che la detta boccia ſia ben ſerrata, poi buttaui ſu dell'acqua roſa, tanto che auanzi due, ò tre dita, ſopra le noci, & mettiui il cappello ſopra, & ſerra bene, & diſtilla prima a fuoco lento, tanto che tutta l'acqua ſia uſcita, poi muta il recipiente, & ua creſcendo fuoco, tanto che caui l'olio, & quando uedi, che ſia preſſo al fine dalli fuoco grandiſſimo, & ſerba in ampolla.

In altro modo.

NOCI moſcate libra una, ammaccale bene, & metti in pignatta nuoua inuetriata, & buttaui ſopra maluagia, ò altro buon uino, che ſiano ben coperte, & che il uino auanzi almanco due dita, & mettiui ancora almanco libre due di butiro freſco, & meſcola ogni coſa, poi ſerra ben la pignatta al caldo in qualche ſtufetta, ò altro loco caldo, per quattro, ò cinque giorni, poi falla bollire ſopra la cenere calda, à lento fuoco, tanto che il uino ſia ben conſumato, poi colala per tela nuoua, & fiſſa, inanzi che ſi freddi, poi metti l'olio in ampolla di uetro al Sole, per qualche dì, tanto che faccia un certo reſiduo groſſo nel fondo, poi colalo un'altra uolta, & metti in un'altra ampolla, & ſerba.

Sapone ottimo, & perfetto di diuerſe coſe.

ALLVME catina, cioè cenere di ſoda, o ſola parte

tre, calce uiua parte una, ranno forte, che tenga l'ouo, o galla, tre boccali, & boccale uno di olio commune, & mescola insieme, poi li butta dentro una chiara d'uouo ben battuta, et uno scodellino di farina di Amido, & oncia una di uetriolo Romano poluerizato bene, & mescola di continuo per hore tre, poi lascia riposare per un di, & sarà fatto, caualo poi, & taglialo in pezzi, & lascialo asciugare, al uento, & non al Sole per due giorni, & sarà perfetto, & di questo usa sempre quando ti laui la testa, che è sano, & fa belli capelli.

Sapone col Zibetto.

PIGLIA detto sapone quanto uuoi, ma fa che sia stato al Sole con acqua rosa per qualche poco, & butta ui poluere di Zibetto, & mescola bene, & ancora se ui metti del Musco sarà meglio, che il musco sia prima stemperato con acqua rosa.

Sapon con diuersi oli odoriferi, & perfetti.

DEL detto sapone, che sia stato al Sole in acqua rosa, per alquante hore, et mettiui un poco d'olio di Bengioi, o altro che sia odorifero, & mescola, & li olij siano à discrettione, per la quantità del sapone.

Sapon con le rose.

ROSE fresche ben peste, & incorporale col detto sapone, come di sopra, & così potrai fare di ogni sorte di fiori.

Sapon bianco odorifero alla damaschina.

SAPON commune, più uecchio che puoi hauere, & sa

fa bruccioli sottili col coltello, poi lo stendi su una tauola in luogo, che si rasciughi, per otto, o diece giorni, poi lo pesta leggiermente, & fa poluere, & setacciala, & aggiungi once quattro d'Irios con libre diece di detta poluere, et Sandali bianchi once tre, Macaleppe once due, farina di Amido oncia una, fa poluere di ogni cosa, & mescola con le dette diece libre di poluere di sapone, & mettila nel mortaro con oncia una di storace liquida, & olio di spica quanto staria in un guscio di noce, & pesta bene insieme, & sarà fatto. Poi fanne palle, ò quadrucci à tuo modo, con farina di Amido, & secca all'ombra, & serba, che è dignissimo.

Sapone ottimo.

MVSCO soluto in acqua rosa fina grani sei, Zibetto in poluere grani quattro, mescola col sopradetto sapone, ma fa che il musco soluto sia caldo, & sarà ottimo.

Sapon sodo nero.

DELLA sopradetta poluere di sapone ben setacciata libre diece, Garofoli once quattro, Macis bono once due Macaleppe damaschine, Ciperi, Sandali citrini, Storace liquida ana oncia una, olio odorifero à bastanza. Pesta le cose da pestare, & fa nel modo sopradetto, & è fatto. Et se lo uuoi perfetto, aggiungi musco risoluto in acqua rosa, come di sopra, & un poco di zibetto, incorpora bene ogni cosa, & fa palle, ò quadrucci, & secca all'ombra, & è cosa molto odorifera.

Profumo damaſchino.

MVSCO fino grani quattro, zibetto grani due, ambracane, zuccaro fino ana grani quattro, Bengioi grani uno, Storace calamita graſſa grani tre, legno aloè grani due, peſta ſottilmente, & metti inſieme in padeluzza nel profumiere, & ſopra butta acqua roſa, che ſtia due dita ſopra, o acqua lanſa, & fa fuoco lento, che non bolla, & quando è conſumata l'acqua, aggiungi dell'altra, & così di mano in mano, & è perfetta.

Profume continuo damaſchino.

STORACE calamita once quattro, Bengioi once tre Laudano, legno Aloè, Cinamomo ana oncia una, Sperma balene un'ottauo, Muſco ſcropoli quattro, Garofoli un'ottauo, acqua roſa once otto, ſoppeſta, & metti in profumiere.

Pomata finiſsima.

POMI appij ò altri che habbiano odore, numero ſedici, ò uenti, et mõdale, et parti in quarti, et in ogni parte ficca quattro, ò ſei garofoli, & metti in piatto uetriato, cõ tanta acqua roſa che cuopra, poi cuopri con tagliere, ò altro netto, & laſſa per un giorno, poi butta ogni coſa in pignatta nuoua uetriata, con quattro libre di ſognaccio di porco roſſo ò bianco, freſco, & bello, et nettalo bene da carne, et pelle, et taglia minutamente, et batti con coltellaccio, et fa fuoco lento, che non pigli arſura, poi colalo cõ panno fiſſo, et colandolo, fa che caſchi in catinella, doue ſia acqua freſca, et coſi purga il graſſo per tre ò quattro dì,

tenendolo

tenendolo in deto uaso, & mutandoli l'acqua spesse uolte il dì, che quanto piu la muti, meglio si purga, poi togli detto lardo, & le dette mele, & acqua rosa insieme, & caua il grasso del uaso, & scolalo bene, & aggiungi un poco di Spico nardo, & once tre di garofoli, & una di cannella, & quarto uno di Sandali citrini, una di bengioi, & una di storace calamita, & tutte queste spetie ammacca, & mettile in pezzetta sottile a uso di borsa, & fa che stiano alquanto larghe, & lega bene, acciò non si spargano per il grasso, poi la fa bollire a fuoco lento lungi dalla fiamma, o mettiui innanzi un matone, & lascia bollir pian piano, per quattro, o sei hore, tanto che l'acqua rosa sia andata in fumo, ilche si proua, mettendo un bastoncello nella pignatta fino al fondo, & caualo presto, & scuotilo sopra del fuoco, & se abbrucia, senza frigere niente, è fatta, se non, lascia ancora star fino che sia consumata, rimescolandola qualche uolta che non sappia di fritto, & cosi habbi diligentia al fumo, che non si potria mai piu leuare se lo pigliasse. Et quando è cotta, piglia once otto di cera bianca, & buttala nella pignatta, & mescola, & lascia struggere, per un quarto d'hora, rimescolandola qualche uolta, poi la caua dal fuoco & lascia posare per un quarto d'hora, tanto che le ribalderie grosse uadano al fondo, poi pian piano la cola con due pezze line sottili nuoue, et fisse, & cola sopra un uaso uetriato, nel quale sieno due scudelle d'acqua rosa, & non premer la seccia sopra tal uaso, ma in altro, perche sarà alquanto rossa, & lascia freddar cosi fino alla mattina, poi quando è soda, partila in quattro parti, & metti in conca tonda inuetriata & con un bastone o pestello rimenala forte, & aggiungi acqua rosa

muscata

muscata fina, un poco per uolta, & rimena bene, tanto che si incorpori bene, & se non si incorporasse, & tu la mostra un poco al fuoco, & quando è un poco riscaldata, metti su dell'acqua rosa, & rimena forte & habbi cura al fuoco, in modo che uenga sottile, poi la riponi in uasi netti & nuoui.

Altra pomata.

MELE appie, ponile sopra una tegghia, & falle cuocere nel forno, poi le monda, & caua i granelli, e pesta bene la medolla che resta, & passa per caneuaccio raro, poi habbi grasso di capretto, ancora passato per caneuaccio, tanto quanto delle mele, & fa bollire insieme, in pignatta nuoua uetriata, tanto che l'acqua rosa sia consumata, poi ui metti musco, garofoli & noci muscate, & ciò che uuoi in pezza, come disopra è detto, & cosi ammaccate, & fa bollire ut supra, & cola & serba.

Altra pomata.

ASSONGIA di porco fresca, e metti in tegame nuouo, con acqua rosa sotto, e mẽtre si strugge, si caui lo strutto perche non sappia di fritto, poi lo metti in acqua fresca per diece dì, et ogni dì lo laua assai, per otto ò diece uolte, sempre mutãdo l'acqua, e cosi rimenandolo tuttauia. Poi habbi mele apie, & cauane le granella, & fanne spichi, senza mõdarle, e tienle a molle in acqua rosa muscata per tre dì, poi habbi quindici garofoli purgati per un dì intero in acqua fresca mutata, poi le poni in pezzetta sottile, & metti ogni cosa a bollire a lento fuoco per un'hora in acqua

qua rosa, & schiuma ben'ogni bruttura, poi ui metti dentro once tre di cera bianca, & poi lo fa alquanto bollire, & cola ogni cosa in una cattinella nuoua inuetriata, poi la sciala cosi per una notte. Et fatto questo, torrai tutta la pomata bianca, & perche nel fondo sarà qualche bruttura, tu con acqua rosa in un mortaro la rimenerai a uso di faua, & quanto più rimenerai, & metterai acqua rosa, tãto più raffinerà, ma fa che il mortaro sia nettißimo. Poi habbi assognaccio di porco giouane, et metti a molle in acqua fresca, & lascialo cosi per quattro giorni, mutando spesso l'acqua, & nettalo dalle pellicole, & uene, & cartilogini. Poi habbi uenti mele appiole, et per ogn'una metti tre, o quattro garofoli, & partile in quattro parti, senza mondarle, ma soppestale un poco, bolla poi detta assogna in acqua rosa fina, tanto che l'acqua rosa si consumi, & bolla pian piano, poi mettiui le dette mele cosi ammaccate, et fa bollire, & aggiungi un poco di cannella fina, Spico nardo, noci muscate, & quelle spetie che tu uuoi. Poi quando ha bollito a bastanza, colala con pezza in uaso netto, & uorebbesi aggiungere un poco di seuo di uitella purgato nel sopradetto modo & cotta, & colata che sarà, aggiungi ogni cosa insieme, & riponi in uaso netto, che è cosa ottima, & perfetta.

Ippocrasso perfetto.

CANNELLA oncia una, gengiouo dramme due, melegbette dramme tre, garofoli denari ij, noci moscate, galanga ana danari, i. soppesta, & metti in un colatoro. Poi togli un quarto di boccale d'un buõ uino o nero, o bianco, & un quartiere di maluagia aspra, & grande, o altro possente uino, & mescola insieme, poi habbi libra

una

una di zuccaro d'una cotta, & pestalo bene, & disfallo in altro uino, & mettilo sopra al colatoro nel qual'hai messo l'altro uino, con le spetierie, & caualo, & rimettilo suso, tanto che torni chiaro come prima., & menalo alcune uolte così nel colatoro, & questo è per farne un fiasco, et se ne uuoi più, torrai tanto più delle cose, & se lo uuoi perfetto, lega un poco di musco fino, in una pezzetta alla punta del colatoro, che la gocciola ui paßi sopra, & piglierà il musco benißimo.

A far guancialetti di rose profumati.

PIGLIA bottoni di rose rosse, i quali sieno spiccati, cioè netti dal picciolo, & secchi all'ombra, sopra una tauola, ouero panno di lino, poi bagna detti bottoni con acqua rosa, cioè spruzzandoui su l'acqua, & dapoi lascia asciugare, & fa così cinque, o sei uolte, riuoltandoli sempre, accioche non uengano a muffare. Dapoi piglia poluere di Cipro, nella quale sia aggiunto musco risoluto in poluere, & ambra, secondo la perfettione che li uuoi, che quanto più ui si ne mette, meglio sarà, & legno aloè in poluere sottilissima, & la detta poluere sia data a i bottoni quando saranno umidi con l'acqua rosa muscata, mescolando molto bene insieme detti bottoni con la poluere, perche si uengano ad incorporare insieme, e così li lascia per una notte, coprendoli sopra con uno sciugatoio, o taffettà, acciò che non euapori uia il musco, dapoi si habbia sacchetti fatti di taffettà, della grandezza che uuoi, & secondo la quantità de i bottoni, & in detti sacchetti si metta detti bottoni con tutta la poluere che fusse sopra la tauola, o il panno. Dapoi si serre il sacchetto, & su per le cuciture

re si habbia mistura fatta di musco, ambra, & zibetto, & a modo d'incerare si uada fregando per tutte le cuciture, & questo si fa per atturare i buchi, che si fanno nel cucire. Poi si mette sopra dette cuciture trina d'oro, o di seta, o di quel che si uuole, & questi sono i migliori che si facciano, & come ho detto, quanto più musco, ambra, & aloè ui si mette, tanto meglio faranno. Volendo farli di manco spesa, si pigliano i bottoni, come è detto, preparati nel medesimo modo, & in scambio del musco, & dell'ambra, piglia poluere di garofoli, cannella, irios, & un poco di macis, e tenga il medesimo modo a profumare i bottoni come disopra è detto.

Lume odorifero.

CANFORA oncia una, incenso once due, fa poluere, & fa palla con un poco di cera, & metti in uno uaso con acqua rosa, & accendi con candela, che farà lume bello, & molto odorifero.

Compositione di Musco, Zibetto, & Ambracane.

PIGLIASI una dramma & meza di ottima ambra, & sopra una pietra di porfido, con oglio di gelsomini, o di cetrangoli primieramente così alquanto solo, e dapoi con musco si macina, tanto che basti. Poi aggiungendoui rose damaschine, Bengioi ana oncia una, irios dramma una, & meza, & ogni cosa poluerizata, e passata per pezza, & con una dramma di zibetto fin tanto si macina, che uēga in forma di unguēto, e in questo modo fatta, si cōserua in un corno, o in uaso di uetro benissimo serrato.

Profumo

Profumo da camere, molto perfetto.

PIGLIASI storace calamita, Bengioi, legno Aloè, ana oncia una, carboni di salce sottilmente poluerizate, once cinque, le quali cose mescolate con acqua uita, tanto che basti a farla a modo di una pasta, & fatela in focacette, o in quella forma che più ui piace, & conseruatela. Et quando si uuole adoperare si mette nel fuoco, & cosi a poco a poco consumandosi, rende mirabilißimo odore oue si abbrucia.

Sapone Napolitano.

GRASSO di ceruo, o uacca, o uitello giouane, o caureto, libra una, & metti in uaso di terra buono inuetriato, & colaui detto grasso molto bene, poi buttaui suso tanta lessia, cioè maestra di sapone, cioè la prima, perche ne fa tre, a tua descretione, & tieni detto grasso al sole caldo, & mescolalo, et similmente al sereno, ma guardalo dall'acqua, poi quando uedi che sia alquanto asciutto, & tu ui metti altretanta lessia, cioè maestra, della seconda, & terza insieme mescolata, & dagline al bisogno, & quando uuoi ueder se è fatto, pigliane, & stropiccia su la mano che sia ben netta, & se fa saponata è fatto.

Sapone da Seta ottimo.

PIGLIATE quattro misure di gambe di faue, & una di calcina uiua, & mettete in un colatoro ben mescolato insieme l'una con l'altra, & calcatelo quanto potete, & fateui dapoi una fossetta nel mezo, & empietela d'acqua

qua tãte uolte che cominci a colare di ſotto, perche raſciu gherà piu uolte, inanti che diſtilli. Poi pigliate quattro mi ſure di queſta colatura, & una di ſeuo ſquagliato, & netto, & colato, & mettetelo in una caldara al fuoco, & fa te che bolla tanto che ſcemi il ſeſto, o poco più, poi mette telo in una madiella al Sole, & rimenatelo bene per un giorno fin che habbia beuuto tutto il ranno, & che ſia ue nuta ben dura, & è molto perfettißimo.

Profumo in Lucerna.

LEGNO Aloè, quarto uno, bengioi oncia una, Stora ce calamita oncia meza, muſco ſcropulo uno, ambracane ſcropulo mezo, acqua roſa tanto che baſti, & metti ogni coſa ben poluerizata in lucerna.

Profumo breue.

ACQVA roſa un bicchiere, & un quattrino di garo ſoli peſti ſottilmente, poi togli la paletta, & falla rouen te, & mettiui ſu di detta acqua roſa con detta poluere di garofoli, & l'acqua roſa ſia muſcata, e farà profumo, con ſumandola a poco a poco, molto odoriferò.

Vſelletti odoriferi da profumar la camera.

TIMIAME libra una, ſtorace liquida once due, ſto race calamita once tre, laudano oncia una, carbone di ſal ce, & draganti quanti uuoi, & diſtempera con acqua ro ſa, et ſa ſtar per tre giorni in molle la poluere del carbo ne, & de i draganti nell'acqua roſa, & fanne paſta.

Concia

Concia di guanti bellissima & con poca spesa, & dura gran tempo.

PRIMIERAMENTE gli guanti sieno grandi, & grossi, & date loro un poco di seuetto per le cuciture, poi lauateli con acqua rosa due, o tre uolte, premendoli bene. Poi habbi acqua rosa parti due, acqua di fiori di mortella parte una, miste insieme, et aggiungendo acqua lansa parti due, lauali tante uolte, che non sentano niente l'odore del corame, poi mettili in un piatto, et lassaueli coperti cō detta acqua, & spoluerizzati con poluere di Cipro per uno, o due giorni, poi cauali, & premili un poco, & mettili a sciugare all'ombra appesi, & come son mezi asciutti, date loro il seuetto in questo modo. Mettete in uno scodellino quanto seuetto ui pare, con un poco d'oglio di gelsomino, che non sia uecchio, & fatelo dissare al fuoco, poi ungete con esso li guanti molto bene dal canto dentro fregandoli bene fra le mani, & scaldandoli al fuoco, fin che ui pare che'l seuetto sia ben penetrato, poi lassateli stare un pezzo, poi habbiate un panno, & fregateli bene, acciò che il seuetto penetri meglio, & si ammorbidiscano, poi stirali, et drizzali, & lassali cosi per uno giorno, et come ti pareranno umidi, slargali, & gonfiali, et lasciali fin che ti pareranno mezo asciutti. Habbi poi buon profumo da bruciare, & falli star sopra quel fumo, che stiano aperti, & penetri dentro doue si mette la mano, & cosi farai tre uolte il giorno per fino a uenti giorni, ogni uolta inumidandoli con un poco di acqua profumata, & inuoltandoli un fazzoletto bianco. Poi habbi musco, & ambra quāta uuoi, & mettili in scudella di stagno cō olio di gelsomini, o ben-

gioi,

gioi, o altro, & con un poco d'acqua profumata falli ben disfare al fuoco, poi con un pennello untali bene di fuori, & non dentro, poi unta le cusiture con zibetto, poi li metti fra rose ben secche, per qualche giorno, poi li metti per tre, o quattro giorni fra due matarazzi, & saranno da Imperatori.

Seuetto bellissimo per profumar guanti, & per unger le mani.

VINO bianco libre tre, seuo di becco, o castrato, o capretto libra una, fa bollire insieme in pignatta ben coperta sopra le brace a fuoco lento, poi leualo, & fallo rifreddare, & poi mettilo in un piatto con acqua chiara, & laualo bẽ cinque, o sei uolte, poi lassalo pure in acqua chiara per una notte. Dapoi habbi acqua rosa libra una, uino bianco libre due, con esso fa bollire il grasso sopra le brace, che non pigli fumo a fuoco lento, per fin che si consumi la metà. Dapoi habbi rape dolci, & falle cuocere sotto le ceneri, che sieno ben cotte, & non bruciate, & per ogni libra che hauerai di grasso, piglia libra meza del bianco di dentro di dette rape, & con acqua rosa le farai bollire insieme per una meza hora, poi falla passare per settaccio, & mettilo in un mortaro con olio di gelsomini, o di cetri, o di lino, o un fondo di bicchieri bagnato in acqua rosa, et in essi farai la forma di detto seuetto, aggiungendoui prima once tre di biacca poluerizata bene per ogni libra di seuo, & sarà cosa signorile.

Oglio di Rose & Fiori perfettissimo.

RECIPE seme di mellon mondo & pisto, & fa strato sopra strato con fiori, o rose, fino a otto giorni, poi hab-

bi un sacchetto di tela bagnato in acqua di rose, o fiori, et mettiui dentro il detto seme, & legalo, et metti al torchio & trarrai olio pretioso, & seruialo ben sarrato.

Olio di Garofoli molto nobile.

AMANDOLE monde col coltello, & spezzate, & mettile a molle in acqua rosa, concia in questo modo. Habbi garofoli ammaccati, & mettili a molle in acqua rosa, e lasciauili fin che pigli la uirtù de i garofoli, ben coperto il uaso, & in detta acqua metti poi a molle le amandole so pradette, e lasciauele fin che sieno ben pregne di detta acqua, poi leuale, & falle ben seccare al Sole, poi di nuouo le impregna di quella medesima acqua, & risecca bene, come prima, e cosi farai fino a cinque, o sei uolte, dapoi le metterai sotto al torchio, e ne cauerai l'olio e seruerailo in uaso ben netto & bene atturato che è perfetto. Et cosi potrai fare l'olio di musco, di ambra, di bengioi, storace calamita aloè, cannella, macis, et noci muscate. Et potrai anco componerli insieme uariamente, e porui dell'acqua uita.

A fare un profume perfettissimo, & degno d'ogni gran Principe per profumar camere, uestiti, coltri, e lenzuoli di letto, & ogni altra cosa.

HABBIATE scorze di cedro secche all'ombra, & non potendo hauerle di cedro, pigliatele di limoni, o di naranci, & quando ancor non potesse hauer niuna delle dette, pigliate frondi di rose uerdi, o secche, secondo la stagione, & qualunque sia di dette cose si ha da mettere intera, o in pezzetti, non in poliere, & quando uorrete fare

il

il profume, pigliate di detti pezzi quanti uolete, & ungeteli con zibetto da ogni parte, & poi metteteli sopra alcuni carboni di bracia, in mezo alla camera, o in un cantone come ui piace, & renderà uno odore per tutta la stanza, soauißimo, & pretioso. Et uolendolo far più nobile, potrete con detto zibetto mescolare musco, & ambra a uostra discretione. Et uolendolo far con minore spesa, & che pur sarà perfetto, habbiate acqua rosa, acqua di naranci, & qual'altra uolete odorifera, & ancora olio di gelsomini, di garofoli, o altro tale, tutti a uostra discrettione, & cō eßi stemperate storace calamita, & un poco di legno aloè se ne hauete, se non, fate senza, & aggiungeteui zibetto quanto uolete, & fate un liquore spesso come salsa, & con esso ungete dette scorze di cetro, o naranci, & mettete sopra le brace, che sarà cosa molto nobile, et dura il doppio che non faria abruciandosi detti odori per se soli senza le scorze. Lequali oltre che fanno piu durare il prefumo, come è detto, rendono ancor la mistura, & la compositione molto piu perfetta.

Con profume uolendo profumar panni, o drappi, o altra cosa si fa in questo modo. Si mettono quei panni, & quelle cose che uolete, dentro a una cassa, che non sia sbuciata, o sfessa, o rotta, onde ne possa uscire il fumo, e si spartono i panni dall'una, e dall'altra parte della cassa, lasciando un lochetto in mezo da mettere una padelletta, o cocchiara, o altra cosa con fuoco et cō dette scorze da fare il profume, et si acconciano ancora di detti panni, o altro sotto al coperchio della cassa. Et poi ui si mette dētro in mezo il detto uasetto cō fuoco, e cō le scorze, e serrasi la cassa, e lasciasi arder tutto il profume, e si sta dapoi gri pez-

zo ad aprir la cassa, poi si riuoltano detti panni, acciò che si profumino doue non son profumati, & rimettesi di nuo uo dell'altro profume & fassi come prima, et haurete una cosa tanto signorile, che non si potria dir più, & quella cassa resta profumata ancor'ella, che sempre che ui mette te panni, uengono odoriferi. Et uolendo ancora potete in detta cassa far profumare alcune canestrelle da tenerui poi i panni, & altre cose come cusinetti, & sacchettini di rose, che si profumano ancor'essi di fuori, et poi tenendosi nella cassa rendon sempre odorifero, et soauissimo ciò che ui si pone.

Ballotte per leuar macchie di olio, & di grasso.

PIGLIATE sapon di purgo, ouero sapon molle, & incorpora con cenere di uite setacciata sottilmente, & tri ta tanto dell'uno quanto dell'altro, poi metti nelle dette polueri alume di rocca bruciata, & tasso di botte ben polueriza to, & ogni cosa incorpora insieme, & fanne bal lotte, poi adopera alle macchie.

A far pasta per far pater nostri fini, & odoriferi.

PIGLIATE libra una & meza di terra nera polue rizata sottilmente, & pigliate once quattro di draganti e mettili a molle nell'acqua rosa tanto che copra detta terra, in un mortaro con detti draganti, et pesta ben per spa tio di mez'hora, con once tre di odori, che sono qui sotto scritti, cioè, Pigliate oncia una di storace calamita, & on cia meza di garofoli, & oncia meza di oldano, & oncia meza di cinamomo, & oncia meza di sandali citrini, & polueriza tutto sottilmente, & mescola insieme con la pa sta composta disopra, poi caua fuori del mortaro la detta

pasta,

pasta, et rimenala per mano per spatio di mez'hora, et sarà fatta, & potrai fare i tuoi pater nostri.

Vtilissimo, & molto comodo secreto per leuar subito ogni sorte di macchia d'ogni drappo fino o non fino, che sia.

PIGLIATE *sal da mangiare benissimo trito, & sapon negro & mescolatelo molto bene insieme, e con esso ungete la macchia, e lasciatela seccare et come è secco lauatelo ma con lessia dolce, poi con acqua chiara tepida, & sarà andato uia benissimo.*

A leuare l'olio al sapon commune duro, che è il modo di purgarlo, & leuargli il fetore, & così purgato resta soaue, & atto ad operarsi in ogni mistura, a farne palle profumate, a metterlo in alberelli con liquori che lo tengano liquido per adoprare a lauar le mani &c. Et è il modo che usano in Soria, onde poi qui da noi si chiama sapone Damaschino semplice, essendoui poi il Damaschino composto con gli odori come se n'è posto disopra.

PIGLIATE *una caldara netta, & sia grande secondo la quantità del sapone che uolete acconciare, & mettetela sopra il tre piedi a fuoco soauissimo di carboni benissimo accesi, che non facciano alcun fumo, & in essa caldara habbiate il sapone duro tagliato a pezzeti, o raschiato col coltello, o grattato, & con legno uenite sempre rimenandolo in detta caldara, a auertendo che il caldo del fuoco sia quasi a guisa di Sole, et uederete che quel sapone uerrà fumando, & farà un fumo fetido, et dispiaceuole, che è quello che uoi procurate di cacciar uia da*

quel sapone, & cosi poi con discretione potete uenir crescendo un poco il fuoco fin che il sapone si fonda. Benche senza crescerlo si fonderia per la continuatione del calore. Lasciatelo fondere, & uenitelui gettando dentro a poco a poco dell'acqua di pozzo, o qual'altra acqua sia delle comuni che si adoprano a bere, & a cocinare, & di questa acqua mettetene assai, & lasciate così bollire un pezzo. Poi lasciate rifreddare, & trouerete il sapone tutto uenuto di sopra, il quale ricoglierete con una cocchiara di legno, o di ferro buciata, & mettetelo in quelle forme che uolete, cioè quadre, o tonde, & con quelle figure & disegni che ui uolete. Et sarà sapone bianco & purgato da ogni fetore come il perfetto damaschino semplice. Ma se gli uolete dare qualche odore, mettete in quell'acqua a bollire della Maggiorana, del basilico, della garofanaria, delle rose, & d'altre erbe tali odorifere, gouernandoui con la discretione in metterne più, & meno, secondo che sentirete la potentia dell'odore, che renderanno in quell'acqua, oue sarãno bollite. Ma auuertite, che se ui mettete tali erbe, bisogna che uoi facciate bollir l'acqua con esse in una caldara o pignatta appartatamẽte senza il sapone, & poi colarla, et metterla nella caldara, oue è il sapone, perche le erbe altramente si intrigheriano col sapone, & non se ne potrebbono separare. Et dapoi che sarà colata l'acqua, potrete per ogni cento libre di sapone, mettere una oncia sola & niente più di canfora, macinandola in un mortaro con qualunque olio uolete, & poi lauando il mortaro detto con lessia dolce, & buttandola sopra le detta acqua, che darà un soauissimo odore al sapone, & cosi se uolete ui potete metter acqua rosa, & di fiori

di fiori di naranci, & altre cose tali a piacer uostro secondo che lo uolete migliorare, ma auuertendo sempre in questi odori di metterne così pochi, che non si facciano conoscere notabilmente, ma che uenga a contemperar la mistura, che non lasci conoscere in alcun modo all'odore, che quello sia sapone, perche questa sorte di saponi damaschini uogliono essere così senza alcuno odore notabile, quasi come il pane nel gusto del mangiare, che non è d'alcuno notabile, & conosciuto sapore.

A cauar macchie di panni d'oro, o di seta, o di lana, o di lino, o ciambelloto, & d'ogn'altra cosa tale.

PIGLIATE i piedi d'auanti d'un castrato, & bruciali molto bene, & serua quella poluere, & quando uiene il bisogno di adoperarla a uoler leuar la macchia, distendi il drappo sopra d'una tauola, & bagnalo un pochetto con acqua chiara, dou'è la macchia, & mettiui sopra di quella poluere d'ossa bruciate, che sia sottilissima, & falle seccare al sole, poi ribagna, & risecca più uolte, ultimamente laualo con acqua chiara, & strucca uia bene la poluere, & ogni cosa, & uscirà la macchia, & resterà nettissima, & bella.

Et il medesimo si potrà fare con fel di boue, ma conuien poi lauarlo con acqua calda.

IL FINE DEL SECONDO LIBRO.

DE' SECRETI DEL REVERENDO DONNO ALESSIO PIEMONTESE,

LIBRO TERZO.

Secreto bellissimo per confettar Cetri, & ogni altro frutto, in sciropo, cosa molto signorile.

PIGLIATE i Cedri, o cetranagoli, o altri frutti, & tagliateli in pezzi, come ui piace, & mondateli di dentro dal molle, & ponetelli a bollire in acqua fresca, per mez'hora, piu o meno, tanto che si intenerisca alla tenerezza che a uoi piace. Poi tirateli fuora di quella acqua calda, & gittateli in acqua fresca, lassandoli cosi per fino a sera, Poi ritornateli al fuoco in acqua fresca mutata, & fateli

fateli scaldare in tal acqua à lento fuoco, ma auuertisci che non bolla, nè che l'acqua sia molto calda, ma che punga un poco, & in tal modo farete per otto giorni cõtinui, scaldandoli così nell'acqua la mattina, & la sera metterli nell'acqua fresca mutata. Alcuni non scaldano l'acqua se non una uolta il di, per non intenerire troppo il cedro, ma gli mutano l'acqua fresca la sera, acciò che l'amaritudine della scorza in tutto si diparta, laqual amarezza leuata, pigliate del zucchero, ouero del mele chiarificato & preparato, come si dirà di sotto. Et buttateli dentro il cedro, & il mele fresco, & prima sia asciutto il cedro dell'acqua, et il uerno guarda che non si geli, lasciandolo per due ò tre hore in loco comodo, & la state si lascia tutta una notte integra, & così poi per un giorno & una notte li lascerai nel mele. Poi tornate à bollire il mele o zucchero, da per se, senza il cedro, per spatio di mez'hora ò poco manco, à lento fuoco, & rifreddato bene tornali insieme col cedro, & così farai per due mattine, per stringer bene il mele à sua perfettione, secondo che è necessario. Et adoprando mele & non zucchero si può chiarificare per due uolte, & colarlo per stamegna, secondo che si costuma à l'arte, & come uedrete nel fine il modo che ui insegnerò, acciò che habbiate perfettamente tutto il modo di far tal'opera, & così caldo & chiarificato lo passerai per stamegna, & lo ritornerai insieme col cedro solo, & lo farai bollire à fuoco lento per spatio d'un quarto d'hora. Poi leuatelo dal fuoco & lassatelo così ogni uolta insieme à riposare per un dì, & una notte. La seguente mattina li farete ancora bollire insieme per mez'hora, & così farete due mattine, accioche'l mele, ò zucchero si acconci col cedro per-

fettamente, & consiste l'arte in bollire questo sciroppo insieme col cedro, & anche lo sciroppo da sè, perche chi nõ lo sà bollire, facilmente piglia il fumo, & sa di bruciato, et chi ben lo sà ridurre, è cosa cordiale, & signorile. Et così si può acconciare ogni altro frutto, cioè persiche mature con l'anima dentro, & con le scorze, & limoni, & naranci, pomi, noci in erba, spicoli di noci, lattughe ben nette dalla scorza, & altre cose simili, lequali tutte bollano nel sopradetto modo, ma più, & meno secondo il bisogno, & secondo la natura de' frutti. Et così farete sempre cosa buona in tutta perfettione, & durabile.

Modo di purificare, & preparare il mele, ò il zucchero, per confettare i cedri, & ogni altro frutto.

PIGLIA per ogni diece libre di mele, il chiaro di dodici oua fresche, leuagli la schiuma sbattendoli bene cõ un legno in sei bicchieri d'acqua fresca. Poi mettili insieme col mele, & fa bollire con fuoco temperato, in una cazza, per un quarto d'hora, ò poco manco, poi subito leuaia dal fuoco, spumandolo molto bene, & così caldo passalo per la stamigna, & sarà più bello, & netto per l'opera che uorrete fare. Et così acconcia, piglia per ogni sei libre di cedri, dodici di mele. Et così il zucchero si prepara in questo modo medesimo, che si è fatto del mele, ma uolendo confettar con zucchero il cedro, bisogna farli questa differentia, che à sei libre di cedro, gli metterete solo nove di zucchero, & saranno ben confettati, & gli serberai tutto l'anno, & questo si fa, perche il mele fa assai più schiuma del zuccaro, però bisogna mettere il terzo più del mele. Et tenete tal'ordine, & farete sempre opera bellissima.

A con-

A confettar persiche al modo di Spagna.

PIGLIATE persiche grosse, & belle, & mondatele, & tagliatele in pezzi, & secondo che le mondate, stendetele al Sole, sopra una tauola accomodate, & nette, per due dì uoltandole sempre sera & mattina, & così cal de le infonderete nel giulebbe di zucchero bene stretto, come di sopra è detto, & tirandole fuori le metterete al Sole, & riuoltandole spesso, tanto che sieno ben secche. Poi ritornatele nel giulebbe, & al Sole, tanto che facciano una bella scorza, ò crosta à uostro modo, per tre, ouer quattro uolte, & poi le serberete in scatole per l'inuernata, che è cosa molto signorile.

A far cotognata alla foggia di Valentia, laqual costumano anco i Genouesi, & si fa in pizze, ò fogacce dure.

PIGLIATE pomi cotogni, & mondateli, & cauatene l'anime, & poneteli al fuoco à bollire in acqua fresca tanto che si aprano. Poi passateli per il setaccio netto, non rimanendoli se non la pura, & spessa. Et per ogni otto libre di questa, li metterete tre di zucchero bello, & fino, et habbiate una cazza stagnata, con fondo largo, & mescolate li cotogni col zucchero. Fatela bollire à fuoco lento, & di continuo riuolgete con una spatola larga di legno, tanto che sia cotta. Et uolendo conoscere quando sarà cotta, mirate quando si distacca dalla cazza, allora sarà cotta in perfettione, & leuatela dal fuoco. Et uolendoli dar musco, pestatelo con un poco di zucchero fino, secondo che ui piace, & gettatelo nella cazza, sempre mescolando con la

spatola.

spatola. Et uolendola con spetie, poneteui cannella, garofoli, noci muscate, & zenzero quanto ui piace, facendo bollire il musco dentro ad un poco d'aceto. Poi habbiate una mescola, & sopra d'una tauola, doue ui sia setacciato del zucchero, ui metterete sopra di questa cotognata, & con un cerchio di scatola, facendone fogaccine, ò pizze, à quella grandezza, che ui pare, & mettetele al Sole, tanto che si asciughino, & quando saranno riposate insieme, riuolgetele sotto sopra molto spesso, facendoli sempre il solaro di zucchero setacciato, di sotto, & di sopra. Et tanto così le riuolgerete nel zucchero, & seccatele al Sole, fin che haueranno bella crosta bianca di zucchero à uostro modo. Et per cotognata non ci è migliore, & più soaue, & cordiale. Et à questo modo puoi acconciare, persiche, peri, & altre sorti di frutti, & è cosa eccellentissima da ogni gran signore.

A confettar melenzane al modo di Genoua in zucchero, che son frutti chiamati in Lombardia pomi disdegnosi.

PIGLIATE tali frutti che non sieno maturi, & sieno grossi come noci, & così interi con li suoi picciuoli li farete bollire in acqua fresca, tanto che al toccar diuentino teneri nella scorza, & habbiate preparato il zucchero più rificato, come di sopra è detto, & scolati, & asciuti dall'acqua li metterete in detto giulebbe, ò zucchero, lasciandoli per uenti giorni, poi gli cauerete fuori, & stringerete più il zucchero, secondo l'arte, come di sopra. Et li ritornerete dentro, lasciandoli per quattro dì, tanto che li cauate la humidità, & cauati, sono confetti in perfettione. Conseruategli in albarelli, che sono soaui, & buoni.

A far

A far una pasta di zucchero, con laquale si può formare d'ogni sorte di frutti, & che gentilezza ui piace, con le sue forme, come sariano piatti, scudelle, tondi, bicchieri, & altre cose simili, con le forme, & per seruire una tauola, che nel fine si potrà dar di denti dentro ne i piatti, & altri uasi simili, & mangiarli, cosa che sarà di grande spasso à i conuitati.

PIGLIATE *gomma draganti, quanta ui piace, & mettetela à mollo in acqua rosa, tanto che sia mollificata. Poi pigliatene quanto è una faua, per ogni quattro once di zucchero, & suco di limoni, quanto può stare in un guscio di noci, & un poco di chiara d'ouo, & piglierai prima la gomma, & dimenerai tanto in un mortaro di marmo bianco, ouero di bronzo, col pestone, che si riduca, come acquarella. Poi aggiungi il suco con la chiara insieme, incorporando il tutto molto bene. Poi piglia quattr'once di zucchero ben dimenato, fino, & bianco, & con poluere sottilissima gittandolo a poco a poco, tanto che si appigli insieme à modo di pasta. Poi tirala fuori del mortaro, & ualla dimenando sopra la poluere di zucchero, come la farina, tanto che sia ridutta in pasta molle, accioche la possi improntare, & formare à tuo piacere. Et ridutta la pasta à tal modo spianala con la cannella in fogli sottili, & grossi, come ui pare Et con la detta pasta anderete stampando quello che ui piace, come di sopra è detto. Con tal gentilezza puoi seruir in tauola, non mettendoui dentro cose calde, & finito il conuito si può mangiare, & fraccassar piatti, bicchieri, tazze, & ogni cosa perche questa pasta è dilicatissima, & soaue al gusto. Ma se uolete far cosa più signorile, farete un pieno di mandole pestate, zucchero, et acqua rosa nel modo, che si fanno i marzapani, & mette-*

te tal pieno fra due paste di tal uaso, ò frutto, ò altra cosa, che ui piace.

A far composta di melloni, ò poponi dolci, molto perfetta.

PIGLIA quella quantità, che uuoi de' melloni, & pigliali un poco mal maturi, ma fa che sieno buoni, et fanne tante fette quante che sono segnate nel mellone, et monda le bene dalla scorza col coltello, & così getterai uia la scorza di sopra, & poi mettile à molle in buon'aceto, & lassale star dentro per diece giorni, & poi cauale fuora di quello aceto, & piglia dell'altro aceto, & mettile per altri diece giorni à molle, & mescolale ogni giorno, & poi al tempo cauale fuora, & mettile in una touaglia grossa, & asciugale bene stropicciandole & poi mettile à l'aere per un giorno, & una notte, & poi mettile à bollire nel mele, & così dagli ogni giorno un beglio per fino à diece giorni, & lassale continuamente stare in quel mele, & fa che ogni uolta bollano un poco, perche basta che le uno il bollore à discrettione, dapoi piglia le dette fette, & mettile in qual sorte di uaso che uuoi, & piglia le specierie le quali sono queste.

Piglia poluere di garofoli, di zenzeuero, & di noci moscate, & del cinamomo, & fanne spetie, & metti un solaro di fette, & un di spetierie, poi habbi del mele fino bianco, & mettilo sopra il detto uaso, & sarà fatto.

A far gli melloni, ouer peponi dolci, & perfettissimi.

PIGLIA del zuccaro fino, & dissoluilo in acqua, et

fa

fa che solo il zuccaro si disfaccia, & poi piglia la sementa del mellone, & sfendila un poco dalla banda doue nasce, & mettile nell'acqua zuccherata, & aggiungili un poco di acqua rosa, et lascia stare le dette semente per lo spatio di tre, ouer quattro hore, et poi cauale fuora, et uederai che come saranno asciutte dette semente si serreranno, et piantale, et quelli melloni che nasceranno saranno tanto buoni, che sarà per ogni gran Signore. Et se poi uorrai dargli il sapore del musco, mettici in detta acqua ancor un poco di musco, et di cannella fimßima, et hauerai due effetti di perfettione, et così similmente puoi fare con le semente di cocomeri.

A far le scorze di naranci confette, lequali si possono far tutto il tempo dell'anno, ma meglio à farle del mese di Maggio, per esser grandi, & le scorze grosse.

PIGLIA le scorze de' naranci grosse tagliate in quattro, ouer sei quarti, et falle stare à molle per giorni diece nell'acqua, ouer due giorni più et manco, et si conosce quando sono state à molle à sofficientia, quando tu appresenti la scorza à l'aere, et che la penetra un lustro risplendente, allora sarà stata à molle à sofficientia, et non essendo risplendente, lassale stare à molle ancora per fino che faccia tal'effetto di risplēder, com'ho detto, e poi asciugale su una tauola, e poi tra due pezze che sieno ben sciutte, et poi mettila in una caldara, ouer in una pignatta, & metti tanto mele che cuopra la metà di dette scorze, & più, & meno, come ti pare, & fa bollire un poco, sempre mescolando, et poi leuale dal fuoco, accio che il mele non sia stracotto, perche se bollisse più di un poco si riprende-

ria

ria, et lassale posare per quattro giorni in detto mele, et ogni giorno mescola detti naranci nel detto mele, perche tu sai non ci è posto tanto mele che tutti sieno coperti, et però mescola bene che tutti piglino la confettione, et farai il simile per tre uolte, facẽdo leuare il boglio, et posar per tre giorni, come ho detto, et poi scolate dette scorze dal detto mele, et mettili à bollire in tanto mele che ti par che sia basteuole, et lassa bollire per un credo, et poi leuali dal fuoco, et mettili in un uaso, et mettici delle specie migliori che puoi hauere, cioè zenzeuero, garofoli, cannella, et mescola, et è fatta, et è cosa soaue. Et nota che il mele che auanza è buono à uoler conciar de gli altri naranci, ouer altre cose.

A conciar le noci confettate.

PIGLIA prima le noci piccole con la scorza, et forale, cioè fagli quattro buchi, ouer più, et mettile à molle in acqua per giorni undici, et più, et meno, et curale sottilmente, et poi falle bollir nel mele, come hai fatto i sopra detti naranci, ma bisogna farle bollire quattro uolte più che i naranci per esser più. Et nota che il mele è sempre buono, ma bisogna aggiungerui dell'altro, perche si consuma, et poi conciali come festi i naranci con buone specie, ma mettete pochi garofoli, perche fanno amaro.

A conciar la zucca, ò cocozza.

Piglia la zucca, cioè il collo, et taglialo lungo in fette, come tu uuoi, et brouale in acqua bollente, cioè in questo modo, fa bollire l'acqua, et poi buttala sopra le zucche, et

fa così

fa così per noue mattine, & auuertisci che innanzi, che tu i broui mondi gli scorzi sottilmente, & i le ui uia quello morbido che ui è dentro. Et poi falli cuocere in una caldara tanto che basti onestamente, non dico troppo cotte, ma che sieno salde, & poi metterale à sciugar sopra una tauola all'ombra per due giorni, & poi fra un drappo ua asciugando a pezzo a pezzo, & farai come festi a i naranci.

A conciar pere moscatelle.

Le pere moscatelle si fan bollir nel mele una uolta, & conciale con spetie nel mele. Et auuertisci, che tutte queste confettioni uogliono essere forti di specie, per lo rimedio dello stomaco, & è molto utile.

A conciar le marasche.

PIGLIA le marasche, & farale star per un giorno al Sole, et poi cauane l'osso ad una per una, et poi ritornale al Sole per tre giorni, et poi falle cuocere, come facesti i naranci, ma farale star nel mele quindici giorni, et farale star al fuoco tre giorni, tanto che si scaldi, acciò che non faccia la muffa, et poi struccale bene, et mettile nel mele con le spetie.

ET tutte queste confettioni posson durar molti anni, ma bisogna crescere il mele, et farle bollire un poco.

A far mostacciuoli Napolitani, nobilissimi per ogni gran Principe, che sono soauissimi al gusto, cõfortano lo stomaco, e fanno ottimo fiato.

Zuccaro fino libre tre.
Fior di farina libre sei.
Cannella once tre.
Noci muscate — Ana, in tutto oncia meza,
Zenzeuere. — ma del pepe sia piu che de
Pepe. — le altre tre cose.
Mele bianco crudo senza spumarlo once tre.

FATE prima un cerchio della farina, poi in mezo mettete il zuccaro, et poi buttate sopra detto zuccaro libra una di acqua rosa muscata, et menate molto bene con le mani, fino che il zuccaro sia impalpabile. Poi allora mettete le spetie sopradette, et poi il mele, et mescolate molto bene con le mani. Poi intricate ancor la farina, leuando di essa farina per infarinare il testo etc. Et come sarà impastato bene, tagliate con le mani i mostacciuoli pesandoli che sieno di tre once l'uno in circa, poi fateli a modo uostro in forma di pesce, et lauorateli col pettine. Poi fate scaldare il forno, et metteteli in testo di rame, ò di terra, facendoli il suolo di farina ben grossetto, et coceteli a forno aperto, facendo sempre fuoco da una banda della bocca, et toccateli spesso per uedere se sono cotti, et se si spiccano bene, et si tengono forte fra le dita, et potete ancor cuocerli in testo di rame coperto al fuoco, come si cuocono le torte, poi cauateli, et indorateli.

IL FINE DEL TERZO LIBRO.

DE' SECRETI DEL REVERENDO DONNO ALESSIO PIEMONTESE,

LIBRO QVARTO:

Acqua odorifera, & pretiosissima per il uiso, con laquale si possono far fazzoletti da asciugare il uolto, che fanno la carne bianchissima, & colorita, & quanto più si frega, tanto più uien bello, & durano sei mesi, & è cosa esperimentata, & è da Regine.

ALLVME *di rocca lauato, & bruciato libra una, maluagia garba due carrafe, pasta di borace once sei, draganti biãchi libra una, gomma arabica once tre, mettete ogni cosa in molle nella maluagia per due di naturali, ben serrato che nõ respiri, mescolandoui due boccali di latte di capra, poi piglia once noue di solimato, & mettilo à calcinare in pignatta non cotta, ben serrato in fornace. Et libre due di*

biacca Alessandrina spiombata in questo modo, inuolta la con chiara d'uouo in una pezza, & falla bollire in lessia dolce per fin che cali il terzo, & mescola tutte queste cose insieme. Poi habbi mele crudo, & bianco libre due, terementina Alessandrina lauata libre tre, aceto stillato tre bicchieri, zenzeuere fresco, & pesto sottile, once sei, & metti insieme con detto aceto à bollire fin che resti due bicchieri. Poi piglia mirra eletta sottilmẽte once tre, e butta sopra dette cose, poi habbi once tre di litargirio argẽteo sottile, & fallo bollire in tre bicchieri di buona uernaccia, ouer di un bianco che cali il terzo, poi mena con una cannetta ogni cosa insieme in un catino per sei hore. Poi buttaui dentro fino à cinquanta lumache senza guscia purificate, & piglia oncia una di canfora, & habbi una gallina ben grassa pelata, & fanne pezzetti senza lauare, & due naranci nette da la scorza, & anime, & pellicola, & dodici limoni mondi similmente, ò il suco di essi, liquali fa mãgiare lumachette, & sia come una pasta, poi piglia uentiquattro oua fresche, & cuocile dure, pigliando poi solo il bianco col quale incorpora cannella once sei di zuccaro candio, & componi ogni cosa insieme in orinale nel bagno, & la prima acqua uerrà bianca, seconda pur bianca, la terza bianchissima, laqual cogli da per se, & mescola poi la prima con l'ultima, & di nuouo le rettifica, & serua che è buona, ma non come quella di mezo che è mirabilissima sopra ogn'altra cosa del mondo, & da usare per il uiso.

E T uolendo fare i fazzoletti, come è detto di sopra, habbiate i fazzoletti à modo uostro, & non sieno di tela molto sottili, & metteteli in un piatto, & sopra uigittate

di

di detta acqua tanto che li cuopra, & lasciateli così sei hore. Poi appiccateli in modo che l'acqua coli sopra il medesimo piatto, & lasciateli asciugare. Poi di nuouo ribagnateli per sei hore, & fate asciugare come prima, & così fatele fino à sette uolte, & hauerete una cosa che ueramente non ha pari per un tale effetto.

A far acqua che fa le carni colorite, à chi l'ha palide.

PIGLIA piccioni bianchi, & falli imbeccare per quindici giorni di pignuoli. Poi sparali, & butta uia la testa, & li piedi, & le budelle, poi mettili à lambiccar con mezo pane di allume zuccherino, trecento fogli di argento fino battuto, & fino à cinquecento fogli d'oro, & quattro molliche di pan buffetto bianco, che sia stato à molle nel latte di mandole, & una libra di medolla di uitello ò boue, ò songia fresca di porco, & tutte queste fa distillare à fuoco lento, & sarà acqua perfettißima.

Acqua ottima per fare bella di età di uenti ò uenticinque anni.

PIGLIA due piedi di uitello, & cuocili in libre diecioto d'acqua corrente, tanto che cali la metà, poi metti dentro una libra di riso, & falla cuocere, con una mollena di pane buffetto, il qual sia stato à molle nel latte, & due libre di butiro fresco, & diece chiare d'uouo fresco, con tutta la scorza loro, & metti ogni cosa a lambiccare, & nel l'acqua che uscirà metti dentro un poco di canfora, & allume zuccarino, & sarà fatta, cosa molto preciosa, & perfettißima.

Acqua per far bellissimo il uiso, & ogn'altra parte.

PIGLIA borace bianco, once due, allume di rocca, once una, cãfora, dramme due, allume di piuma, once una, allume scagliola, once una, & di ogni cosa fa poluere da per se. Poi incorpora ogni cosa insieme, & ponile in una carrasa grande, & empila di acqua di fonte, & serrala bene con una pezza di lino. Poi metti al fuoco per due hore, poi che l'harai cauata dal fuoco & che sarà rifreddata mettila in un'altra carrasa, & piglia due chiare d'ouo di quel dì, & sbattile bene con un poco d'agresto insieme, et mettila nella carrasa dell'acqua, & lassala stare al Sole per uenti giorni, & è cosa perfettissima.

Acqua per far la pelle bianca, & leua la bruciatura del Sole.

PIGLIA meza carrasa d'acqua piouiana, & empila di suco d'agresta, & fa bollire tanto che cali la metà, et mentre che bolle empila di suco di limoni. Poi che ha bollito, cauala dal fuoco, & poniui dentro quattro chiare d'ouui freschi, & sbattuti, ma falla rifreddare, auanti che ui butti dentro detta chiara, & adoperate à i bisogni.

Altra acqua per far bella di età di quindici anni.

PIGLIA solfo uiuo, oncia una, incenso bianco eletto, once due, Mirra once due, Ambra fina, dramme sei, & fa poluere di ciascuna cosa da per se. Poi mescola insieme, con una libra d'acqua rosa. Et poni a distillare, & serba l'acqua in una ampolla ben serrata, & quando uai a

dormire

dormire lauati con essa, & lassa così, poi la mattina lauati con acqua di pozzo, che sia tepida, & rimarrà la carne bellißima.

A far acqua facile per ogni donna.

PIGLIA la chiara di otto oue fresche, & sbattile, tanto che si conuertano in acqua chiara. Poi colala, & habbiate poi allume scagliola, borace, canfora, allume zucchorina, ana oncia una, aceto once otto, acqua di fior di faua, once due, & fa che dette polueri siano sottilmente peste. Poi metti tutto in una carrafa grande di uetro, che stia al Sole coperta per quindici di, & riuolgila due o tre uolte il di, & lasciala riposare. Poi mettila in un'altra carrafa, & quando uuoi lauati con essa, & lasciate riposar così per un pezzo, & fregate con una pezza di scarlato. Et la Donna che si laua il uiso con detta acqua, se fusse ben uecchia di anni sessanta, le farà in poco spatio di tempo la pelle del uolto, che parrà una giouane di quindici anni.

A far uno belletto lustro, per ogni gran Signora.

PIGLIA un limone grande, & taglialo un poco nella cima, poi caua fuori un poco del molle suo, quãto è una noce, & empilo di zucchero candio, con quattro o sei fogli d'oro, & tornaui sopra quella cima, che prima haueui leuata uia, & con un'aco cucilo, tanto che stia attaccato. Poi mettilo nelle brace che stia dritto in piede, & secondo che bolle uoltalo spesso, tanto che cominci à sudare per un pezzo. Poi caualo uia, & quando lo uorrai adoperare, poni un dito in quello buco che era cucito, et fregate il uolto con una pezza sottile, & farà cosa buona & perfetta.

A cauar uia le panne del uolto.

Piglia farina di lupini, fele di capra fresco, suco di limoni, allume zuccherino, & uicorpora insieme a modo di unguento, poi ungasi la sera doue sono le panne, & guarirà, & è cosa prouata.

Ad acconciar l'acqua di uigna, cioè le lagrime delle uite.

Piglia fior di uetro, oncia una, allume zuccherina, once due, allume di rocca, oncia una, borace, once due, canfora, once una, poi tolli una carrafa d'acqua di uigna, et metti le dette cose per un mese al Sole, et sarà fatta.

Modo bellissimo per dare il lustro ad ogni acqua lambiccata.

Piglia delle Pigne uerdi et picciole, et mondale sottilmente, et tagliale in rotelle, lequali farai star a molle tre di continui nel latte di uaccа, mutandoli il latte una uolta il dì, et se fosse latte di capra saria migliore, in capo di tre di, lo metterai a lambiccare, con le infrascritte polueri. Piglia poluere di uetro, once iiij. pezzi di coralli rossi, once due, zucchero candio, once iiij allume di rocca, oncia una, argento uiuo, oncia una, et meza, ilqual mortificherai con saliua, dodici oue fresche rotte col guscio, bene sbattute insieme, once quattro di termẽtina lauata à noue acque, porcellette bianche marine, lequali uendono i profumieri, once due, lumache cinquanta senza scorza, et non potendo hauerne, pigliale con la scorza, pestando ogni cosa. Et pesterai tutte queste cose da per se, et mescolale insieme. Poi farai uno strato di dette nel lambicco, et uno strato delle

polueri,

polueri, poi un di termentina, poi le lumache, un sopra l'altro, si che sia pieno il lambicco. Poi gittali sopra una carrafa di buon uino bianco, & poi gli darai il fuoco temperato, & cosi cauerai la disiata acqua, serbandola in fiasco di uetro, la quale è perfettißima, per far bianca & lustra la carne, & per leuar uia le crespe della faccia, & è cosa prouata.

A far acqua di Melloni bianchi, per far bella carnatura.

PIGLIA Melloni bianchi & sottilmẽte nettati dalla scorza, & poi tagliali in pezzi großi un dito, lasciandoli ogni cosa in mezo. Poi piglia le infrascritte cose, quattr'once d'allume zuccherina, un'oncia di argẽto uiuo, mortificato, un'oncia di allume di rocca abruciata, once due di porcellette, libra una di termentina lauata, & dodici oua fresche peste con tutte le scorze, limoni bianchi tagliati in pezzi quanto uuoi, & zucchero once quattro, cõ una carrafa di latte di capra, & un'altra di uin bianco Poi empirai il lambicco di dette cose facendo, strato sopra strato nel medesimo antedetto, de le sopradette acque. Poi darai il fuoco lento, & serberai l'acqua in fiasco di uetro per lauar la faccia, che farà opera bellißima, & cosa molto eccellente Il medesimo si fa dell'acque dell'angurie, & si fa delle cime de i roui, de i fiori di eßi roui, & fiori di faue, & di malua, & fiori di lambrusca, & d'altre cose tali, & uerrà bellißima.

A far acqua perfetta di zucche, o Cocozze domestiche da mangiare, o delle saluatiche.

PIGLIA le zucche, et mondale dalla scorza, poi tagliale in fette tonde, aggiungendoli sei once di allume zuc-

cherina,

cherina, un'oncia di allume di piuma, & un soldo di mirra meza libra di termentina lauata, & quattro oua fresche peste, & sbattute insieme, sei limoni tagliati in fette, lumache quante ui piace, & una carrafa di uin bianco. Poi polueriza le cose necessarie, & mescola insieme, facendo il primo stato di zucchero, poi delle polueri, poi le lumache, & sopra il uino, i limoni, e gli oui, poi gli darai il fuoco temperato, & ne cauerai l'acqua, la qual serba in fiasco di uetro al sole, per otto, o quindici giorni, che è molto nobile, & il simile farai di zucche marine di ogni tẽpo.

Impastatura del uolto, laquale tenendola otto giorni muta la pelle, & la rinuoua bellissima.

PIGLIA quattr'oua fresche, & mettile per otto dì in molle nell'aceto fortißimo, di modo che uengano tenere, che ne potrai leuar uia la scorza, & leua il rosso con destrezza dal bianco, tenendolo in mano, che non si rompa. Poi ponilo in una scodella di terra inuetriata, & piglia sei dinari di termentina, che sia ben lauata, & bianca, dinari tre di zucchero candio, sei dinari di pasta di borace, canfora, uerderame, allume di rocca, di ciascuna dinari sei, lequali cose siano bẽ polueriza te. Poi piglia quarti due d'argento uiuo, mortificato con saliua, o suco di limoni, quattr'once d'oglio di tartaro, & una cipolla di giglio bianco, laqual farai cuocere in uino bianco, poi la passerai per setaccio, poi mescolerai ogni cosa cõ gli rossi d'oui, incorporando, & sbattendo ogni cosa insieme, col suco di due limoni. Poi la sera quando anderai al letto, ne metterai su la faccia, su'l collo, & su'l petto di tal compositione, facendo il medesimo la mattina, & lasciando asciugar da se stesso, & ogni uolta che la uorrai adoperare,

sempre

sempre la mescolerai insieme, & auuertisce di non tirar la uia innanzi al tempo, perche guasteria troppo la pelle, ma bisogna lasciarla così per otto giorni, & se ti paresse che bruciasse, & che tirasse la pelle, non la rimouere, lasciala far l'operation sua, per li otto di, & compiti terrai questo modo in leuarla uia. Piglia della semola, malua, madre di uiole pauonazze, scorze di faua, mollica di pane, & mele crudo in buona quantità, le qual cose tu le farai bollire insieme, tanto che l'acqua uenga mollesina a toccarla, & così bollente la uerserai in un boccale, & lo metterai sopra un banco, acciochè tu possi fare stufa al uolto stando con la faccia sopra quel fumo, tenendo bene stufato intorno al capo, & il petto, & doue è tal impastatura, stando così, tanto che sudi molto bene nel uolto, stando sempre con la faccia sopra quel fumo, tenendo bene stufato. Et incominciando a sudar farai pigliare un poco di detta acqua, & la farai colare, & dentro li metterai una mollica di pane, & finito che harai di sudare, piglia di questa mollica, & con destrezza anderai fregando per tutto doue è la impastatura, perche la pelle rimane molto sottile, però bisogna fregar destramente, & netto che sarà il uolto da detta impastatura subito lauati d'acqua fresca, & poi asciugati, & habbi preparata qual che acqua lambiccata, nella qual non ci sieno cose forti, et con questa bagnati il uolto quattro, o sei uolte, & se per sorte gli rimanesse in qualche lato dell'impastatura, fregherai tal loco con la sopradetta mollica, ouero con una pezza di lino bagnata in tal acqua lãbiccata, e così uedrai essersi mutata tutta quella prima pelle ruuida e grossa, et rimarrà una pelle bellissima, e molle. Onde bisogna auertire

tire per otto giorni seguenti, di non andar a l'aere scoperto, ne accostarti al fuoco, non per altro se non che essendo rimasa la pelle sottile, che non si abruciasse, o guastasse, & questo è secreto bellissimo.

A chi hauesse di natura il uolto troppo rosso.

PIGLIA anime di persiche, once quattro, semenza di zucche, once due, & fanne oglio, del qual oglio ungerai la faccia mattina & sera, & morzerassi tal superfluo rossore, & è cosa prouatissima.

Per fare acqua di Talco perfettissima, da far bellissima carne, e per conseruar lunghissimo tempo, &c.

PIGLIATE una libra di Talco sfogliato sottile, & lo pesterete in mortaro di bronzo, dandoli sopra un poco di olio di mandole dolci, perche si possa pestare, ouero macinatelo con ghiaccioli di fiume in sacchetti di lino, fregandolo tra le mani. Dapoi habbiate due libre di salnitro abruciato, & metterelo in pignatta strato sopra strato col Talco, & mettete in fornello di riuerbero per quattro dì. Dapoi aggiungete altrettanto salnitro, come prima, e tornate al fornello di riuerbero per quattro giorni come prima, & così fate tre uolte. Dapoi dissoluete ogni cosa in acqua calda, & passate per feltro, & questo fate tãto, che il salnitro sia tutto fuora. Dapoi asciugate il Talco & legatelo in una pezza di lino, o di lana a modo di una palla, laquale lutate molto bene, & habbiate una pignatta grande detta piena di tartaro crudo, pestato grossamente, & in mezo di quella pignatta sotterrerai la detta palla, tanto che sia tutta couerta dal tartaro. Et questa pignatta mettete a fuoco di riuerbero per quindici hore, o uenti, che il

tartaro

tartaro uerrà bianco, & trouerete il talco in mezo, & la pezza sarà bruciata. Allora macinate il talco, & risoluetelo in acqua uite, poi cauate l'acqua per decantatione, & asciugate il Talco, & mettete a risoluere all'umido, & risoluerassi in acqua come latte, & è preciosa al sopradetto effetto.

Per fare argentata, che fa la faccia bianchissima, rossa, & lucente, & si fa in acqua, & non in piastrelle, & di questa usano la maggior parte delle gentildonne d'Italia, benche non tute la sanno far bene.

PIGLIATE once quattro di solimato, & macinatelo in un mortaro di pietra, menando sempre ad una mano. Et quando sarà ben macinato habbiate Argento uiuo, che sia un tornese per oncia del solimato, & mettetelo in aceto bianco forte, & lasciatelo stare cosi otto giorni, dapoi mettetelo in una pignattina nuoua cō altro aceto bianco, & facetelo bollire un pezzetto. Dapoi cauate l'argento uiuo dell'aceto, & mettetelo in una scudella, & habbiate una mollica di pan bianco, & disfacetelo con detto argento uiuo, macinandolo insieme, tanto che l'argento uiuo resti chiaro, & bello. Allora soffiatele dentro, & il pane salterà fuori, & questo argento uiuo cosi purgato, mettete con il sopradetto solimato, macinando molto bene a una mano, & cosi ogni cosa diuenterà nero, & tanto il macinate a una mano, che diuenterà bianco come la neue. Allora pigliate acqua comune che sia bogliente, & mettetela in detto mortaro, che sia caldo ancor'esso, & rimenatelo bene insieme. Poi lasciate posare, & euacuate l'acqua cō diligentia, laqual acqua è perfettissima per la rogna, dapoi

tornatile

tornatile sopra altr'acqua bollita, & lauate come prima, & uotate l'acqua, & cosi farete quattro, o cinque uolte. Dapoi pigliate fino a dodici o quindici perle, et uno o due carlini d'oro macinato, ouero d'argento anch'egli macinato, un poco di cãfora, et un poco di borace, et ancora un poco di talco calcinato, se n'hauete, & macinate ogni cosa in mortaro a una mano, & lasciatelo cosi per quaranta giorni al Sole, e al sereno rimenãdolo ogni giorno una mezz'hora, sempre a una mano. Et passati li quaranta giorni piglierete quattr'oua fresche, & mettetele a scaldare al fuoco, & quando saranno un poco calde rompetele, & cauatene quel latte che sanno, & mettetelo in detto mortaro, e macinatelo bene insieme, & mentre farete questo, ancora la infrascritta acqua, cioè pigliate limoncelli maturi, & mondatene quella prima scorza gialla, & tagliateli a fette sottili, e dodici oua fresche sbattendo il rosso, & il bianco, e la scorza ogni cosa insieme, & aggungerete due once di termentina, e mettete tutto a lambiccare a fuoco lento, & cauatene circa una carrasa d'acqua, & con questa acqua stemperate la sopradetta argentata nel mortaro, poi mettetela in un'ampolla, e serbatela in loco fresco ben serrata, & sarà cosa da Regina. Et quando la uolete usare habbiate prima ben netta la faccia, dipoi si mette detta argentata discretamente, & lasciate asciugare da se stesso, & uolendo potrà darsi disopra il rosso, con la pezzetta di Leuante, o rosso di scodeletti di Valentia, o in acqua, come piu di sotto se ne insegneranno i piu perfetti.

Per dare il lustro, & colore sopra la detta argentata.

PIGLIATE dodici rossi d'oua fresche, nate quel giorno, & cosi crudi sbattetili bene, & mettili a lambiccare con

cō fuoco soaue, mettendo un poco di musco alla bocca del lambico, & in detta acqua bagnerete un poco di bombace, & ungete la faccia, dipoi che sarete asciutta, & lascia te asciugare da se stessa, & è cosa molto buona.

A far untione da uiso.

PIGLIA once tre di tela di agnello grasso, & metti la nell'acqua fresca, & mutalo ogni dì cinquanta uolte, fino sei, ouero otto dì, dapoi taglia la detta rete minutamen te, dapoi la metti in un pentolino inuetriato pieno di ace to bianco, & chiaro, & una dramma di cansora pesta, & fa bollire insieme per spatio di due pater nostri, & due aue marie, dapoi cola il detto grasso con detta cosa con una pezza di panno di lino bianco, poi lascia raffreddare il grasso, & si rappiglierà, il quale grasso piglia, & se nel fondo fosse alcuna bruttura, leuala uia, dapoi togli once due di olio di tartaro, & mettilo in uno bicchieri, & poni lo in su i carboni accesi, e lascialo fin che si rappigli, & poi lo poni così rappreso in luogo umido per uno dì, & una notte, poi metti in detto olio rappreso, & alquanto fatto umido oncia una di borace ben lauata, & poi pesta, e me scola insieme, & aggiungeli biacca lauata oncia una, & meza, poi metti ogni cosa in una pentola inuetriata nuo ua, & mettila al fuoco lento sempre rimenando con uno mescolino, infino che sia ogni cosa bene incorporato, risat to, & posto che l'hai in su'l uiso, fa del rosso con la grana, & col uerzino ch'è meglio che'l uerzino schietto.

A far un rosso per il uiso.

PIGLIA sandali rossi pesti sottilmēte, et aceto forte distillato

distillato due uolte, poi metti di detti sandali dentro quella quantità che ti pare, & fa bollire sottilmente, & metti un poco di allume di rocca pesto dentro, che ui farà un rosso perfettißimo, & se uolete che sappia da buono, mettete un poco di musco dentro, ouero zibetto, ouero altro odore che ui piaccia che sarà ottimo, & buono:

A far bello il uiso.

PIGLIA faue, & fasuoli, & ceci, & fanne poluere, & distempera con acqua tepida, & chiara d'ouo, & latte di asina, & mettila a seccare, & poi distempera con acqua, con la qual lauati la faccia, & ti farà bella, splendida, & netta.

A far bello il uiso in un'altro modo.

PIGLIA fiori di faua fresca, & di quelli fa acqua a lambicco, aggiungendoui un pochißimo di Canfora, & con quella ui lauate.

A far bella faccia.

PIGLIA fior di rosmarino, & fallo bollir con uino bianco, & di questo lauati il uiso molto bene, et ancora beuine, ti farà bellißimo il uiso, & buon fiato.

A far andar uia le panne & far bella la pelle.

PIGLIA un poco di allume di rocca, & tritala minuta, dapoi torrai una chiara di ouo, che sia nasciuto allora, & cosi caldo mettila al fuoco in una pignata uetriata con allume di rocca, & lascialo tanto che tu uedi che habbia leuato il boglio, & mescolando sempre con un legnetto,

to, & detta medicina uenirà dura, & di quella ungete la faccia molto bene per due, ouer tre giorni, & farai bella pelle, & è esperimentato.

A far acqua che imbianchisce il uolto.

PIGLIA Letargirio d'argento tritato soldi due, & metti in una carrafa, & aceto bianco fortißimo, & fa bollir tanto che cali tre dita, & poi lascia posare, & dapoi la caua, & cola, & serua. Ancora latte, & suco di naranci, e mescola con olio di tartaro, & incorpora ogni cosa, & opera.

A far bel uiso in un'altro modo.

PIGLIA fele di lepore, di gallo, di gallina, & di anguilla, & distempera con mele, & mettilo in un uaso di rame così distemperato & stroppalo bene, & dapoi questo ungiti la faccia, & guarda che non ne andasse niente ne gli occhi, che te incenderia, & faria male.

A lentigini del uolto.

PIGLIA lucerte uerdi uiue, & falle bollire in olio, fino a tanto che cali la terza parte, e poi colalo, & aggiungi della cera bianca, e fa unguento, & ungete il uolto con quello spesse uolte.

A far andar uia la uolatica del uolto, & in quella parte della persona doue fusse.

PIGLIA radice di ronice, & lauala bene, & dapoi radila, & fanne fettoline sottili, & mettilo a molle in aceto bianco, & forte, & lasciatelo star due di, & due notti,

& dapoi frega la uolatica tre, ouer quattro uolte il dì, et la notte con quelle fettoline, & lascia star quelle fettoline di romice d'ogni hora a molle nel detto aceto, et guarirai.

A far andar uia li pedicelli.

PIGLIA *incenso, & lardo di porco maschio, & fa bollire insieme in una pignatta inuetriata, et fa unguento, & ungete i pedicelli oue sono.*

A far un'acqua che manda uia ogni tintura, & macchie delle mani a gli artegiani, & fa le mani bianchissime, & ancora uale mirabilmente a quelli che sono cotti dal Sole.

PIGLIA *suco di limoni, e mettiui un poco di sal comune, & con questo lauate le mani, et lascia asciugare un poco da per se, e poi lauati le mani, & uederai che leuerà ogni macchia che hauerai su le mani, & è cõtra la rogna.*

A far un'acqua che fa la carne bellissima & conseruala come balsamo pretioso.

HABBIATE *un coruo di nido, se lo potete hauere, se non pigliatelo quanto più giouene potete, & per quaranta giorni non gli facete mangiare altro che rosti di ouo cotti duri. Poi uccidetelo, & pelatelo, et fatelo in pezzi, & habbiate foglie di mortella, & in uno orinale di uetro mettete un solaro di dette foglie. Poi un solaro della carne, o pezzi di detto coruo. Poi spargetcui sopra poluere di talco pestato con olio di amandole dolci, & di questa poluere mettetiuene a uostra discretione, & la molta non fa danno. Et se ui auanzano pezzi del coruo, fateno un'altro solaro, & poi frondi di mortella, e poi talco di nuouo.*

Et

Et l'orinale uuol'esser largo, & basso. Et ultimamente buttateui sopra tre o quattro onze di olio di mirra fatto nell'oua, come in questo libro s'insegna. E poi mettete il cappello, o lãbicco suo all'orinale, e serrate bẽ le giunture che nõ rifiati, e cosi col suo recipiente dateli prima fuoco lentissimo per quattro o cinque hore, che quelle cose si uengano a disciogliere, e come corrompere tra loro. Poi uenite crescendo il fuoco, & facete distillare ogni cosa, dando in ultimo un grandissimo fuoco per un'hora Et cosi poi lasciate rifreddare. Et trouerete nel recipiente l'acqua distillata. Laquale se il fuoco sarà stato assai, sarà alquanto gialla, o rossa. Pigliatela e mettetela in una boccia grande secondo la quantità di essa acqua, e cõ essa mettete fiori di rosmarino meza libra, et acqua uita un mezo bicchiero, e mettẽdo il cappello alla boccia col suo recipiente, et ben serrate le giunture farete ridistillar di nuouo, mettendo nel recipiente, o alla bocca del lambicco una pezzeta rara, oue sia legato mandola di bengioi, cioè bengioi bianco pesto meglio che si può fra due carte. Et quando sarà distillata tal'acqua sarà chiarissima, & bellissima. Conseruatela in fiasco molto ben serrato cõ cera, e cõ pezza incerata, che nõ respiri, e nõ la tenete al Sole ne in luogo caldo Et questa è un'acqua nobilissima, e pretiosissima che nõ ha pari al mondo nelle uirtù sue per far bella, e conseruar la carne. Il modo di usarla è questo, che primieramente la donna si habbia lauato molto bene il uiso con acqua di fiume, o di pozzo, o di fontana, distillata, & cõ una pezza di scarlatto bagnata in detta acqua si uada fregando il uolto, & il petto, & doue le piace. Et poi si stenda su'l letto, & tenga pur un pochetto detta pezza cosi bagnata sopra il uiso.

Poi si alzi a piacer suo, e così potrà fare ogni otto, et ogni quindici giorni, o ancora ogni mese, & ogni due mesi una uolta. Et fra tanto usare altre acque buone, come di fior di faua, di zucche, di melloni, di fraßinella, di radice di gigli bianchi, di radice di serpentaria, & altre tali, pur che non adopri ne solimato, ne biacca per modo alcuno. Et uedrete effetto mirabile, come si farà la carne bellißima naturalmente, & la conseruerà molto tempo giouenißima, & fresca, & uaghißima.

Acqua nobilissima da usar per lauare il uolto, il collo, & il petto, la quale è gentile da usarsi, e se ne può far quãtità, che quanto più sta fatta, tanto è migliore, e la può usare ogni Donna d'ogni grado, che fa la carne bellissima, & non offende i denti, & non par che la Donna sia imbellettata, o lisciata, ma che così sia di sua natura.

PIGLIATE due piccioni graßi, due libre di carne di uitello, sementa di girasole, che chiamano catapuria, et sono come fasuoli, & sieno mondati dalla scorza loro, once tre, pignuoli mondi, amandole dolci, amandole amare, radice di gigli bianchi, & paonazzi, saue rotte, & monde, fele di boue, radice di dragontea, o serpentaria, radice di fraßinella, un limoncello mondato dalla scorza gialla, & tagliato in pezzi, la mollica d'un pan bianco bagnata in latte, gomma draganti rimolliti in uino, armoniaco in gomma, rimollito in aceto. Et sieno queste cose a discretione, aggiungendoui fiori di rousticco, o ligustro, se ne hauete, & fate distillare a fuoco soaue, & mettete una pezzetta con musco, & con bengioi bianco alla bocca del lambicco Et serbate poi quell'acqua in uaso di uetro ben coperto, che è pretiosa da usare continuamente, che fa bel-

lissima carne, & naturale, & non fa danno ne a i denti, ne ad altro.

A far un rosso nobilissimo per il uiso, che è naturale, & dura molti giorni su'l uiso, che sempre uien piu uago & piu bello.

PIGLIATE oua cotte dure, & pigliatene solo il bianco, & al bianco di uenticinque oua mettete un bicchiero di latte di fico, & non potendo hauer tal latte, pigliate ficoncelli piccoli non maturi, & tagliateli in pezzi, et mescolate con dette oua. Et facete distillare. Et poi pigliate quell'acqua, la quale per se stessa fa bianca la carne. Ma uolendone fare il rosso, mettete per una carrafa di detta acqua, due once d'allume di piuma in poluere, & una meza oncia di grana da tingere scarlatto, & due once di cremese, da tinger sete cremesine, & tutto sia in una carrafa, o boccia, o fiasco, & questa carrafa o fiasco ben serrato, che nõ respiri, mettete in letame, o in una caldara d'acqua ben calda, ma che non bolla, per otto giorni. Poi cauatela, & colatela, premendo molto bene tutta la sostanza di quei colori. Et piglierete quell'acqua cosi tinta, et aggiungeteui altretanto allume, & grana, & cremese, come prima, & terretela per altri otto giorni in caldo, come prima. Poi colatela, come prima, & di nuouo la terza uolta aggiungeteui allume, grana, e cremese, & un poco di gomma arabica, cioè a una carrafa di acqua, meza oncia di gomma, & ritenendola in caldo per otto giorni, come diso pra, leuatela poi uia, & colatela & serbatela, che è il piu bello, & il piu uago rosso, che si possa desiderare, & si deue dar sopra il uiso con una pezzetta di scarlatto, o di raso cremisino, fregando alquanto, tanto la carne si riscaldi,

& il rosso penetri bene. Et potete aggiungerui odori come ui piace. Et non uolendo metter la carrasa, o boccia nel letame, o nella caldara d'acqua come disopra è detto, potete farla stare a fuoco lento, che bolla pianissimo per tutto un giorno, o piu, & poi colarla, & far tutto come di sopra si contiene.

Altro rosso molto bello, per il uiso & piu facile a farsi, & con manco spesa.

PIGLIATE due once di colla di pesce ben chiara, & mettetela in molle in uino bianco, per cinque o sei giorni, che sia ben remollita, poi habbiate uerzino buono, et di buon colore raschiato sottilmente, o tagliato in pezzetti, & mettetelo a molle in acqua di pozzo, tanto che l'acqua sopr'auanzi piu di un palmo & mezo, et mettete la detta colla di pesce con questo uerzino & acqua, mettete a bollire a fuoco lento, et uenite con un pezzo di carta prouando il colore di uolta in uolta, fin che lo uedete a modo uostro. Et auanti che lo leuiate dal fuoco metteteui a una carrasa di detto colore, un'oncia di allume di rocca crudo, & in poluere, & tanta gomma arabica quanta tre o quattro faue. Et poi leuatelo dal fuoco, & serbatelo ben coperto, che è molto bello & utile. LE Donne pouere usano di far bollire il uerzino solo in uino o in acqua, dandoli un poco d'allume di rocca, & di gomma, & aggiungendo acqua, o uino, & bollendo fin che la proua del colore sta a lor modo.

Altre pigliano sandali rossi, e li mettono in uino, o meglio in acqua uita, senza bollirla, ma tenendola per una notte. Poi uotando l'acqua, & aggiungendo nuoui sandali, & un poco di allume, secondo che lor piace il colore.

Belletto

Belletto sopra ogn'altro.

TALCO *macinato, e stagno fatto in poluere, col pestello di legno, e lauato, e mescolateli insieme & metteteli in uaso sparso, cioè in piatto o tegame coperto cō altro piatto, in fornace di boccalari, o di mattoni, o di uetro, o ancora in fornello, per tre o quattro giorni. Dipoi caualo, & sarà bianchissimo come neue, dipoi lo macina sottilissimo con acqua di ficoncelli, o di latte di fico, o con aceto distillato, o con acqua di piccioni, o di altra tal cosa, acuta & uiscosa.*

Al medesimo.

SALNITRO, *con Talco calcinato bruciato sopra le brace, & stagno in poluere, & col corno di terra di pignatte inuetriato che tenga la punta in acqua, ne cauerai lo spirito, come s'insegnerà piu di sotto, & distemperalo, o dissoluilo, come di sopra, o con acqua uite, & aceto distillato insieme, & ancora con acqua forte, lauandolo poi da gli spiriti.*

A fare i capelli biondi, come fili d'oro.

PIGLIATE *scorze, o pezzi, & ritagli tristi di Reubarbaro, & metteteli a molle in uino bianco, o in lessia chiara, & con essa dapoi che hauete lauata la testa, bagnateui i capelli con una spongia, o cō una pezza, et asciugate al fuoco o al sole, & cosi di nuouo bagnate, et asciugate, & quanto piu lo farete, tāto piu uerranno belli, & non sa offesa alcuna alla testa.*

A far lessia da usar per lauar sempre la testa, la quale oltre che conforta il ceruello, & la memoria, fa i capelli lunghi & biondi, & bellissimi.

PIGLIARE *lessia nō molto forte, fatta ordinariamē-*

te come le donne fanno la loro leßia per la testa, & in una caldara che basti a lauar diece uolte, metterete l'infrascritte cose, cioè scorze di diece naranci o cetrangoli dolci se ne hauete se non forti, scorze di cetro quãte ne potete hauere, & sieno uerdi o secche che non importa. Fiori di camomilla, frondi di lauro, un pugno di capel uenere, & Agrimonia, un mezo pugno, paglia d'orzo tagliata in pezzi, due, o tre pugni, lupini secchi una meza scodella, fieno greco una scodella, tartaro di uino, calcinato o crudo, libra meza, fiori di genestra, due o tre scodelle, & di questi è sempre bene d'hauerne in casa secchi per tale effetto, che sono molto al proposito. Et tutte queste cose mettete in un uaso grande con la detta leßia, & lasciatela sempre cosi, & uenitene pigliando per adoperare quando uolete, & questa leßia quanto più sta fatta, & quanto più inuecchia tanto è migliore, e quelle cose che ui mettete dentro, bastano per cinque o sei mesi, & più, & poi poteri nouarle a piacer uostro. Et quando cauate la leßia di detto uaso per adoperarla, cauatela nettamente che nõ ui uadano di quelle materie. Et quãdo la mettete a scaldar per lauarui, ui potete mettere un poco di mirra, & un poco di cannella, che la farà perfettißima per sanità della testa, & per la uesta, & per la bellezza de i capelli

Leßia da usarsi a lauar la testa, chi desidera di hauere i capelli negri.

PIGLIATE leßia ordinaria, & fateui bollire un pugno di foglie di bieta, tre o quattro pugni di foglie di saluia, uerdi o secche, & mirra a uostra discretione, con foglie di lauro, & alcune foglie o scorze di noci. Ma auuertite, che quando usate a lauarui cõ queste leßie che hanno

uirtù

uirtù di tingere i capelli biondi, o negri, uoi nõ ui freghiate molto il uolto, & il collo con essa, perche non lo tingesse negro, o giallo. Benche non così tingono la carne come i capelli. Et poi finito che hauerete di buttar la leßia sopra la testa, lauateui il uolto con leßia chiara, & semplice, o con acqua chiara, o con uino bianco.

Olio da usare a ungersi capelli ad ogni hora, che li mantiene biondi, lunghi, & lustri come oro brunito.

HABBIATE una carrasa d'olio di sisamo, se ne potete hauere, & se nõ, pigliate olio d'oliue ben mature che non sia uerdaccio, ma giallo, & chiaro, & metteteui once tre di fiori di ginestre secchi, & mondati dal pedicino, ò picciuolo uerde, & da quell'anima bianchiccia che hanno dentro, & sieno pesti così grossamente, & metteteui ancora un'oncia di quel giallo che sta in mezo a i gigli bianchi, & un quarto d'oncia di curcuma, & meza ottaua d'oncia di zafframe cõ un poco di cannella, di bengioi, & di musco, & di zibetto se ue ne uolete, che tutti seruono per farlo odorifero, & aiutare il colore, & confortar la testa. Et tutte queste cose sieno insieme nella detta carrasa, o fiasco doue è l'olio, & tenetelo al Sole tutta la state, che potrete uenirne pigliando di uolta in uolta in una ampolletta per adoprare, & quanto piu sta, tanto è meglio. Et potete poi uenirui aggiungendo dell'altro olio, sopra dette cose nella carrasa, o nel fiasco, che per molti anni sono buone. O pur potrete uenirui così alle uolte rinouando i materiali, secondo che uedrete esser bisogno. Et questo olio si usa ungendo con esso il pettine, & pettinandosi la Donna al Sole, ouero mettendosi dapoi sopra la testa

sta un pannicello caldetto, & lasciarlo così senza calcarlo altramente. Et è cosa molto rara, & da ogni gran Regina, che per tale effetto non si può trouar cosa migliore.

Modo bellissimo da farsi le donne i capelli biondi facilmente, & senza star molto al Sole, ò ancora senza starui niente mai. Et questo è rarissimo, & eccellentissimo secreto.

Antimonio libra meza, tartaro, o tasso di botte, libra meza, salnitro once noue. Ogni cosa sia bene incorporata insieme & pesta sottilissimamente. Poi habbiate una pignatta, & così uota mettetela in mezo al fuoco, intornian dola di brace, & lasciatela fin che la ueggiate tutta rossa, & di fuoco dentro & fuori. Allora con una mescola uenite a poco a poco gittandoui dentro le dette polueri, dando tempo di uolta in uolta fin che si finisca di bruciare & poi uenite buttando l'altra, fin che sia buttata tutta. Et auuertite di farlo sotto al camino, ò in luogo scoperto, perche fa tanto fumo, che non ui si potria stare per grãde che fosse la stãtia. Dapoi lascia rifreddare, & rõpete la pignatta, & nel fondo ui trouerete una come focaccia grossa, ò come un pane di materia negraccia, & soda, ma che si rompe subito che le si dia sopra col martello, o con altro Rompete adunque detta materia in più parti destramente in terra o sopra qualche luogo netto, & ui trouerete in mezo alcuni granelli, o panettini, o pezzetti di una cosa, come purissimo argento, ma frangibilissimo, che tosto che sente il colpo di cosa dura si rompe in molte parti. Et questo gli inuestigatori de secreti della natura, chiamano

mano Regolo d'Antimonio ilquale nelle operationi metallice serue a molte cose, come si dirà più sotto in questo uolume. Questo Regolo adunque, o questi granelli, & pezzetti come argento gia detti, non seruono in questo effetto del fare i capelli biondi, però serbatelo da parte. Et pigliate tutto il resto di quelle fecce, & materie negre, et giallicce che erano cosi nel fondo, come d'intorno alla pignatta, & subito (perche s'inumidiscono prestißimo) pestatele cosi grossamente, & ad ogni libra di esse aggiungete un'oncia di uetriolo rubificato, come s'insegnerà a suo luogo. Et tutte insieme mettete in leßia che non sia troppo forte, & stemperatele, tanto che uengano come una salsa, aggiungendoui due once d'olio di rosso d'ouo se ne hauete, se non, metteteui olio d'oliua. Et questo liquore o salsa cosi spessa, serbate in alberelli, o in pignatta, che dura, & è sempre buona. Et quando uolete adoprarla, habbiate la uostra leßia solita che usate per lauarui la testa, & metteteui due o tre once d'allume di rocca crudo, & pestato, & con essa lauateui poi la testa secondo il uostro solito. Et cosi subito lauata senza asciugarui altramente, ungete tutti i capelli col sopradetto liquore che serbaste nell'alberello o nella pignatta, & sia caldo. Et così unti o impastati, auolgeteli in un panno caldo, & metteteui a sedere per un pezzetto. Poi con leßia calda lauate uia detta untione, adoprando il sapone secondo che ui parrà, & poi ultimamente risciacquate la testa & i capelli con un poco di uino bianco caldo, & auolgetela con panni, o asciugateui al Sole, o al fuoco, secondo che ui piace. Et ultimamente ungeteui col sopradetto nostro olio, o con olio di gelsomini, o altro odorifero, che conserua i capelli che nō

si spez-

si spezzino, & li fa lustri. Et tenendo questo modo ogni quindici giorni, o ogni mese, o come ui parrà che bisogni, hauerete i capelli bellißimi, & come fili d'oro purißimo, Ricordando solamente, che in ogni cosa bisogna che le persone usino la discrettione, & per le prime uolte che fanno una cosa, uadano con diligenza, come per essempio in questa che hora è detta, conuien che la donna habbia consideratione alla sua leßia che non sia molto forte, che poi con l'untione, laquale è fortetta ancor'ella, non uenisse a spezzare alquanto i capelli. Et così cõsiderar la quãtità che ne mette, et quanto tempo ue la tiene sopra, auanti che la laui uia, & certe altre cose tali. Et poi secondo che con la esperienza uede riuscir l'effetto, così regolarsi del tutto, che in niuna cosa si può dar regola tanto certa, che non ui rimanga loco alla diligentia, & alla discrettione & giudicio di chi l'adopra.

Vntione da leuare i peli di qualunque loco.

La chiara di tre oua fresche, battuta molto bene, Calcina uiua once otto, orpimẽto oncia una, ogni cosa sia molto ben polueri zata, & mescolate le polueri con la chiara, & poi aggiungeteui un poco di leßia, tanto che ne facciate un liquor come salsa spessa, & con un pennello o altro, ungete con tale unguento il luogo oue sono i peli che uolete cauar uia, & lasciatelo così per un quarto d'hora o poco più. Poi lauatelo con acqua calda, & i peli caderanno tutti. Et se pur non cadessero tornate ad unger di nuouo, & a lasciar per un pezzo, & poi lauate come prima, & caderanno senza dubbio alcuno. Et poi ungete il loco

depilato,

depilato, con olio rosato, o uiolato, che resterà la pelle bellißima, & senza alcuna lesione.

Olio o liquore da far cadere i peli, che si può tener fatto quanto tempo si uuole, & è comodissimo da usare ad ogni occasione.

PIGLIATE soda oncia una, calcina uiua once diece, orpimento once otto, & fa poluere sottilißima, & metti in pignatta con tanta leßia dolce & chiara, che auanzi sopra un palmo & fa bollire un'hora, & poi lascia posare per uentiquattro hore. Poi colatela, & pigliatene once tre, & aggiungeteui oncia una d'olio d'oliua, & fate bollire insieme, tanto che tutta l'acqua sia andata uia. Il che si conosce gittandone con un legnetto, una goccia sopra il fuoco, & se non grida è fatto, & serbatelo per li bisogni, aggiungendoui musco, o zibetto se lo uolete odorifero. Et quando uolete far cadere i peli, lauateli prima molto bene con acqua calda, & poi ungete con detto olio, & lasciate così per un poco. Poi lauatelo uia con acqua calda che i peli anderanno tutti uia. Et poi ungete il luogo con olio rosato, o uiolato.

Auuertimento intorno al cauar de i peli.

PRIMIERAMENTE auertite che i peli si uoglion sempre far cadere a Luna mancante. Et è meglio il farli cader con unguenti o ogli, che cauarli con le mollette, perche il cauarli uiene a far uiolenza alla carne, & a muouere il sangue, & così a slargare i porri o buchi onde i peli escono, & a farli nascere più grossi & di mala maniera. Et in tutti i modi è bene di unger poi subito il luogo

con

con ogli freddi, come il rosato, & il uiolato. Auertite similmente, che molte uolte gli unguenti con orpimento lasciano la pelle abruciaticcia, & questo uiene per essere mal fatti, troppo forti, & tenuti troppo, & posti sopra a secco senza hauer prima bagnato il luogo con acqua calda, & senza ungerli con olio, dapoi che son cauati, come è detto di sopra.

Per far che i peli non rinascano. Et per chi ha caro di farli nascere mollicini, & sottili, come prima lanugine.

CON molta fatica si troua questo rimedio che i peli non rinascano più. Et la cagione è che molti uolendo far questo, compongono alcune untioni freddißime, o secchißime eccesßiuamente, & con esse ungono per un poco di spatio il luogo, et o non fanno profitto alcuno per la potenza della natura nel fare il suo corso, & mandar fuori per le uie sue le superfluità del corpo, o insieme col pelo, & con la sua radice, bruciano la pelle, & la lasciano segnata. Però è da sapere, che primieramente il cauarli a Luna mancante, come è detto, & unger subito il luogo con olio rosato, o uiolato, fa che sempre i peli uengano a rinascer più deboli, più mollicini, & più sottili, & ogni uolta tardano più a rinascere. PER uoler poi che non rinascano userete questi rimedij, che sono i migliori che possano farsi, come per infinite esperienze, fatte di quasi quanti altri se ne trouano, si è ueduto chiaramente. Pigliate ossa di oliue abruciate, scorze di faue secche, semenza di uisquiamo, litargirio d'oro o d'argento. Scorze di telline bruciate, opplo, tanto dell'uno quanto dell'altro. Et orpimento la

meza

mezà parte d'uno d'eßi, & ogni cosa ben poluerizata mettete in tanto olio d'oliua o rosato, che l'olio sopr'auanzi quattro o sei dita, et mettete a bollire al fuoco, sempre rimenando, per due o tre hore. Poi lasciatelo rifreddare, & inclinate o cauate destramente detto olio, & serbatelo, aggiungendoui la quarta parte di suco di Celidonia. Et quãdo saranno fatti cadere i peli, habbiate una pezzetta bagnata in detto olio, il quale sia un poco tepido, & mettetela sopra il luogo depilato, & lasciateuela così legata per tuttá la notte. Poi la mattina leuatela, & ungete con olio rosato, & la sera ue la rimettete. Et cosi metteteuela fino a sei o sette notti. Et sia a Luna mancante, come è detto. Et se pure i peli rinasceranno, tornateli all'altra Luna seema à far cader, come prima, & a rimetterui la pezza sopra come prima, & per certo in pochißime uolte non ritorneranno più.

A far pezza da leuar i pelúzzi del uiso, del collo, & delle mani.

HABBIATE termentina, once due, cera bianca tagliata, o raschiata minuta, oncia meza, o piu, o meno secondo il bisogno, & bengioi, & storace calamita un pochetto a discrettione. Et mettete prima la cera a disfar al fuoco lento, poi il bengioi, & la storace, & poi ueniteui buttando la termentina, aggiungendoui un pochetto di biacca o ceruſſa ben macinata, & tenendola al fuoco mettetetui un poco di m stice, & uedete di fare una mistura che non sia nè spess troppo, nè troppo rara. Et habbiate poi pezze di lino, della grandezza che ui piace, & stendetele sopra una tauola, & con una cocchiara, o altro uenite

facendo

facendo sopra di esse pezze una coperta di detta mistura, come si mette l'empiastro. Et lasciate poi rifreddare, & serbatele una sopra l'altra così aperte, perche il piegarle faria crepar la mistura, laqual mistura uuol'esser di sorte, che quando è fredda rimanga dura. Et quando uolete adoprarla fate così. La sera quando andate a dormire lauatem il uiso o il collo con acqua tepida, molto ben fregandolo con una pezza, o con le mani. Poi asciugatelo, & habbiate una di dette pezze impiastrate o incerate, et fatele molto ben calde al fuoco, che quella mistura uenga liquida, et così subito attaccatela sopra il uiso, o doue uolete leuare i peluzzi, et calcateuela bene, et lasciatela così tutta la notte. Poi la mattina uoi stessa allo specchio, o una uostra serua, o altri pigliando da un capo di detta pezza uenga alzandola, et tirandola uia a poco a poco con destrezza, et hauerà leuati uia tutti i peluzzi del uiso, et lasciata una bellissima pelle. Et se pur ui rimanesse qualche poco di detta mistura sopra la carne, lauatela uia con acqua calda et semola, fregando con una pezza, che anderà uia del tutto. Poi lauate il uiso con acqua uita o con uin bianco, o qualche acqua lambiccata, che non sia forte, ma sia o di melloni, o di zucche, o d'altre cose tali, et usate poi a piacer uostro l'altre uostre acque o liquori al uiso, che così l'hauerete sempre, come uno specchio bellissimo.

Secreto rarissimo, il quale usano le gran Signore More, per far el e le lor figliuole non habbiano peli sotto le braccia, ò in altra parte, che a lor piaccia che non ui sieno peli. Et questo secreto hebbi io in Soria l'anno M D X X I. da una gran Signora, allaquale io con la gratia del Signore, sanai una sua figliuola, che l'hauea dato uolta il ceruello, & conueniua tenerla legata.

QVANDO *la figliuola è nata, subito hanno apparecchiata una piastra d'oro fino, o un ducato, o anello, o altra cosa tale, & lo tengono nel fuoco tanto che uenga rosso & infocato, ma che non si fonda, & pigliandolo con una tenaglia così infocato, lo uanno menando sopra il luogo oue non uogliono che nascano i peli, & poi subito ungono con olio rosato, ò uiolato. Et d'indi a uentiquattro hore tornano a fare il medesimo un'altra uolta. Et così in quel luogo non nascono peli già mai. Et se pure ad alcuna ui nascono, li fanno cader con l'unguento, o con altro, & tornano a scottarlo con l'oro, come prima, & sicuramente non rinascono poi più mai. Questo stesso rimedio ho io fatto fare ad alcune gentildõne per leuare i peli del la fronte, & quelle che l'han fatto bene, tutte l'han trouato uerissimo, & tenuto per grandissimo secreto. Ma l'oro uuol'esser fino, perche la scottatura dell'oro puro non lassa segno, come lo lassa quella d'ogni altro metallo. Et questo secreto ho tenuto io lungo tempo grandemente occulto, & caro, & ho più uolte potutone hauer denari & doni, & non l'ho uoluto insegnare, come ho fatto di moltissimi altri, che in questo libro la età nella qual mi trouo, & il più caldo feruor della carità mi hanno mosso a far communic a ciascuno uniuersalmente, a sola laude & gloria*

del fattor del tutto, che con tanta sapienza, amore, & bontà, ha data la uirtù nelle cose da lui create.

A far pezzetta di Leuante che usano le Donne per colorire il uolto.

PIGLIATE cimatura di grana, & fatela bollire in acqua, oue sia bollita calcina uiua, & bollita che sarà per un buon pezzo, colatela. Della qual colatura pigliate un boccale, & ui metterete once due di uerzino tagliato sottile, o raschiato, & un'oncia d'allume di rocca, & altrettanto uerderame, & un quarto d'oncia di gomma arabica. Et quando hauerà bollito una meza hora, habbiate le uostre pezze di tela uecchia, grandi o piccole, secondo che le uolete, & mettetele dentro a tal decottione, o color rosso. Et coprendo la pignatta, la lascerete rifreddare, & star così per tutto un giorno. Poi cauatele fuori, et lasciatele seccare all'ombra, & conseruatele in scatole, o canestre, tra cose odorifere. Et adopratele a i bisogni, che è perfetta.

Altra pezzetta di Leuante, buona & perfetta.

ACQVA uite una carrasa, grana un quarto d'oncia uerzino meza oncia. Armoniaco in gomma, altra meza oncia, mettete ogni cosa nella carrasa con l'acqua uite, et serratela o copritela molto bene, che non possa respirare, & la carrasa sia uota tutto il collo, & mettetela a fuoco lentissimo, che bolla soauissimamente, o ancora mettetela al Sole per due o tre giorni. Poi colatela, & metteui le pezze di tela uecchie, lasciandouele un giorno, come di

sopra

sopra è detto. Et se quãdo colate quell'acqua uita ui par che il colore non sia ben carco di rosso a modo uostro, potete tornarui dell'altra grana, & uerzino. Et ancora sempre in luogo della grana & del uerzino, è buono d'adoprar la lacca della grana, & del uerzino, lequali si insegnano di fare in questo medesimo nostro uolume.

A tingere la barba, o i capelli bianchi, & farli negri, & bellissimi.

PIGLIA gallette di Leuante, o altre buone, & fatene frigere nell'olio, tanto che non sieno bruciate, & dapoi pestatele bene, & passate per lo setaccio. Poi piglia ferretto di Spagna, & pestalo, & fanne poluere ben sottile, & dapoi piglia una pignattella di lessia, & metti scorze di pomi granati, & scorze di noci, & di pigne, mirra, & foglie di saluia quanto ui piace, & bollite insieme, che torni per terzo, & hanno da essere parti due di galla, & una di ferretto, & distemperale molto bene insieme, & incorporale, tanto che il nero ti contenti, & ne puoi tingere la barba o i capelli, in questo modo. Lauati la testa, o la barba, con lessia, che non sia troppo forte, che ti possa far male, & così calda che sarà la barba, o capelli li unterai con la detta impastatura, ma auertisci che la imbastura bisogna esser tepida, acciò che penetri bene, lasciatela così un pezzo, Poi lauatela uia con lessia dolce, & poi con acqua calda. Et rimarrà negra bellissima la barba, o i capelli che hauerai tinti, & non rosica, nè fa spezzare i peli o capelli, nè fa offesa alcuna alla testa.

Poluere nobilissima, & perfettissima per nettare i denti, per fermarli, farli bianchi, & conseruar le gingiue, & nõ si può trouar la miglior di questa p ogni grandissima Principessa, & Imperatrice.

LACCA di grana, & non potendo hauer lacca, pigliate la grana stessa, che sia buona, parti diece. Pane, o focaccia d'orzo bruciato che sia come carbone parti sette. Legno aloè parti due. Pomice fina, affocata nelle brace, & smorzata in uin bianco, o in aceto, parti otto. Lacrima di sangue di drago, parti tre. Allume di rocca bruciata, parti quattro. Mele bruciato in una pignatta, tanto che uenga prima negro, & poi giallo, parti tre, & questo potrete far delle fecce che restano quando si distilla il mele, mettendole poi in una pignatta nel forno de' uetrai, o delle pignatte, o mattoni per uno, o due giorni. Carbone di legno di Rosmarino, parti tre, cannella fina, parti due, bengioi, parte una. Bolo armeno orientale, parti noue. Tartaro di uino bianco, parti due. Alabastro, parte una. Perle minute, parti quattro. Ambre gialle, parti cinque. Coralli rossi, parti dodici. Raschiatura d'auorio parti due. Pomi cotogni piccioli, auanti che sieno fatti, cioè quando sono grossi, come noci, o poco più, parti sei, & meglio sono quei che rimangon poi su l'arbore, che non son uenuti a buono. Et faceteli bruciar nel fuoco, che diuentino carbone Mastice, parti otto. Tutte le sopradette cose sieno macinate sottilissime, & passate per setaccio sottile, aggiungendoui un poco di musco. Et alcuni fogli d'oro, et d'argento, & serbatela in scatola ben coperta, che è pretiosissima, & quando uolete usarla ui lauerete prima molto ben la bocca con acqua, o con uino, & poi col dito, o

con

con una pezzetta fregherete molto bene i denti con detta poluere, & ultimamente ui lauerete ben la bocca, & così usando hauerete sempre i denti bellissimi, saldi, & forti.

A far conserua pretiosissima per nettare i denti, confortar le gingiue, & far buon fiato.

PERCHE *l'usar la poluere a nettare i denti, par che non sia così comodo, come il farlo con qualche liquore, o conserua, che si attacchi meglio, & sia grata alla bocca, per questo uolendo farne una signorile, & che non habbia pari al mondo. Pigliate sciroppo rosato parte una, sciroppo di mortella o meglio di lentisco, se ne hauete, parti due, & metteteli insieme in una pignattina netta, & metteteui della sopradetta poluere da nettare i denti, che è posta nel precedente capitolo, tanta, che uenga come una salsa molto rarissima, & mettete la detta pignattina sopra un poco di cenere, con un pochetto di bracia in un braciere, o lontano dal fuoco, & fatela bollir pianissimamente, & di continuo rimenandola per tanto spatio, che uenga spessa come mele, o più. Et poi leuatela dal fuoco, & potete aggiungerui fogli d'oro, & musco, secondo che più ui aggrada, & è cosa, della quale per tale effetto non si può desiderar migliore.*

Ricordi intorno al far le polueri, & conserue per denti.

Volendole far più nobili, che sia possibile, si pigliano de le sopradette cose, quante più si può, o non le potendo hauer tutte, piglia solamente le più nobili, come sono, La

grana, le perle, i coralli, l'ambre gialle, & il legno aloë, & il bolo armeno, ma ueramente il carbone del pan d'orzo, & tutte l'altre cose ui sono utilißime, tuttauia chi hauesse a darle a Signori grandi, o Principe che amasse di uederla di uaghißimo colore, & ancor di saper che cosa ui entri, potrebbe fargliela, come è detto, di quelle poche cose sole, con fogli d'oro, & musco. Chi poi uolesse all'incontro farla di minore spesa, & multiplicarla in quantità, può oltre a tutte le sopradette cose poste nel capitolo della poluere, aggiungerui poluere di mattoni, poluere di marmo, scorze di gambari, o granchi bruciate, & un poco di sal bianco. Et ancora le fecce che rimangono nel far l'acqua forte commune da partir l'oro dall'argento, sono cosa molto buona, o sole, o accompagnate, & così si uiene ad hauer gran quantità di robba, & bonißima, & con poca spesa. Et uolendone far conserua con poca spesa, & poca fatica, piglisi del mele crudo, o rosato, & mescolatelo allor'allora con detta poluere, & col dito, o con una pezzetta di lino fregare i denti, & poi lauarsi ben la bocca, che rimarranno bellißimi, & questo è bene a fare ogni otto giorni almeno, & è cosa dignißima per ogni persona.

Poluere bianchißima, & perfettißima per nettare i denti, & questa è piu grata a gran Signori, che alcuna dell'altre.

Primieramente è da sapere un bello, & notabilißimo secreto, che per nettare, & far bianchißimi i denti, è perfettißima la pomice sola, ma che sia di quella pomice fina, & bianchißima, con laquale i calzolari imbiãcano le scarpe di corame bianco, & sia macinata sottilißimamente, et con essa fregate i denti, che li netta, & ne leua ogni tartara

ro di sopra, & li fa bianchißimi, come si uede, che la pomice s'adopra a polire ossa, marmi, & altre cose tali. Et ho ueduti alcuni amici miei, persone sauie, & di molto giudicio, che dauano a Signori solamẽte della detta poluere, la quale quando è macinata nõ si conosce che cosa sia, dandole un pochetto d'odore col tenerla in un sacchetto tra il musco, e l'ambra, che piglia ancor'ella tale odore, e quei Signori la teneuano per poluere di grãdißima importãza uedendone così bello effetto nell'adoprarla. Tuttauia uolendo fare una poluere biãca più nobile, et ancora più utile per li denti, & per le gingiue; habbiate perle minute, pestate grossamẽte, o ancora così intere, & mettetele in una scodella, o bicchiero largo, & habbiate suco di limoni, o di naranci, o cetrangoli, il qual suco sia colato p pezza di lino spessa almeno sei, o sette uolte, et mettetelo sopra dette perle tanto, che auanzi tre, o quattro dita, & uedrete che fra poco spatio cominciera, come a bollire, & così coprite il bicchiero cõ carta, o pezza, & lasciatelo due, tre, o quattro giorni, & trouerete poi che le dette perle sarãno tutte disfatte, & cõsumate in detto suco, e sarãno uenute in una pasta bianchißima più che neue, ma haueranno di sopra una tela gialliccia, che è del detto suco. Habbiate allora acqua di pozzo chiarißima, o acqua di lentisco distillata, e mettetela sopra a detta pasta, che auanzi due, o tre dita, e cõ una forchetta, o manico di cocchiaro d'argẽto, o cõ un legno netto rimenate ben detta pasta cõ quell'acqua. Poi lasciatela posare, & inclinate uia l'acqua, & se nella pasta fosse restata alcuna giallezza, rilauatela di nuouo, come prima, poi copritela cõ una carta, & lasciatela seccare da se stessa, o al Sole. Pigliate poi di questa pasta, ò poluere

bianca, parti tre della pomice bianchißima, come è detto, parti quattro, de l'amandola di bengioi biãchißima, parti due, di allume di rocca ben bruciato parte una di coralli bianchi, parte una, e d'auorio bianchißimo, parte meza, di alabastro bianchißimo, parte meza, & così fate benißimo macinar sopra marmo, ò in tazza d'argento, aggiungendoui ancor fogli d'argento tr. esse, & hauerete una poluere bianchißima, et nobilißima per fare i denti come neue, ò come perle. Et uolendo potete farla in conserua con sciroppo di cedro, ò mel rosato, ò come ui piace.

Et uolendo far tal poluere di color roßißimo, adoprate solamente la lacca di grana, con pochi coralli roßi perche macinandoli uengono bianchicci, con un poco di boloarmeno, & con un poco di sangue di drago in lagrima. Et macinandoui fogli d'oro.

Et a tutte queste polueri si può dar l'odor che uolete, se non che nella bianca nõ si mescola musco, nè ambra, nè altro, perche toglie la bianchezza, ma si mette in sacchetti tra musco, & altri odori, come di sopra è detto.

Acqua distillata pretiosissima per far bianchi i denti, & conseruarli mirabilmente.

Della prima acqua del mele distillato, laquale è bianca, pigliate libra una, & mettetela in una boccia con oncia una di sal bianco da mangiare, libra meza di allume di rocca cruda, oncia una di salnitro, libra meza di acqua di frondi di lentisco, once due di mastice, & due dita d'aceto bianco in un bicchiero, & altrettanto uin bianco. Et ogni cosa mettete à distillare à fuoco soauißimo, che non pigli nè fume, nè bruciaticcio, continuando la distillatione à poco à poco, & mettendoui almeno uenti hore à

re a farla uscir tutta, o farla distillar per bagno, che è piu sicura, ma facendo distillar fino che ui sia sostanza umida da potere uscire. Et nell'acqua, che distilla mettete un pochetto di poluere di cannella fina, un pochetto di legno aloe, & un pochetto di boloarmeno, per darle color rosso, che a molti suol'esser grato, & per darle ancor sapore, & uirtù, & mettendoui del mele crudo, facendouelo disfare al caldo, non è se non utilissimo alla gingiua, & al dente, e da grato sapore all'acqua. Et cosi serbatela, come cosa pretiosissima, & degna d'ogni gran Regina. V sasi hauendo prima ben lauata la bocca, & asciugati i denti con tuagliuolo, o pezza di tela bianca, & poi con uno stecco, o palettina di lentisco, o altro, bagnato in detta acqua, o con una pezzetta piccola, toccare, & fregare un pochetto i denti, che subito sentirete a stringere, & confortare il dente, & farlo bianco, & bellissimo. Et chi ha più cara l'acqua bianca, che rossa, non metta la cannella, il boloarmeno, & il legno aloè dapoi che l'acqua è distillata, ma mettale con l'altre cose a distillare, mettendone tanta parte quanto è il mastice, di ciascuna dell'altre, & sarà nobilissima ancor'ella cosi bianca.

Tre importantissimi auuertimenti intorno al mãtenersi i denti bellissimi, & sani, & così il fiato.

Il primo è, che chi non usa di lauarsi molto ben la bocca sempre che ha mangiato, hauerà sempre i denti gialli, & il fiato tristo. Il secondo, che chi dorme con la bocca aperta, hauerà similmente sempre il fiato tristissimo, & bruttissimi denti. Il terzo è, che per mantenersi li denti belli, & il fiato buono, quando si sta in letto, & che si risueglia così uerso il giorno debbia la persona spurgarsi molto

to bene il petto, & la gola, con sputar uia tutto quello che la notte ui si fosse raccolto, ilche gioua ancor allo stomaco, & alla testa. Et poi cosi caldo, come si truoua il fiato, et i denti, hauere una pezza di tela, o sciugatore, o un lembo del lenzuolo et con esso fregarsi molto bene i denti dentro, & fuori, che ne uiene a leuar uia quella fumosità de i cibi, & quella giallezza, che ui si è ragunata la notte, che è quella, che ingiallisce i denti, marcisce le gengiue, e corrompe il fiato. Et questa è cosa di molta importanza a sapersi, & a mettersi in opera per tale effetto.

Et ogni mattina è bene masticar ben tra i denti alcuni grani di mastice.

Decottione da lauarsi la bocca per conseruare i denti che si dimenano, & per saldare le gengiue, nettarle, & incarnarle se sono scalzate.

Aceto un mezo bicchieri, acqua di lentisco, & di rosmarino altrettanto, mirra, mastice, boloarmeno, lacrima di sangue di drago, allume di rocca bruciato, ana oncia una, cannella fina oncia meza, acqua di pozzo, o di fiume, o di fontana tre bicchieri, mescola ogni cosa insieme, & fate bollire a soauissimo fuoco, aggiungendoui meza libra di mele, & schiumandolo, & un poco di bengioi, & come ha bollito un quarto d'hora leuatela dal fuoco, & serbatela in fiasco nettamente, & con questa usate di lauare i denti spesso, & ad ogni hora che ui torni bene, cosi auanti mangiare, come dapoi, & tenetela un pochetto in bocca, che conserua ancora la testa, & fa un buono & odorosissimo fiato, & è signorile.

A far

A far un liquore facilmente, & con poca spesa, da usar di continuo per mantener sempre la carne liscia, morbida, & lustra.

PIGLIATE acqua di pozzo, o di cisterna, o di fontana, & fatela distillare, & poi che sarà distillata, metteteui dentro per ogni carrafa commune di detta acqua, oncia una di mirra in poluere, le scorze di quattro oua crude, un mezo cocchiaro di gomma di ginepro, cioè uernice da scrittori, & la mollica d'un mezo pan fresco, che sia stato una notte ammolle in latte di capra, & tutte queste cose mettete a ridistillar di nuouo. Pigliate poi quest'acqua ultimamente così distillata, & habbiate una pignattina nuoua, ma stagnata con esser tenuta in acqua qualche hora, & in essa mettete della pomata quanta uolete, & chi non ha pomata mettaui grasso di capretto, o di gallina, o d'agnello, o di uitella, & se è pomata non accade se non metterla nella pignatta, così com'ella sta, ma se sono altri grassi bisogna colarli una, o due uolte per un caneuaccio sopra una scodella d'acqua chiara, che uengano netti, & belli, e così metteteli sopra la cenere calda in detta pignatta a disfare al fuoco soaue, & come sono disfatti ueniteui buttando a poco a poco della sopradetta acqua distillata, fin tãto che possiate conoscere, che quãdo sarãno fuori del fuoco, et freddi restino liquidi, come un'olio spesso, o come un'unguẽto ben liquido, o come una salsa. Ma perche le acque nõ si mescolano co i grassi, et sempre i grassi uẽgono disopra, come fa ancora l'olio, per far che detta acqua resti incorporata cõ quella pomata, o cõ quei grassi, cõuiene in essa uoi habbiate dissoluto tartaro calcinato, o sale alcali de' uetrari, o borace, che così quei sali mãgiano i grassi,

&

& li fanno restare incorporati con l'acqua, non essendo però ella troppa, ma posta in quantità proportionata, come qui poco auanti ho detto. Ora questo liquore così fatto, si ha da conseruare nettamente in uasetti di uetro, & uolendo dargli odore ui si metterà un pocissimo di canfora, con bengioi bianco, cioè la mandola del bengioi, & ancora un poco di musco, o d'ambra disciolti in acqua rosa, e colata che non resti rossa, ouero olio di gelsomini.

A leuar ogni sorte di macchie del uiso, assottigliar la pelle, & leuar le lentigini, & conseruar la carnatura bellissima.

PIGLIATE mirra, et fatela in poluere sottilissima, & sbattetela in una scodella con un'ouo fresco, & con un poco d'acqua uita. Et mettetela a distillare per ritorta di uetro, & pigliate quell'acqua, & mescolatela con altrettanto latte uergine, il quale si fa di litargirio bollito in aceto distillato, & colato di olio di tartaro mescolati insieme, che uengono come un latte, et con questo mescolate la sopradetta acqua di mirra, & conseruatela in fiaschetto, e ampolla di uetro. Et quando uolete adoperarla, lauateui prima il uolto molto bene con acqua, oue per qualche hora sia stata a molle della semola di frumento, o d'orzo, che è meglio, e con questa tale acqua di semola, fregateui molto bene il uiso con una pezza di tela, o di panno rosso, che è meglio, & poi asciugateui con uno sciugatoro bianco, & subito bagnateui con l'altra acqua di mirra, & di latte uergine, che di sopra è detto. & lasciatela così senza asciugarui, & così fate mattina, & sera, & uedrete marauigliosa operatione.

Acqua

Acqua rara da far bellissime le mani, & il uiso.

PIGLIATE *foglie di gigli bianchi, & distillate in uaso di uetro, o di piombo con fuoco soauissimo, poi habbiate sandali bianchi, & lauateli molto bene, & metteteli a molle in detta acqua, & lasciateueli fin che sieno ben gonfiati. Dapoi per ogni oncia di detta acqua mettete oncia meza, o tre quarti di mastice ben lauato, & poi asciutto, & pestato, & ogni cosa mescolata insieme mettete a distillar per bagno, con mettere alla bocca del lambicco un poco di musco se la uolete odorifera, e hauerete un'acqua nobilissima, & da poche persone saputa fin qui.*

A leuar segni, o cicatrici rimase per mal francese, o per altro mal nascente.

PIGLIATE *butiro, & assogna di porco, & metteteli a fondere insieme, mescolandoui un poco di termentina, poi lauateli molto bene a noue acque, & sbatteteui per ogni tre once di detta mistura, un rosso d'ouo fresco, & un pochetto di allume di rocca bruciato, & ben mescolate insieme ogni cosa, stendetelo sopra d'una pezza di tela bianca, & stendetelo sopra il luogo, & prestissimo troueretete la carne buona. Poi se ui pare, ungetelo col sopradetto liquore di mirra & di latte uergine, che non ui resterà di desiderarui.*

IL FINE DEL QVARTO LIBRO.

DE' SECRETI DEL REVERENDO DONNO ALESSIO PIEMONTESE.

LIBRO QVINTO.

Azurro oltramarino perfettissimo.

PRIMIERAMENTE habbi libra una di Lapis lazuli, che sia marmoreo & colorito assai di azurro, con alcune uene d'oro, & uerde, & farai questa proua. Pigliate un pezzetto, & ponilo sopra carboni uiui, e soffia cō mantici per un'hora, poi leualo & lassalo freddare & toccalo, & se si disfa come terra, non uale, ma se è forte & tiene il colore d'azurro, è ottimo. Di questo piglia libra una, & fanne pezzeti piccolini, & metterai quelli a fuoco di fusione per una grossa hora, sempre soffiando, & fatto questo habbi buon'aceto distillato, in un uaso, et in esso estingui detti pezzetti, & lasciali asciugare, & habbi l'acqua infrascritta.

infrascritta. Piglia una pignatella inuetriata, & mettiui dentro due quartucci di acqua chiara, & un soldo di mele crudo, & bianco, & fallo bollire, & schiumalo bene, fin che non fa piu schiuma, poi lassa freddare, & piglia quanto una noce di sangue di drago macinato sottilissimo, & stempralo a poco a poco con detta acqua, & come è stemperato, colalo per pezza bianca, in uaso uetriato, & nota che l'acqua non uol'essere troppo rossa, ne troppo chiara, ma mediocre, cioè pauonazzo chiaro, accioche l'azurro pigli color uiolato. Dapoi macina sottilmente il detto Lapis cosi calcinato, & macinalo con detta acqua, come si macina il cinabrio, per un'hora continua, o piu, poi lo ricogli in uaso di uetro, o uetriato, sparso & iargo, & lascialo asciugar'all'ombra, & non per niente al sole, perche perderebbe il colore, & come è ben asciutto, riducilo in poluere sottilissima, & serba in pezza di lino fissa, & netta, ben legato. Dipoi farai questo pastillo. Piglia once due di rasa di pino bianca, onc. due di pece greca, onc. due di mastice, onc. due d'olio di lino, onc. due di termẽtina, once due di cera noua, tritate le cose da tritare sottilissime, e la cera tagliatela minuta, et in pignatta nuoua fa bollire rimenãdo sempre fin che sia fatto, e si conosce quãdo è fatto gittandone una goccia in acqua fredda, et piglialo con le mani bagnate, & se non si attacca alle mani è fatto, allora colalo in uaso pieno d'acqua fredda per pezza laschetta, & sia caldo, perche freddo non si può colare, Et lascialo nell'acqua tãto, che si faccia duro, allora caualo, & lassalo asciugare, et quando lo uuoi incorporare con la poluere, fa in questo modo cioè, fa detto pastillo in pezzi piccoli, et mettilo in un caldarino stagnato,

& ponilo al fuoco, & quando comincia a bollire, & fa strepito, allora li poni oncia una d'olio di mandole amare, & lasciallo bollire per due Miserere, & in questo tempo apparecchia la tua poluere del Lapis, & uno stia con un bastoncello apparecchiato, & in questo piglia il caldarino, & uota a poco a poco nel uaso sopra la poluere del Lapis, & quello del bastoncello non cessi di rimenare, per fin che sia lutta il pastillo bene incorporato con la poluere del Lapis, & incorporato che sarà, lasciala freddare, & ungiti le mani con olio di oliua, & piglia lo detto pastillo, & impastalo bene palpitando per le mani, acciò sia bene incorporato, dapoi lo fa a modo di pane, & mettilo in un uaso uetriato, & serbalo per diece giorni almeno, Et quando uorrai cauare l'azurro, fa prima lessia di cenere di uite, & sia chiara, e metti un caldaro al fuoco pieno di detta lessia, & sia talmente calda, che tu gli possi tenere le mani dentro, senza lesione, & piglia il pastillo, & mettilo in un uaso uetriato, & mettiui di detta lessia calda quanto pare a te, & con le mani ua rimenando detto pastillo, non forzandolo, per fin che uederai uscir fuori lo azurro, & quando uedi che n'è uscito azurro, uolta detta lessia con lo azurro in un uaso uetriato, de' quali uasi ne uuoi hauer quantità, & torna adietro dell'altra lessia calda, & fa come prima, & mettila in un'altro uaso, & così farai fin che non ui sia piu niente di azurro. Et nota che d'una libra di Lapis, quando è fino, non si perde se non una oncia, & se ne ha in tutto once undici, cioè once cinque del fino, & once tre del medio, & once tre dell'ultimo. Il fino uale almeno due scudi & mezo l'oncia. Il medio uno scudo, & l'ultimo otto giulij. Cauato tutto l'azurro

ro uedi bene quello, che si equalerà insieme, & metti tutto in un loco, et fa tre sorti, come è detto, poi lauali bene con la lessia chiara, & netta, ponendoli d'un uaso in un'altro per fin che sieno in suo colore, & priui della sozzura del pastillo, & come ti pare ben netto, metti a sciugare all'ombra in una camera, & come è asciutto, habbi un bicchier d'acqua uita fina, et mettiui a molle un poco di uerzino fino, & con quell'acqua uita aspergi lo azurro, & lascialo asciugare, & fa questo per tre dì, fin che tutto l'azurro si a participe di tal liquore, & sarà colorito, & finissimo, & ogniuna sorte da per se seruerai ne i sacchetti di camoscio ben cuciti, & ligati.

A far lacca fina di grana.

PIGLIA lib. i. di cimatura di scarlatto fina, & poni la in una pignatta nuoua piena di lessia non troppo forte, & falla ben bollire, che la lessia pigli il colore, et fatto questo habbi un sacchetto aguzzo in fondo et largo in bocca, nel qual poni detta cimatura et lessia con un uaso sotto, et premi bene il sacchetto talmẽte che esca tutta la sostantia et tutto il colore, et laua la cimatura & il sacco, tutti in quello uaso doue è il colore, e se la cimatura ti paresse che hauesse piu del colore, bollila con altra lessia & fa come prima, dipoi poni a fuoco tutta la lessia colorita che si scaldi, e guarda nõ bolla, & habbi apparecchiato un pignatto netto cõ acqua netta al fuoco, et come è calda, & tu li poni onc. v. d'allume di rocca in poluere, et come si disfa habbi apparecchiato un sacco come il primo, ouero il primo netto, e come il colore è caldo, leualo dal fuoco & buttaui dentro l'allume, et ogni cosa butta nel sacco ponendoli sotto un uaso uetriato, et guarda se il colore uiene fuori ros-

so, et allora habbi acqua calda apparecchiata et butta nel sacco, et buttaui ancora tutta quella che cola ne la conca, & tante uolte la butterai nel sacco quella che cola nella conca, per fin che nõ esca piu rossa ma chiara come leßia, & scolata tutta l'acqua il colore resterà nel sacco, il quale dispiccherai con una paletta di legno ponendolo al fondo del sacco et fallo tutto in una massa o in tauolette, o come ti piace, e ponila sopra un canale nouo e netto ad asciugare all'ombra o all'uere, e nõ al sole, e sarà perfettißima.

A tingere ossa in color uerde.

HABBIATE una pignatta d'acqua chiara, e mettete ui dentro un buon pezzo grosso di calcina uiua. Et lasciatela cosi un giorno. Poi l'altro giorno mescolatela bene con un legno, & lasciatela riposare. Poi a mezo giorno rimenatela un'altra uolta, & la sera un'altra uolta. Dapoi la mattina colatela nettamente, & serbatela. In tanto habbiate le ossa che uolete tingere, e fatele bollire molto bene in altra acqua commune, oue sia disfatto allume di rocca piu che ne puo disfare. Et quãdo haueranno bollito in essa buon pezzo, cauatele fuori, & lasciatele seccare. Poi radetele ben disopra, et mettetele in detta acqua di calcina, mettendoui del uerde rame. Et fatele bollire in essa molto bene. Poi cauatele, et asciugatele, e faretele lauorare a modo uostro, che sarãno bellißime. Et in luogo della detta acqua di calcina, potete adoprar orina, che fa il medesimo effetto.

Altro modo di tingere ossa, o auorio, che parranno smiraldi.

PIGLIA acqua forte da partire, e fatele mangiare o dissoluere tanto rame o ottone, quãto ne puo dissoluere, e

in

in essa mettetele le ossa che uolete tingere, hauendole prima fatte lauorare a modo uostro, in manichi di coltello, di cali, calamari, figure, o ciò che ui piace. Et così lasciaseue le dentro per una notte, & saranno come un uero smiraldo di colore. Et se in luogo di rame, o ottone, farete nella detta acqua dissoluere argento, sarà tanto migliore.

A tingere ossa rosse, azurre, & d'altri colori che ui piace.

PRIMIERAMENTE *l'ossa sieno alluminate, cioè bollite nell'acqua dello allume, come disopra è detto, & habbiate l'acqua di calce uiua, o l'orina, come pur s'è detto, et in essa acqua o orina mettete uerzino, o rubia, o azurro, o che altro color uolete, e fateui poi bollir l'ossa o l'auorio, e haueretele in quel color che ui piacerà.*

Secreto bellissimo per tinger legno d'ogni color che uolere. Et questo è quello che alcuni mastri di legname o marangoni adoprano per far quelle bellissime tauole da mangiare, & altri lauori di figure ad ogni colore. Et lo tengono tanto secreto, che un fratello lo nasconde all'altro.

LA *mattina a buon'hora si piglia del letame fresco, che ha fatto il cauallo la notte, pigliandosi il piu umido cõ tutta la paglia et ogni cosa. Et si mette sopra alcuni legni intrauersati alti, accõciandoui un catino di sotto, e si raccoglie quello che cola da tal letame. Et se in una mattina nõ ne haurete a bastãza, potete pigliarla l'altra, e l'altra quãto ui piace. Et poi colatela molto bene, et metteteui dentro per ogni boccale di tal'acqua, tanto allume di rocca, quãto è una faua, et altrettanta gomma arabica. Et in essa poi stemperate quei colori che uolete, facendone diuersi uasi, se uolete molti colori. Poi metteteui dentro i pezzi di legname a modo uostro, & teneteli al sole o al fuoco,*

& uenite di uolta in uolta cauãdo fuori di quei pezzi, & mettendoli da parte, et lasciandoui gli altri, che come piu ui stãno piu mutano il colore. Et in questa manier a uerrete ad hauer gran quantità di colori diuersi, piu chiari, piu carchi, & d'ogni sorte, da accomodaruene, & seruiruene secondo che ui tornerà in taglio nelle cose a che uorrete adoprarli. Et saran tinti dentro et fuori, ne mai per acqua ne per altro perderanno tal colore.

A far Ebeno contrafatto tanto bello che fa uergogna al naturale.

OGNI sorte di legno si puo tingere in negro d'Ebeno, ma i duri & spessi, come il busso & altri tali, sono migliori, et uengon piu lustri. Et piu di tutti uien perfettissimo il legno del Celso, o Moro arbore, cosi il bianco, come il negro. Benche il negro è molto migliore. Pigliate adunque detto legno, & per tre giorni facetelo stare al sole in acqua d'allume o lontano dal fuoco, tãto che l'acqua sia caldetta. Poi habbiate olio d'oliua o di seme di lino, et mettete in una pignatta d'olio tanto uetriolo Romano quãto è una nocella, & altrettanto solfo, & in detto olio farete bollir p un pezzo il detto legno, che uerrà bellissimo quanto piu si possa desiderare. Auuertendo solo questo, che quanto piu bolle, piu uien negro. Ma il troppo bollire lo fa poi bruciaticcio, & fragile. Però bisogna star diligente nell'uno & nell'altro.

A tingere pelli in colore azurro.

PRIMIERAMENTE ungete la pelle, e lauatela benissimo, & poi torcetela. Dapoi habbiate grani di Ebuli, o grani di Sambucco, e cocetili con acqua, doue sia disfatto allume di rocca, & di questa acqua tinta datene una mano

no alla pelle. Et lasciate asciugare, poi dategliene un'altra mano, & asciutta che sia, lauatela con acqua chiara, e poi leuatele detta acqua con un coltello dal riuerso. Et di nuo uo datele un'altra mano d'uno de i sopradetti colori, & mettetela ad asciugare & sarà azurra bellissima.

A tingere pelli in color di Rubia.

VNGETE la pelle, lauatela & torcetela, come disopra. Et stendetela. Poi datele acqua, doue sia bollito tartaro, o greppola di u'n bianco, & sal comune, & torcetela. Dapoi habbiate scorze di granchi o di gamberi bruciate, & fatene cenere, la qual cenere distemperate con l'acqua detta del Tartaro & sale, et fregate bene per tutta la pelle. Poi lauatela con acqua chiara & torcetela, & habbiate la rubia stemperata con acqua di tartaro, et fregate ben per tutto, & tornate a dar della cenere sopradetta, & a lauarla, & torcela & così fate tre uolte. Et ultimo lauatela & torcetela, & datele una mano di uerzino, se non ui paresse bene infocato.

LA Rubia si ha da impastar cõ acqua doue sia bollito il tartaro, e detta acqua sia tepida quãdo impasti la rubia, et così lasciala per una notte. Poi butta sopra detta rubia un poco di allume di feccia, o allume Catina, stemperata con acqua. Et ancora puoi darle color di cimatura di grana, cauato con bollirla in lessia. Et sarà molto bella & perfettissima.

A tingere pelli uerdi, conce in foglia.

VNOI la pelle, & lauala bene cõ acqua fredda, & poi con acqua calda, & asciugala. Poi habbiate pomelli o grani di spin ceruino, ilquale che cosa sia, si dirà nella fine di questo uolume, quãdo si dichiareranno tutte l'altre cose

necessarie. Iquali grani o pomelli sieno ben maturi, et mettetili in acqua chiara, tanto che l'acqua sopr'auãzi un dito. Et mettetui allume di rocca, e fatele dar solamente un bollore, Poi colatela in un catino, et pigliate la pelle et piegatela per mezo, et fregatela molto ben per tutto da una banda & dall'altra con quei granelli cotti che son restati nella pignatta. Poi fregatela con poluere d'allume crudo. Dapoi habbiate cenere di sterco di pecora bruciato, e stẽperatela col sopradetto colore, che coleste nel catino, et fregate ben per tutto. Poi di nuouo fregatela con quei granelli. Et lauatela con acqua chiara, & mettetela a sciugare senza torcerla. Et ultimamente datele due mani del detto colore. Et sarà in perfettione.

Altro modo di tinger pelli in uerde.

La pelle sia unta & lauata bene, e torta, e distesa, come disopra. Poi habbiate i pomelli di spin ceruino maturi, et pestateli, et fateli ben bollir con acqua d'allume di rocca. Et di questo colore date alla pelle fino a due mani. Poi asciugatela. Et datele poi una mano di giallo fatto di spin ceruino cotto con acqua et allume, et un poco di zafframe, et sarà un uerde molto bello.

A tinger dette pelli uerdi in altro modo.

Pigliate la pelle unta, e lauata, e distesa tingetela cõ color fatto di spin ceruino, come disopra. Et buttatetui un poco di cenere stẽperata cõ acqua, et fregate per tutto. Poi lauatela, et asciugatela. Poi datele una mano di Indico cotto, et allume di rocca. Et asciugata datele il sopradetto giallo disopra, e sarà uerde uiuo et bellissimo.

Altro modo di tinger pelli azurre bellissime.

Le scorze dell'uua negra, et con esse fregate molto

ben

ben la pelle, tanto che uenga paonazza. Poi metteteui sopra poluere di Indico, e fregate bene, et lauatela, e mettetela a sciugare, et allisciatela. Et ancora stemperate Indico con uino negro, et dapoi che la pelle sarà lauata, tinge tela con esso, et sarà azurra bellissima.

A tinger pelli rosse.

LAVATE la pelle molto bene, poi la mettete in galla, & lasciateuela per due hore. Poi torcetela, & datele mano di color di scotano, il qual sia cotto con acqua & al lume di feccia, & poi postoui uerderame a discretione. Poi datele due mani di uerzino, cotto solamente cō lessia. Et notate che se tingete pelli camosciate, cocete lo scotano con lessia dolce, & chiara.

Altro modo a tinger pelli uerdi.

PIGLIATE grani di sambuco ben maturi, & così i grani di Ebuli, & quelli dello spin ceruino. Tutti pesti sottilmente, & aggiungeteli allume di rocca a uostra discrettione, ma che piu tosto sia molto che poco, & habbiate lessia, et metteteui dentro i detti grani di spin ceruino, e fateli dare un bollo. Poi ui metti quei pomelli, o grani di ebuli, o di sambucco, & fateli dare un bollore, et leuatelo dal fuoco, & lasciatelo freddare. Et con quei pomelli sfregate la pelle. Poi gittateui sopra cenere di sterco di pecora, & fregate bene. Poi datele l'acqua colorata, cioè quella, oue son bolliti i detti granelli. Et cauateli l'acqua con coltello da riuerso, & fate asciugare. Et se poi bisogna darle piu colore, dategliene a pennello. Et se ancora ui mettesse dell'Indico a bollire, saria tanto meglio.

A tinger cordouani in color uerde, così conci in gialla, come in foglia.

PIGLIATE il cordouano, & con la pomice politelo bene, & ungetelo d'olio Poi lauatelo molto bene. Poi pigliate once una di galla pesta, o due, et mettetela in acqua calda, & lasciateuela per un'hora. Poi colatela per pezza, & in tal'acqua mettete il cordouano, fregãdouelo ben con le mani, & lasciatelo cosi per un'hora. Poi cauatelo, e torcetelo, & stendetelo. Poi habbiate grani o pomelli di spin ceruino, colti del mese di Luglio quando sono uerdi, & seccateli, & pestateli sottilmente, & mettete once due di allume di rocca per pelle, in poluere, mescolato cõ detta poluere de' granelli, & habbiate acqua bollente, e gittatela sopra dette polueri, & lasciatela rifreddare. Dapoi buttate di quell'acqua, con tutte le pomelle sopra la pelle, & frega con la pianta della mano molto bene. Dapoi stẽpera cenere di sterco di capra, con detta acqua de i pomelli, e cõ essa frega la pelle molto bene cõ la pianta della mano. Poi lauatela, & cauatele l'acqua col coltello, e stendetela, & habbiate poi altri pomelli di spin ceruino, ma che sieno ben maturi & così interi li fa bollire in acqua, con allume di rocca, & lasciatele un poco bollire. Dapoi lasciateli rifreddare, & pigliate di detti pomelli cotti, & frega sopra la pelle con la pianta della mano, & buttaui cenere sopra, & stempera con quell'acqua uerde, oue son bolliti i pomelli. Poi lauatela, & leuatele uia l'acqua col coltello, & dalle una mano di detta acqua uerde a pennello, & mettetela a sciugare, & sarà uerde bellissimo; & lisciatela, & increspatela, & se la uolete piu scura, quando mettete a bollire i pomelli con l'allume,

lume, metteteui un poco d'indico sottilißimamente macinato. Et nota che quando stemperi la cenere con l'acqua delle pomelle, come è detto, l'acqua hauda esser calda.

A tinger pelli uerdi, con fiori di gigli azurri.

PIGLIATE i fiori di gigli azurri, che sieno freschi, & pestateli molto bene. Poi habbiate pomelli di spin ceruino, secchi, & pestateli, & con eßi pestate insieme al lume di rocca a uostra discrettione, & il molto non fa danno. Poi aggiungeteui un poco d'acqua di pozzo, mescolando ogni cosa co i sopradetti gigli pesti. Et serbate questo colore in uaso netto. Fra tanto habbiate la pelle unta, & lauata ut supra, & datele i pomelli di spin ceruino con la poluere, come s'è detto di tutte l'altre. Et lauatela, & cauatele l'acqua col coltello, & mettetela ad asciugare. Poi datele una mano di detto colore che serbaste, & fatela asciugare, lisciandola & increspandola secondo l'arte, & sarà molto bella.

A tinger ossa in color turchino, & in color rosso.

OGNI osso bianco si può tingere, ma quello del corno del ceruo è molto migliore d'ogn'altro. Pigliate adunque l'osso che uolete, & fatelo lauorare, & polire come lo uolete. Et poi fatelo bollire in acqua d'allume di rocca, & bollano gran pezzo. Poi lasciatele seccare, & habbiate uerderame buono, & stemperatelo con siero di capra, & mettetelo in uasetto di rame ò d'ottone, & copritelo, & mettetelo sotto il letame per quindici o uenti giorni. Poi cauatele, che saranno bellißime. Et con orina d'huomo, fa il medesimo che col siero di capra.

ET *per farle rosse, mettete cinabrio, o uerzino, o lacca, in luogo di uerde rame, & mettetelo in uaso di legno o di uetro, non di rame ne d'ottone.*

A tingere setole di scopette, ò per farne qual'altra cosa ui piace.

PRIMIERAMENTE *lauate le setole molto bene. Poi habbiate acqua doue sia bollito allume di rocca, & in essa metti dette setole, & lasciauele fin che piglino un pochetto di color gialliccio. Dapoi habbi Rubia da tintori molto ben macinata, & mettila in aceto, & metti una caldara d'acqua chiara sopra il fuoco, & mettiui detta Rubia con l'aceto, & come comincia a bollire mettiui dentro le setole, & lasciauele bollire un pochetto. Poi leua la caldara dal fuoco, & così con tutte le setole dentro lasciale rifreddare, Poi caua le setole, & saranno colorate bellissime,*

A tinger setole in color giallo, & così ancor uerde, & azurro, & d'altri colori.

LAVALE, *& falle bollire in allume, come di sopra. Poi habbi scotano, & zafframe se le uuoi gialle, indico, ò suco di pomelli di sambuco, ò d'ebuli o di fiori di giglio se le uuoi azurre, Verderame se le uuoi uerdi, & così mettendoueli dentro, & prouando i colori se ui piacciono, potrete hauerle di diuersi colori.*

A *far*

A far porporina, che è colore col quale si fa color d'oro per dipingere, & per scriuere.

METTETE al fuoco à fondere una libra di stagno fino, & quando è suso tiratelo indietro, & metteteui once otto, ò ancor diece di argento uiuo, & rimenate molto bene, che farete come una pasta. Poi habbiate una libra di solfo, & una di sale armoniaco, & sieno benissimo macinate, & incorporateli tutti insieme con detta pasta, ò amalgama di stagno, & d'argento uiuo, & macinateli molto bene insieme in un mortaro, ò altro uaso di legno, ò di pietra, ma non di bronzo. Et poi habbiate una boccia di uetro, & metteteui dentro tutta detta robba, & la boccia sia lutata, ò incretata, tanto che il luto sia più alto uno ò due dita, che non è la detta robba dentro alla boccia, laqual boccia mettete sopra il fornello, & datele fuoco lentissimo da principio, poi crescetelo un pochetto, & così mantenetelo, tenendo un bastoncello dentro alla boccia per rimenar la materia di dentro alcune uolte, & quando uedrete che sarà color giallo, leuate il fuoco, & lasciatela freddare, & hauerete la porporina bellissima in color di oro. Et si macina poi con lessia, & lauasi con orina, o lessia, aggiungendoui un poco di zafframe, & stemperandola con acqua gommata, come s'hauerà il modo più particolare, poco più à basso.

A far lacca di uerzino.

PIGLIA due secchi di lessia fortissima, e mettiui dentro una libra di cimatura di qual sorte si sia, & tanto bolla che la cimatura si dissolua in acqua, dissoluta che sarà

gettala

gettala in uaso di legno, ò pietra, subito gittandoli a poco a poco libra una d'allume di rocca, ben mescolando con una spatola di legno, & spargendo dentro due secchi d'acqua fresca a poco a poco, poi metti in sacchetto, & lassa colare, & hauerai il corpo, ilqual metterai in un uaso di uetro, dapoi metti una libra di uerzino tagliato, con leßia al fuoco, cioè un secchio, & tanto boglia che cali un dito, poi mettilo a colare in un sacchetto, & la colatura rimettila al fuoco, con una oncia di gomma arabica in poluere, & tanto bolla che cali mezo dito, & getta sopra il corpo ben mescolando con la spatola di legno, dapoi metti in sacchetto, & lasciala colar bene, & la pasta del uerzino rimane nel sachetto, laqual farai in ballotte, seccandole all'ombra, & sarà perfette.

A far tauola bianca per scriuere con stil d'ottone, come i libretti da conto che uengono d'Alemagna.

PIGLIA gesso cernuto, & passato per setaccio, & disfallo con colla di ceruo o di altro carniccio, & dapoi ch'è asciutto radila che resti liscia, & di nuouo torna a darle il gesso come prima, & radila come prima, & allora habbi biacca sottilißima macinata, & setacciata, & distempera con olio di lino cotto, & con questa mistura ungerai tutta la tauola, & lasciala asciugare all'ombra per cinque, ò sei giorni, allora habbi un panno, & bagnalo in acqua, & con esso alliscia la detta tauola, essendo prima il panno spremuto, et lasciala così per quindici, o uenti giorni fin che sia asciutta, & adopera, come sai.

Per

Per far rossetta.

PIGLIA oncia una di brasile, & minuzzalo sottile, & habbi un quarto di biacca, & un quarto di allume di rocca, & mescola tutto insieme, & sia ben macinato, & buttali sopra orina che la cuopra, & lascialo per tre giorni, mescolandolo tre o quattro uolte il giorno, dapoi colalo per panno di lino, & mettilo in una pignatta non uetriata, o in mortaro di pietra bianca, & lascialo seccare in luogo doue non sia nè Sole, nè aere, dapoi radi quel fiore & serualo, & quando lo uoi adoperare per scriuere distemperalo con acqua gommata.

A far le pelli, o corami d'oro, che si tengono per spalliere, & altri lauori.

OLIO di lino, libre tre, uernice, pece greca, ana libra una, zafframe in poluere, oncia meza, bolli l'olio col zafframe & con le altre cose, in pignatta uetriata, fin tanto, che quando ui metti dentro una penna di gallina, cauandola fuori parrà abruciata Allora subito leua dal fuoco, & habbi apparecchiata una libra d'aloè epatico buona, & ben poluerizata, & uienlo buttando dentro a poco a poco sempre mescolando con un bastone, & fa destramente che suol montar suso, & se montasse leua subito dal fuoco fin che si riposi, poi tornalo al fuoco, & fa bollir destramente, sempre menando, & come uedi che sia bene incorporato leuala dal fuoco, & lascia un poco riposare, poi cola per panno in altro uaso doue la uuoi conseruare, & sarà fatta. Et se in luogo del zafframe tu metterai di quel seme giallo che sta dentro a i gigli, sarà molto meglio, &

più bello. Et uolendo far li corami indorati, si piglia-no le pelli che uolete, & con chiara d'ouo, o con gomma arabica si inargentano con fogli d'argento, o ancor di sta-gno, ma non uengono cosi belli di stagno, come d'argen-to, & poi sopradetto argento date la detta uernice, che sia calda, & uerrà subito di color d'oro bellissimo. Fatele asciugar bene al Sole, & stampatele o dipingetele con co lori, come ui piace, che saranno bellissime.

A tingere la seta cremesina.

Primieramente tagliate sapon duro, o raschiatelo mi-nutamente, & disfacetelo in acqua commune, & habbia-te la uostra seta in un sacchetto di tela o caneuaccia molto rara, & mettetela in detta caldara, oue è quell'acqua, & sapone, & facete bollir per meza hora, rimenandola spesso che non si attacchi. Dapoi cauatela, & lauatela in acqua salsa poi in acqua dolce. Dapoi habbiate per ogni libra di seta, una libra ò più di allume di rocca disfatta in acqua cosi fredda, & facete che sia acqua assai, & mette-teui dentro la seta senz'altro sacchetto, & senza metterla al fuoco lasciateuela per otto hore. Dapoi cauatela & la-uatela in acqua dolce, poi in acqua salsa, & di nuouo in acqua dolce, & non la fate asciugare, ma cosi molle met-tetela nel caldaro col cremese, preparato fra tanto in que sto modo, cioè.

Pigliate il Cremese ben pesto, & setacciato, & ha da esser tre once per ogni libra di seta che uolete tin-gere, o se la uolete più carica di colore, mettete once quat tro, & mettetelo a bollir in tanta acqua, che la seta ui stia sommersa, o coperta, & auanzi l'acqua per quattro, o sei

dita,

dita,o più,che non importa,& per ogni libra di esso Cremese mettete tre once di galletta d'Istria ben polueriza-ta. Et in luogo di detta galla potete mettere oncia meza d'arsenico cristallino per libra che fa più bel colore,ma è pericolosa per li fumi,& per ogni rispetto oue potesse cader tal'acqua. Et quando uuol leuare il bollore, metteteui dentro la seta preparata,come di sopra è detto, & lascia teuela bollir per un quarto d'hora. Dapoi cauatela,& fatela asciugare all'ombra,& sarà bellißima.

A fare uerzino bellissimo in quattro colori.

PIGLIATE uerzino,& conciatelo in acqua chiara, quella quantità che uolete,tãto che cali più del terzo, o tanto che'l colore ui contenti,cioè che sia ben rosso. Poi partite questo colore in quattro parti,& uolendo fare una parte rosato,non ui mettete niente, che sta bene il colore da per se.

ET uolendo fare l'altra parte paonazza, metteteui un poco d'acqua di calcina, & hauete paonazzo bellißimo,& nota che il uerzino uuole essere tepido. Volendo far uiolato,metteteui della lessia,& è perfetto. Volendo far morello,metteteui dell'allume di feccia.

A far rosso di Verzino in altro modo.

PIGLIA un boccale d'acqua,& mettici quanto fosse una noce di calce uiua,& lassa stare una notte, & poi piglia tanto uerzino raschiato, che sia per metà del uaso, doue il uuoi far bollire,& poni quella acqua incalcinata, che sia colata,& lassalo stare a molle quattr'hore,& poi

sallo

fallo bollire, tanto che torni per metà, poi china il uaso do ue è bollito, & china pian piano, & cauane il colore in un uaso netto, & poi mettici tanto allume di rocca, quanto sia un cece, che sia ben macinato, mettendolo quando è cal do, & questo è finissimo a fare ciò che uuoi, & uolendo adoperare per scriuere, ponili un poco d'acqua gomma- ta, & uolendo far paonazzo, metti once tre di lessia, ò più ò manco, in un cornetto, & sarà paonazzo finissimo.

A fare azurro oltra marino, senza lapis lazuli.

PIGLIA oncia una di argento calcinato, con ac- qua forte, sale armoniaco once due & meza; & mescola bene con aceto buono insieme, & lassalo chiarificare un poco, & poi uedi se l'aceto superasse le dette cose, caualo uia, & quello che resta, il metterai in una boccia inuetria ta, & guarda che non spiri, & stia per uenticinque gior- ni, & trouerai l'azurro oltra marino bellissimo.

A far uerde per scriuere & miniare.

PIGLIA uerderame, litargirio, & argento uiuo, & trita tutti insieme, con orina di putti, & scriui, ò minia, che farà buonissimo colore, come smiraldo.

A macinar oro fino, & ne potrai pingere
col pennello, & scriuere.

PIGLIA fogli d'oro battuti, & quattro gocce di me le, & macina insieme, dapoi mettilo nel cornetto di uetro, & quando lo uuoi adoperare, distemperalo con acqua gommata, & sarà fatto.

Altro

Altro modo.

PIGLIA quanti fogli uuoi d'oro, o d'argento battuto, & distendili in una tazza di uetro, che sia ben liscia, & bagnata con acqua chiara, & quando hauerete steso l'oro o argento, con il dito di mezo della mano il macinerete. bagnandoui qualche uolta il dito, & non pigliar troppo campo, se non secondo il tuo ingegno ti insegnerà, tal che sia bene, & sottilmente macinato, aggiungendo sempre dell'acqua, pur sempre macinando, accioche si distempri bene il detto oro, & quando ti parerà che sia bene, et sottilmente macinato, empi la tazza d'acqua fresca, & mescola bene, & lascialo stare per spatio di mez'hora, & poi cola uia l'acqua, & ti rimarrà al fondo un cielo d'oro, & lo puoi lasciar seccare à tuo piacere, & quando lo uorrai adoperare, stempralo con acqua gommata, & auertisci di tenerlo ben coperto, che non si imbratti, & questo è bellißimo modo.

In altro modo cioè con porporina.

PIGLIA porporina, da quelli che uendono colori, ò fatta da te, sì come s'è insegnata poco di sopra, & la metterai in una scudella con orina, ouer leßia, & la macinerai con il dito de la mano a poco a poco, & poi empi la scodella d'orina, ouero di leßia, & lassala andare al fondo, & la ritornerai a macinare, spesso mutando la detta leßia, tanto che ti contenti, & sia bene, & sottilmente macinata, & la farai tante uolte, che la ultima acqua, ouero orina esca chiara, come la mettete, & colata, gli metterete un poco di zafframe, con acqua gommata la tempe-

rarete, & con essa potrai scriuere, o miniare, o campeggiare, che in ogni modo è buona & perfettißima.

A fare sisa per mettere oro brunito.

PIGLIA gesso fino quanto una noce, boloarmeno quanto una faua, Aloè epatico quanto una faua, & un terzo più, & zucchero candio quanto una faua, & macinali separati da per se, aggiungendo uno sopra l'altro, all'ultimo mettiui un poco di zibetto, ò di mele.

Per mettere oro, & è semplice sisa.

PIGLIA gesso fino, Aloè epatico, boloarmeno, ana molto bene macinati, con chiara d'ouo fresco, & poi colali con una pezza, & quando fosse troppo forte, temperala con acqua fresca.

Altri modi a mettere oro.

PIGLIA acqua ben gommata, & con quella sola poni l'oro, & è perfetto in carta pergamina, ouero in pelle, & così puoi far con chiara d'ouo sola, & con solo latte di fichi, & è cosa buona.

A far colore d'ogni metallo.

Piglia pietra paragone, & macina con chiara d'ouo sottilmente, & poi scriui con essa, & quando sarà asciutta, li passerai, ò fregherai sopra l'oro, ò quel metallo che uorrai, & hauerai, quel color medesimo.

A met=

A mettere oro in campo nero.

PIGLIA del fumo della lucerna, & fa il campo, & di sopra poni l'oro, con acqua gommata.

A mettere oro in marmo, o in tauola.

PIGLIA boloarmeno, & olio di noci, & macina insieme, & quando uorrai mettere l'oro sopra la detta fisa, fa che non sia troppo umida, nè troppo secca.

A scriuere oro senza oro.

PIGLIA oncia una di orpimento, & oncia una di cristallo fino, & macina sottilmente ciascuno da per se, et mescola poi con chiara d'ouo, & scriui.

A far lettere d'argento senza argento.

PIGLIA stagno, oncia una, argento uiuo, once due, & poni a fondere insieme, & macinerai con acqua gommata, & scriui.

A far lettere uerdi.

PIGLIA la ruta, & cauane il suco, & uerderame, & zafframe, & macina insieme, & scriui con acqua gommata.

A far lettere bianche in campo nero.

PIGLIATE latte di fico puro, & metti nel bicchiero, & poni al Sole per spatio di mez' hora, & poi stempe

ra con acqua gommata, quando la uorrai adoperare, & scriui, & quando sarà scritta, imbratta tutta la carta d'inchiostro, cioè quanto uorrai che sia il campo, & asciutto che sarà frega con una pezza di lino bene, & le lettere che harai fatte col latte del fico, se n'andaranno, & rimarran quelle lettere bianche, cioè la carta sarà bianca, perche quel latte ha guardato, che non si possa tingere con l'inchiostro. Et il medesimo puoi far con rosso d'ouo stemperato con acqua, & scriuendo con esso, & quando è secco, imbrattando tutta la carta d'inchiostro, come è detto di sopra. Poi quando è asciutto, frega quelle lettere di rosso d'ouo con un panno, o coltello, & anderanno uia, & lasceranno lo spatio bianco, & hauerete le lettere, o il disegno bianco in campo nero, & saranno bianche bellissime.

A far uerde, buono da scriuere, & miniare, & dipingere.

PIGLIATE il uerderame, & solo con aceto il lascerete disfare, & quando sarà ben disfatto il colerete cō un panno sottile, & bene il macinerete su il porfido con acqua chiara, & nel macinare ci ponerete un poco di mele, & lascerete lo bene asciugare, & la sera il tornerete a macinar con acqua gommata, & sarà perfetto.

Ad acconciar l'azurro.

LO azurro si macina con mele, come il uerderame, ma non bisogna purgarlo altramente, & si stempera con chiara d'ouo battuta, o con acqua di colla, & non di gomma, l'acqua di colla si fa di colla di carnicci ben lustra, & molificata, & colata, come la gomma.

Ad

Ad acconciare il cinabrio, per ſcriuere, & miniare, & dipingere.

Macinate il cinabrio ſopra il porfido molto bene con acqua chiara di fonte, & quãdo è ben macinato laſciatelo ſeccare, & poi mettetelo in un cornetto, o in un bicchieri, ma nel corno ſta meglio l'inuerno, & metteteli ſopra orina meſcolando bene inſieme, poi laſciatelo fino alla ſera, che il cinabrio andrà in fondo, & mutateli l'orina, & fate come prima, & laſciatelo fino alla mattina, & così mutate l'orina fino a quattro, o cinque giorni, che ſarà beniſſimo purgato. Poi habbiate chiara d'ouo beniſſimo battuta con un legno ſecco, che ſia in acqua corrente & chiara, et mettetela ſopra il cinabrio che auãzi ſopra circa un buon dito, che ſia il cinabrio poco, & ſtemperato bene inſieme con un legnetto ſecco di noce, o ſorbo, o con un'oſſo, & laſciate andare a fondo il cinabrio, & facete come dell'orina per due o tre giorni, che leuerà tutto il tuffo al cinabrio di quella orina, poi metteteui altra chiara, & meſcolate bene, & laſciate così che ſarà perfettiſſimo, & tenetelo ben ſerrato, e ſempre che lo adoperate, lo meſcolerete bene, & così fate mentre ſcriuete, & la chiara d'ouo quãdo ſta col cinabrio, così come è detto, non ſi corrompe.

Mordente per mettere oro ſopra zendado, o tela, o marmo.

In prima li darai una paſſata di colla di pergameno ſottilmente ſopra il zendado, accioche non trapaſſi il mordente. Dapoi piglia bianchetto, cioè ceruſſa, boloarmeno, & uerderame ana, & tritali ſottilmente così aſciutti ſo-

pra il porfido, poi li metti in una pignattella inuetriata, et impastali con uernice liquida, in modo che lo poßi dar col pennello a tuo modo, con un poco d'aere di fuoco, che nõ bolla, & nel marmo non si mette colla, ma il mordẽte solo.

Altro mordente per mettere oro in metallo, o ferro.

Vernice liquida, libra una termentina, olio di linosa, ana oncia una, & mescola ogni cosa molto bene insieme, & sarà fatto. Auertendo di cuocerlo tanto che non sia nè troppo spesso nè troppo liquido.

A mettere oro sopra delle carte de i libri.

Pigliate boloarmeno quanto una noce, zucchero candio quanto un cece, & macinate insieme perfettamente a secco. Poi aggiungiui un poco di chiara d'ouo ben battuta, & tornate a rimacinar perfettißimamente. Poi habbiate il libro che uolete indorare, ilquale sia ben legato, et incollato di dietro, & tagliato dauanti, & dalle bande, & ben raschiato, & polito in detti tagli, & stringetelo molto bene nel torcolo, facendolo star paro, o giusto, & equale come ha da stare. Et col pennello dategli una mano di sola chiara d'ouo ben battuta, dandola leggiermente, & lasciate asciugare. Poi dategli una mano della detta compositione, & quando sarà bene asciutta radetelo gentilmente, che resti ben liscio, & polito. Et quando uolete indorarlo, bagnate sopra detto rosso con acqua chiara con pennello, & auanti che si sciughi, cioè allora allora mettetui sopra i fogli d'oro, o d'argento tagliati in pezzi a modo uostro, & calcate con un poco di bambace destramen-

te,

te, & poi che sarà secco brunitelo con un dente di cane. Poi stampatelo con ferri freddi a uostro modo, che sarà bellißimo.

A mantener tanto tempo quanto uolete la chiara d'ouo per acconciar cinabrio, & altri colori, senza metterui arsenico, che è secreto non saputo da molti.

Pigliate la chiara dell'ouo, così come la cauate dalle scorze, senza romperla in alcun modo, & metteteui sopra tanto aceto bianco, che sia a ragione di tre per cento di detta chiara, & lasciatela così due giorni, o uentiquattro hore. Poi colatela per pezza sottile senza romperla, nè batterla in alcun modo, & lasciatela così per otto giorni. Dapoi colatela un'altra uolta, & riponetela in un'ampolla ben serrata, & adopratela a i bisogni.

A far mordente per fiorire.

Armoniaco in gomma, parti tre, gomma arabica parte una, serapino parte un quarto, mettete ogni cosa a molle in aceto, fin che sieno ben molli. Poi macinatele bene, et colate per pezza, & adopratelo, ch'è ottimo.

Altro mordente perfettissimo, al medesimo effetto.

Pigliate gomma armoniaca oncia una, gomma arabica once tre, & mollificatele in aceto forte per un di, et una notte. Poi habbiate mele giallo buono, quanto saria una noce, & un capo d'aglio mondo, & benißimo pestato, & tutte queste cose fucete bollire insieme in aceto forte, aggiungendoui un poco di Aloè epatico & bollano per un gran pezzo. Poi colatelo per una pezza rara, et premete

molto bene tutta la sostanza, et se ui paresse troppo liquido, o raro, tornatelo a bollire un poco più tãto che si stringa a modo uostro, et serbatelo in uaso di uetro, o di terra inuetriata, o d'osso. Et quando uolete indorar co i fogli d'oro, darete questo mordente sopra il luogo, che uolete indorare, dandoglielo col pennello da dipingere, et fregãdolo molto bene, che uenga giusto, et sottile, et non riempia gl'intagli, o i caui del lauoro. Poi lasciatelo così quanto ui pare. Et quando ui uolete mettere i fogli d'oro, anelate sopra detto mordente con la bocca, che ui uada sopra del fiato uostro caldo, et poi metteteui i pezzi de' fogli de l'oro, acconciandoueli con diligenza, et calcandoueli sopra destramente col pennello, o con poco di bambace. Et uerrà indorato di tutta perfettione.

Modo bellissimo da far'oro, o argento macinato, facilissimamente, & che uenga di perfettissimo colore. Et questo modo è raro, & non usato, nè saputo da alcuno artefice fin qui, per tale effetto. Et si può imbrunire, et uernicare perfettamente.

PIGLIATE fogli d'oro al peso d'uno scudo, o quanto ne uolete, et metteteli al fuoco in un cruciuolo piccolo, et netto, et in un'altro cruciuolo mettete tanto argento uiuo, quanto pesano quattro scudi d'oro, et questo argento uiuo mettete pur al fuoco, ma di lontano, che non faccia se non scaldarsi, et non tanto che fumi, et se ne uada uia. Et i fogli dell'oro farete scaldar tanto, che non si fondano, ma sieno uicini al farsi rossi, o infocati. Allora cauateli dal fuoco, et pigliate il detto cruciuolo, con l'argento uiuo caldo, et riuersatelo sopra questo de i fogli dell'oro,

l'oro, & subito con un legnetto rimenate, & mescolate molto bene insieme, per lo spatio di due Aue maria, o d'un Pater nostro, & cosi uotate ogni cosa in una scodella d'acqua chiara. Et hauerete una pasta dell'argento uiuo, & dell'oro, ma il color dell'oro sarà smarrito tutto, che non si uedrà in modo alcuno. Et questa tal pasta gli orefici, & gli alchimisti la chiamano Amalgama, benche i dotti la dicono Malagma, che è parola Greca, & buona, ma Amalgama è stato poi detto per corrottione da gli Arabi. Et questa Amalgama si potria fare ancora a freddo, ma cinando i fogli, o ancor la limatura dell'oro, con argento uiuo, per gran pezzo sopra il porfido, o marmo, tanto che sieno molto bene amalgamati, o mescolati, & cõgiunti insieme. Et ancora a macinarli con un poco d'aceto forte, o di suco di limoni, si uiene a far piu prrsto, & incorporar meglio, & poi si laua due, o tre uolte con acqua chiara. Ora in qualunque modo che facciate detta pasta, o Amalgama, pigliatela poi, & passatela per una pezza di lino stretta, che passerà uia una parte dell'argento uiuo, o ancora passatelo per una pelle di camoscio, o d'agnello bianca, che è meglio, & premendola bene, che esca quãto può uscir dell'argento uiuo, pigliate quello, che ui rimane nella pezza, o nella pelle, & habbiate zolfo uiuo citrino, & bello, & sia tanto a peso, quanto è la metà di tutta detta pasta, che ui è restata in mano, et ben macinato prima detto zolfo, tornatelo poi a macinar con quella pasta, & cosi mescolati insieme, metteteli al fuoco in una scatoletta, o cocchiara di ferro, ben coperta, & lasciatela cosi, pur al fuoco, tanto che il zolfo sia bruciato, & quello che è restato sia di color giallo, allora lasciatelo rifreddare, & poi

metteteło

mettetelo in una scodella, & lauatelo cō acqua chiara tante uolte, che ui resti in color d'oro bellißimo, serbatelo poi in scodelletti di uetro, o di terra uetriati, o in scorze di cappe, come si tiene l'altro oro macinato, & quādo uolete adoprarlo, stemperatelo con acqua rosa, nella quale sia stata in molle, & dissoluta gomma arabica chiara, o se non uolete l'acqua rosa, fatelo con acqua commune chiara, & adopratelo a scriuere, o a miniare, che uerrà bellißimo.

E per questo oro, quādo l'hauerete dato sopra la carta, & scritto cō esso, o miniato, e che sarà secco, si potrà brunir col dente del cane destramente. Ilche nō si può far cō gli altri ori macinati, che cōmunemēte usano i miniatori, e gli scrittori de' tēpi nostri. Et questo secreto usauano gli antichi, come ancor se ne ueggono in alcuni libri antichi miniati cō oro macinato, e bruniti. Ma nel brunirli bisogna hauer diligēza, et anco ueder di farlo cō metter sopra l'oro una carta bianca, e lisciata col dente di cane, e poi sopra detta carta andar di nuouo lisciando col medesimo dente. Et poi se pur non paresse ben lustro, dargli ancora una brunitura gentilmente, col dente solo, senza la carta.

A far uernice bellissima, e rara per inuernicar detto oro, & ogni altro lauoro con colori, o senza.

PIGLIATE bengioi, & macinatelo, o pestatelo fra due carte meglio che potete, & mettetelo in un'ampolletta. Et sopra metteteui acqua uita buona, tanto che sopr'auanzi tre, o quattro dita, & cosi lasciatela per uno, o due giorni, aggiungendoui a meza ampolletta di tal'acqua cinque, o sei fili soli di zafframe pestato grossamente, o cosi intero. Poi colatela, & col pennello inuernicherete con

essa

essa il uostro lauoro indorato, che uerrà lustro, & bellissimo, & si asciuga quasi subito, e dura poi molti secoli.

Et uolendo macinare argento nel medesimo modo, facete in tutto, & per tutto de i fogli d'argento, come hauete fatto di quelli dell'oro, se nõ che in luogo di zolfo, metterete sal comune bianco. Et poi uolendoli uernicare, farete la uernice sopradetta, mettendo la mandola del bengioi, cioè quel bianco, che si troua per mezo i pezzi del bẽgioi, & nõ ui mettete il zafframe altramente. Et la detta uernice di bengioi, & d'acqua uite senza altra cosa, è ottima per inuernicare ogni sorte di lauoro dipinto, o non dipinto, e così per dar lustro a tauole, o casse di legno di noce, d'ebeno, e d'ogni altra cosa, et così ancora a i lauori di corame indorati, o no, et ad ogn'altra cosa, che da il lustro, & conserua, aiuta i colori, e si secca prestissimo, senza lasciarsi attaccar sopra poluere, ne altra bruttezza, che non si possa leuar uia col panno, o con le code di uolpi, o altra cosa tale come se non fosser uernicate, & meglio.

A macinare oro, & argento facilmente, secondo il modo commune, che usano i maestri migliori.

Habbiate quei fogli d'oro che uolete, & in una scodella, o tazza di uetro incorporateli con giulebbe rosato, & col dito di mezo della mano macinateli molto bene a poco a poco, & come son bene incorporati, metteteli sopra il porfido, o sopra il marmo, & macinateli molto bene, poi buttate acqua chiara sopra detta pietra a poco a poco, & col macinello medesimo mescolandola, uerrete a far cader detto oro, & giulebbe in una scodella, o tazza di uetro, & così con acqua lauar ben la pietra, che non ui resti niente, Poi col duo lauerete detto oro in detta

scodella,

scodella, & lasciatele posare, & poi colerete uia l'acqua, & di nuouo tornateui a mettere altra acqua chiara, et calda, & a lauar di nuouo, et cosi tante uolte, fin che tutto il giulebbe sia lauato uia, & che l'acqua ponendouela in bocca non sia niente dolce. Poi lasciatelo seccare, & come sarà secco mettetelo in una tazzetta di uetro netta, & tirate lontano dal fuoco un poco di cenere calda, tanto che non faccia scoppiar la tazza, & cosi teneteuela sopra tanto, che l'oro si scaldi molto bene, & ritorni in suo buon colore. Poi tempratela con acqua gommata, & adopratelo, che sarà bellissimo.

A far liquore da far color d'oro senza oro.

PIGLIATE suco di fiori di zafframe, quando sono freschi sopra la pianta, & non potendone hauere pigliate il zafframe secco, & fatene poluere sottilissima, & accompagnatelo con altrettanto orpimento aureo, et lustro, che sia di quello fogliato, & non di quel terroso, & con un fele di capra, o di luccio pesce, che è meglio, li macinerete molto bene insieme. Et poi metteteli in boccetta sotto il letame per alcuni giorni. Poi cauatela, & conseruatela, & scriuendo, o dipingendo con questo liquore, hauerete color d'oro molto bello.

Altro liquore aureo, da scriuere, & da indorar ferro, legno, uetro, osso, & ogni altra cosa.

VNO VOVO nato quel giorno, & rompetelo da un capo, & cauatene tutto il bianco, dapoi habbiate due parti d'argento uiuo, & una parte di sale armoniaco netto, & sot-

ſottiliſſimamente macinato, & di queſte due coſe mettete ſopra il roſſo del detto ouo, che ui è rimaſo nella ſua ſcorza, & così fate che ſia pieno di dette coſe, & con un legnetto meſcolate molto bene. Dapoi coprite la detta ſcorza col pezzo ſuo che ne leuaſte quando la rompeſte, e con cera ſerratelo molto bene, che non ui poſſa entrar dentro coſa alcuna, ne ſe ne poſſa uſcir quello che ui è dentro, & mettetelo poi nel letame di cauallo caldo, acconciandouelo che ſtia dritto, & col rotto diſopra. Et habbiate un'altra meza ſcorza d'ouo, & fatene un cappelleto ſopra detta rottura di eſſo ouo, & poi copritelo di letame, & laſciateuelo così per uenti, o uenticinque giorni. Poi cauatelo fuori, & hauerete un liquor come oro belliſsimo per ſcriuere, & farne ogni lauoro ſopra qual ſi uoglia coſa. Et ſe foſſe troppo duro, o ſpeſſo, potrete macinarlo, o ſtemperarlo con acqua gommata.

Altro belliſsimo liquore da far color d'oro, con poca ſpeſa, & facilmente.

PIGLIATE ſcorze di cetrangoli, o naranci, ben gialle, & mondatele bene da tutto il bianco di dentro, & peſtatele bene in mortaro di pietra o di legno ben netto, & habbiate zolfo ben giallo, & ben luſtro, & macinatelo ſottiliſsimamente, & poi meſcolatelo con dette ſcorze peſte, & macinate poi ogni coſa bene inſieme. Et mettetele in una boccetta o ampolla, & ſerratela, & mettetela in luogo umido, come in una cantina o altro loco tale, & laſciateuela per otto o diece giorni. Poi ſcaldatela un poco al fuoco, et ſcriuete o dipingete con eſſo che ſarà color d'oro molto bello.

A fare

A fare inchiostro, o tinta da scriuere in tutta perfettione.

PIGLIATE galleta buona, & rompetela in tre o quattro parti l'una, cioè soppestatela così grossamente, et mettetela in una padella di ferro, con un poco d'olio, e fatela così soffrigere un poco, et di essa pigliate poi una libra, & mettetela in una pignatta inuetriata, & sopra ui mettete uin bianco, tãto che sopr'auãzi un buon palmo o piu. Poi habbiate meza libra di gomma arabica, ben pestata, & mettetela con detto uino & galla, & dapoi mettiui once otto di uetriolo ben pestato, e mescola bene ogni cosa, e tienlo al Sole alquãti giorni, rimescolando piu spesso che potete. Poi fatelo bollire un pochetto se ui par che n'habbia bisogno, et colatelo, che sarà perfetto. Et sopra quelle fece che rimangono nella pignatta, potete metter nuouo uino, & far bollire un poco, poi leuarlo uia & colarlo, & di nuouo sopra le medesime fece aggiungere altro uino, e bollire, e colare, e così far tanto che uediate che il uino che ui mettete nõ si tinga piu, e questi uini mescolate tutti insieme, e poi aggiungeteui galla, gomma et uetriolo nuoui, secondo che faceste da principio, e tenete al sole, e bollite, & hauerete inchiostro miglior che il primo. Et così potrete uenir facendo sempre, onde quãto piu uerrete facendone, piu l'hauerete buono, et con manco spesa. Et se l'inchiostro fosse troppo spesso che non corresse metteteui un poco di lessia chiara, che lo farà corrente, se fosse troppo corrente che restasse suanito, & come rognoso nella carta, & mal lustro, aggiungeteui gomma arabica. La galletta uol'essere minuta, crespa & soda di dentro per esser buona.

buona. Il uetriuolo uuol'esser di buon colore celeste di dentro. Et la gomma uuol'esser di color chiaro, e fragile, cioè che pestandola uada in poluere, & non si attacchi.

Modo bellissimo da fare inchiostro portatile, in poluere asciutta, & quando uolete scriuere, stemperarla cō un poco di uino, o d'acqua, o d'aceto, o d'altro, & subito si potrà adoperare che sarà perfettissimo. Et con questa si può ancora in un subito far buono ogni inchiostro per tristissimo che sia.

PIGLIATE *ossa di persiche cō tutta l'anima, o mandola loro dentro, & ancora son buone ossa di grisomeli, di armeniache, d'albercocche, e d'amandole dolci, o d'amare, pur che sieno con la scorza dura, et cō la mandola dentro. & se ancora non poteste hauere se non le dette scorze dure senza l'anime o amādole loro, saranno buone, ma non così perfette come con l'anime. Pigliate dunque ciascuna di dette cose insieme, o qual d'esse potete hauere, & mettetele sopra le brace o carboni accesi ad abruciare, et come le uedete rosse & ben'accese leuatele dal fuoco, che resteranno poi carboni negrissimi, & serbateli in una pignatta, o doue ui piace. Similmente piglierete ragia di pino, & mettetela in una fressora o pignatta, o padella, & con una candela accesa, o con un carbon di fuoco accendetela, che sarà fiamma. Et habbiate un'altra pignatta, o ancora un sacchetto aperto con legni in croce, o altro come a uoi pare, & metteli con la bocca in giuso sopra la detta fiamma, in modo che il fiume di detta ragia si uenga a raccorre, & attaccar tutto intorno a detta pignatta, o del detto sasco dal canto di dentro, & poi come sarà fatto*

d'ardere

d'ardere la ragia, et freddato ogni cosa, facete cader quel fumo destramente sopra qualche foglio di carta, o tauola, o altroue, & serbatelo. Et chi non uuol fatica in far detto fumo, può comprarlo da quei che fanno l'inchiostro per la stampa, o per le carte da giocare. Di questo fumo pigliere tu una parte, quanta ui piace. Del carbone dell'ossa dette di sopra, un'altra parte, di uetriolo una parte, di galletta fritta, come sopra è detto, due parti, et di gomma arabica quattro parti, & ogni cosa sia benissimo macinata & passata per setaccio, & mescolate insieme. Et serbate questa poluere in sacchetti di tela, o di corame, che quãto piu sta, piu uien perfetta. Et quando uolete adoperarla per fare inchiostro, pigliatene un poco, & stemperatela con uino, o con acqua, o con aceto, et se ue le metterete calde, sarà tanto meglio, benche mettendouele fredde non importa molto. Et hauerete inchiostro perfettissimo, fatto in un subito. Et da poterlo portar per tutto senza spargersi o buttarsi. Et se hauete inchiostro che non sia buono, metteteui un poco di detta poluere, et subito uerrà negrissimo, et bello, et lustro.

A fare inchiostro da scriuere che ne farete gran quantità, & prestissimo, & con pochissima spesa, & sarà perfetto. Et per fare ancora inchiostro da stampare.

PIGLIATE di quella tinta, che auanza a coloro, che tingano corami, che n'haurete molta per pochissimo prezzo, et pigliate poi fele di seppie, o secce pesci, che medesimamente uerrà a costarui quasi niente, et principalmente in terre di mare, come in Venetia, oue hauerete un cantaro di detto pesce, per tre o quattro marcelli, et man-

giando

giando il pesce, potete serbar da parte il fiele di uolta in uolta. Mescolate poi detti fieli di seppie, con la detta tinta di coramieri, che senz'altro sarà inchiostro molto perfetto. Et uolendolo ancor migliorare, metteteui della sopradetta poluere, di carboni, di uetriolo, & di galla, & gomma. Et questo inchiostro sarà ancor'ottimo a stampare con stampe di rame, aggiungendoui un poco di uernice, & un poco d'olio di lino, di modo che uenga corrente in se stesso da poter penetrar nelle fessure o intagli della stampa, & che sia poi tenace, da tenersi sopra la carta senza spargersi, o diffondersi in largo, & far la lettera bauosa.

L'INCHIOSTRO poi da stampar lettere, si fa di solo fumo di ragia, come disopra s'è detto, e si stempera con uernice liquida, & si cuoce un poco, facendo piu liquido & piu duro secondo il bisogno, & il uerno bisogna piu liquido & la state piu duro, & sempre il piu duro fa piu bella lettera, piu negra, piu netta, & piu lustra. Ma in qualunque modo uuol benissimo mescolato sempre. Et per farlo liquido, come è detto, si mette piu olio di seme di lino o ancor di noce nella uernice. Per farlo duro si mette manco olio, & piu fumo, & si cuoce piu. Et uolendo fare inchiostro rosso, si piglia in loco del fumo il cinabrio perfettißimamente macinato, e per farlo uerde, il uerde rame, per farlo azurro (come certi anni a dietro usauano) si piglia azurro d'Alemagna, o ancora di questi smalti di uetro che si fanno al presente in Venetia. Facendo poi nel resto in tutto & per tutto come del negro s'è detto.

A fare inchiostro tanto bianco, che scriuendo con esso sopra la carta, è tanto piu bianco d'essa, che si legge benissimo, & è cosa molto bella.

PIGLIATE scorze d'oua fresche, et ben lauate che sieno bianchissime, & facetele macinar sopra il porfido, o sopra il marmo che sia nettissimo, & macinatele macinar sopra il marmo che sia nettissimo, & macinatele con acqua chiarissima, che sieno perfettamente macinate. Dapoi mettetele in una scodella netta, & lasciate dar la poluere in fondo, & poi uotate uia l'acqua destramente, & facete asciugar la poluere da se stessa, o al Sole. Et hauerete un bianco che non ha pare, ne gli si puo mettere a paragone la biacca ne altro bianco del mōdo se sarà fatto nettamente, & bene, & serbatelo con diligenza. Et quando uolete usarlo, habbiate armoniaco in gomma, & lauatelo, o raschiatelo bene da una certa pellaccia gialla che ha disopra, & mettetelo poi a molle in aceto distillato per una notte, & lo trouerete la mattina disfatto, & quell'aceto uenuto bianchissimo piu che latte. Colatelo per una pezza netta, & con un poco di questo liquor bianco stemperate la detta poluere delle scorze d'oua, & scriuete, o dipingete con esso hauerete bianco sopra bianco bellissimo. Et una gran Gentildonna d'Italia non usa altro bianco per il uiso suo, & la mantiene bellissima, che nō par che si metta cosa alcuna, & non fa niun danno alla pelle ne a i denti, ne ad altra cosa, come fanno i solimati, le biacche, et molte altre cose tali, che con troppo danno loro usano molte Donne per impiastrarsi. Ma questo bianco di scorze di oua che pur ora s'è detto, bisogna che si sappia ben fare per uolerlo usare al uiso, che sia raro, & quasi senza corpo,

po, & che si faccia penetrar perche duri. Nel che ciascuno puo assottigliare, & adoprar l'ingegno suo. Ma sopra tutto uolendola usare p il uiso, cõuien mescolarui la terza parte di talco calcinato, come s'insegnerà nel seguẽte lib.

A fare una poluere da leuar l'inchiostro caduto sopra i libri, o lettere, e scrittura di ogni carta bãbacina, e bianca, che è secreto molto raro & utilissimo alle occasioni.

HABBIATE biacca, o cerussa, sottilißimamente macinata & impastatela con latte di fico, e lasciatela poi seccare, & di nuouo rimacinatela, e impastatela, et lasciatela, seccar come prima, & cosi farete fino a sette uolte. Et serbatela cosi in poluere, et quãdo uolete adoperarla p leuar macchie o lettere disopra la carta, habbiate una pezza di lino bagnata in acqua, e poi premetela, e stendetela sopra il luogo che uolete, & lasciateuela un pochetto, tanto che quella carta, et quello inchiostro si inumidisca bene, poi leuatela uia, e sopra la macchia, o scrittura che uolete leuare, mettete di detta poluere di biacca, et lasciatela cosi per una notte. Poi la mattina habbiate una pezza di lino netta et asciutta, et cõ essa andate destramẽte scotendo uia detta poluere, e ui rimarrà la carta bianchißima da poterui scriuer come prima, e meglio, e se pure alla prima uolta nõ fosse andata uia a modo uostro, tornate a farla un'altra, et nõ hauerete che desiderarui. E se la carta fosse molto sottile, et il cosi bagnarla, e nettarla l'hauesse lasciata troppo debile, habbiate un pochetto di colla carauella, o ceruona, cioè colla di carniccio che cõmunemẽte si adopera ad incollar legni, & altre cose tali, & disfacetela al fuoco con tãta acqua chiara, che ella sia pochißimo uiscosa, pche saria color nero, o roßigno & quãdo è cosi fatta, metteteui

un pochißimo di poluere di biacca, o ancor di farina è buona, & fate con bel modo, che non habbia ne corpo, ne color se non bianco, & di questa date sopra la carta, che farà l'effetto perfettamente.

A fare una sorte di uernice da dar sopra la carta, così di capretto, o pecora, come bambacina, per scriuerui sopra in far libri, o altre cose tali, oue gli scrittori adoprano la uernice ordinaria loro, e questa è con assai minore spesa, piu bella, piu buona, & non puzza in modo alcuno, come fa l'altra.

La uernice, che communemente usano gli scrittori per scriuer libri in carta di capretto, o in carta bambacina reale o mezana, è gomma di ginepro fatta in poluere. Et di questa ancora si fa la uernice liquida, facendo bollire detta gomma in olio di lino. Et gli scrittori usano detta uernice in poluere, perche fa tener l'inchiostro che nõ si sperde dalle bande, & non fa la lettera bauosa, ma la fa uenir liscia & netta. Ora per fare una poluere, che faccia il medesimo effetto, & sia bella, di minore spesa & senza puzza, pigliate scorze d'oua, quella quantità che uolete. Et nettatele dalle pellicole di dentro, & cosi grossamente ammaccate mettetele in una pignatta, che duri al fuoco. Et copritela col suo coperchio, & mettetela in una fornace di uetrari, o di pignatte, o di mattoni, o di calcina & lasciateuela tanto, che dette scorze sieno benißimo calcinate, cioè uenute tutte in una poluere bianchißima, come calcina di marmo. Et questa si chiama calce d'oua. Passatela per setaccio, & serbatela. Et quando uolete adoprarla, gittatene un poco sopra la carta oue uolete scriuere, & con un pie di lepore, o con un poco di carta, o di pezza bianca

uenitela

uenitela portando per tutta la carta, & leuando uia quella che auanza. Poi scriuete, che farà l'effetto medesimo della uernice commune, & assai meglio. Et dapoi che è scritto, & secco, se uolete leuar uia detta poluere, o ancor la uernice commune perche non faccia ruuido alla mano che tiene tale scrittura, fregate sopra d'essa carta un poco di mollica di pane, che tirerà a se, & leuerà tutta la uernice, o poluere che ui è sopra.

A fare uno inchiostro da rigar libri, o carta, per poterui scriuere, & dapoi che hauerete scritto, potrete mandar uia quello inchiostro delle righe, & rimarrà lettera & parerà che sia scritta senza riga.

PIGLIATE pietra paragone, & facetela macinar molto bene, poi habbiate tartaro di uino, che sia calcinato bianco, e pigliate tanto di esso tartaro, quãto saria una piccola noce, & dissoluetelo in una buona scodella d'acqua chiara, & colatela, et con questa acqua distemperate quella poluere negra del paragone, facendone come uno inchiostro, & con esso rigate il libro, o la carta che uolete. Dapoi scriuete a piacer uostro con l'inchiostro ordinario da scriuere. Et quando sarà secco, che uorrete leuar uia i segni delle righe, pigliate mollica di pane duro, & andatela fregando con le dita sopra tutto il foglio, che l'inchiostro fatto di paragone, col quale hauete rigato, se n'anderà uia tutto, & non parrà che sia stato rigato mai, & questo è un bellissimo & molto raro & utile secreto.

A fare azurro bellissimo senza Lapis lazuli.

PIGLIATE sale armoniaco, & disfacetene quan-

to una noce in una carrasa d'acqua di pozzo, la quale per due o tre giorni sia stata sopra della calcina uiua, & poi colata, & posta col detto sale armoniaco, & così lasciatelli per uua notte. Poi metteteui tanta limatura d'ottone quãto sarebbe piena meza scorza di noce, e lasciatela per tre o quattro giorni, e hauerete in acqua azurra Mettetela poi in un bacil d'ottone, ouero in altra cosa di rame, o ancora in una scodella, & habbiate calcina uiua ben setacciata, libra meza, uerde rame buono, & naturale, che nõ sia falsificato con sali con tartaro, o con altre cose tali, ilche si conosce dal ueder che non tiri niente al bianco, & che nõ sia in pezzi come pietre, ma sia uerde acceso, & che toccandolo si disfaccia in poluere sottilissima, & uada a percuotere il naso, & di questo uerderame mettete con la sopradetta calcina uiua, altra meza libra, o noue once che è meglio, & aggiungendoui once tre di sale armoniaco netto, et ogni cosa sia benissimo macinato prima che le mescoliate insieme. Poi mescolatele, & uenitele imbeuendo a poco a poco, con la sopradetta acqua azurra, & uenite benissimo macinando, & così datele tanta acqua, che uenga come una salsa spessetta, & uenite tuttauia macinando molto bene, & uedrete bellissima cosa, che così macinando in quello instante dauanti a gli occhi uostri diuenterà azurro bellissimo. Ma auuertite bene, che se lo uolete perfetto, & che quando è secco non uenga uerdaccio, & bianchiccio, bisogna hauer lunga patientia in macinarlo lungamente, & spesso. Poi metterlo in uaso di rame ben coperto, & sepellirlo in letame per un mese. o piu, & poi tenetelo in sacchettti di corame, & in luogo fresco, che sarà bellissimo, & molto nobile.

A fare

A fare un uerde come uno ſmiraldo belliſsimo.

PIGLIATE olio d'oliua, o di lino ben chiaro, et mettetelo in una pignatta al fuoco a ſcaldar bene & per una libra a peſo di queſto olio mettete meza oncia di allume di rocca bene & ſottilmente trita in poluere, & come è diſſata metteteui tanto uerderame buono, & beniſsimo macinato quanto ui ſtia tutto ſotto coperta in quell'olio, & coprite bene la pignatta, et leuatela dal fuoco, & così laſciatela per otto o diece giorni Poi rimacinatelo, & adopratelo, che ſarà come un uero ſmiraldo & mentre lo macinate metteui un pochetto di acqua di ragia ſe ne hauete, che lo farà tanto bello, che cioche pingerete con eſſo parrà un pezzo di ſmiraldo uero.

A tinger marmi & alabaſtri in colore azurro, o paonazzo.

PIGLIATE ſuco di carote paonazze, et ſuco di gigli azurri o celeſti, & perche nõ ſi trouano queſte due coſe tutte in un tẽpo dell'anno farete di conſeruare il ſuco d'una d'eſſe così fatto, & poi meſcolarlo con l'altro quando ſarà la ſua ſtagione. O ancora il puo far con uno d'eſsi ſolo, cioè o col ſuco delle carote, o con quello de i gigli, & ſia ben colato & purificato, & mettetelo a bollire con aceto bianco, che ſia tanto dell'uno quanto dell'altro, e per ogni libra a peſo di detto ſugo & aceto inſieme, mettete oncia una di allume di rocca ben peſta, & fate bollir così un buon pezzo. Poi metteteni dentro i marmi, & gli alabaſtri, & bollano un'altro pezzo, & uenite mirando il colore, perche quanto piu bolle, piu uiene ſcuro & ſe non potete mettere il marmo o l'alabaſtro dentro

a bollir come è detto, fate di scaldarlo così doue sta, al meglio che potete, & siate col uaso del detto colore in un fo cone che bolla, & col pennello o con una pezza uenitelo dando così bollente sopra essi lauori di marmi, o d'alabastri, & uerranno bellissimi.

A far acqua uerde da farne pezzete da conseruare per far poi colori quando si uogliono adoperare, mettẽdo dette pezzette a molle in acqua. Et uale similmente a tinger carte da coprir libri, da miniare, & da dipingere in ogni cosa, & è cosa molto bella, & rara.

PIGLIATE *Aceto bianco fortissimo, & metteteui suco di ruta, uerde rame, gomma arabica, et allume di roccа, & lasciate così per due o tre giorni. Poi metteteui un pochetto di zafframe in poluere, & se è di state teneteli al sole qualche giorno, se è di uerno tenetele fino a meza hora a fuoco lento, & poi colatelo & serbatelo, che è un liquor uerde sottilissimo senz'alcun corpo & molto uago, & potete usarlo così in acqua, & se lo uolete in pezzete infondeteui le pezze, come disopra s'è detto dell'altre pezze per tal effetto.*

A fare oricello, che è colore che adoprano per tingere i drappi di paonazzo fino, & in pochissimi luoghi d'Italia si sa fare.

PRIMIERAMENTE *pigliate l'erba da far oricello, la quale erba uiene di Leuante, & se ne truoua quasi per tutte le città grosse, & è fatta lunghetta & sottile come capelli o filato, & nettatela bene da alcune pietre, o altre bruttezze che suole hauer per dentro, passandola per*

la per criuello o setaccio di corde largo. Di questa erba così netta pigliate una libra, & mettetela in un mastelletto di legno, & spruzzatela o bagnatela con un poco d'orina. Poi habbiate sale armoniaco, salgemma, & salnitro, di ciascuno due once, & sieno in poluere sottilissima, & buttatela sopra detta erba, & rimenatela molto bene, & così lasciatela per otto giorni, rimenandola ogni giorno due uolte molto bene. Poi datele un poco più d'orina, tanto che l'erba ne sia tutta bagnata, ma non che l'orina l'auanzi sopra, & lasciatela otto altri giorni, rimenandola due uolte il dì come prima. Poi habbiate cenere abbrucciata o calcinata, di quella che adoprano i tintori per li lor colori, & sia ben setacciata, & per ogni libra della sopradetta erba uogliono essere due libre, & otto once di questa cenere, & mescolate molto bene insieme. Poi subito datele una libra & meza d'orina, laquale per alcuni giorni sia stata riserbata in una pignatta o altro uaso, & così rimenale molto bene, & lasciatele così per altri otto giorni, rimenando sempre due uolte il giorno. Poi datele altretanta orina come prima, cioè altre due libre & otto once, o due libre & meza, & lasciate per sei o sette altri giorni che in tutto uerrà ad essere stata intorno ad un mese, tenendola sempre rimenata due uolte il giorno come s'è detto. In ultimo per ogni libra d'erba le darete un quarto d'oncia d'arsen co, ben rimenando, & di li a due giorni, o tre uedrete di sopra una certa come schiuma di molti bellissimi colori, la qual cogliete diligentemente con un cocchiaro, & riserbatela da per se in uaso di uetro nettamente, che è il fiore dell'oricello, & è nobilissimo colore per miniare, scriuere, dipingere, & fiorire. Poi tutto il resto,

sto, cioè l'erba, l'orina, & la cenere sono l'oricello bellissimo, che adoprano i tintori, lasciatelo così sempre in quel mastello fin che è liquido, & si adopera l'orina, & tutto, & quando poi è secco si serba così in panni. Et perche nõ si corrompa stando nel mastello, se gli uiene ogni quindici giorni dando un poco d'arsenico, che conserua, dà il lustro & lo mantiene bellissimo.

FASSI ancora questo oricello di uerzino. Ma questo è sofistico & falso, & le tinture fatte con esso, non durano, & perdono di colore. Ma il sopradetto fatto con l'erba, è color finissimo, & si chiama paonazzo di grana perfettissimo.

Altro modo di fare oricello senza l'erba, & questo si può fare in ogni luogo & in ogni tempo, & è cosa di molta importanza.

PIGLIATE cento libre di Tartaro ò greppola, o ragia di botte, & sia di uino grande, cioè di Romania, o di Greco, o Mangiaguerra, o altro tale, & se non, d'ogni uino negro è buona. Ma quella che è di miglior uino fa il color migliore & più perfetto. Pigliatene adunque cento libre come è detto, & sia benissimo poluerizata, & setacciata, & mettetela in un mastelletto di legno, o in altro uaso di creta cotta, & habbiate libre quattro di ceneri di soda, o fosa, che è quella cenere che uiene di Spagna, e d'Alessandria, laquale adoprano coloro che fanno il sapone, & coloro che fanno il uetro, & se ne truoua in ogni terra, o città grossa, & altramente la chiama Alume Catina, & questa cenere sia benissimo setacciata, & mescolatela col sopradetto Tartaro. Poi habbiate orina d'huomo, & sia stata riposata per cinque o sei giorni, & con essa ba-

gnerai

gnerai molto bene le dette polueri, & lasciatela posare fino all'altro giorno, & uedendola scambiar di colore, & che faccia un color bruno, è segno che la mistura è buona, & che il colore uerrà bellissimo. Ma se facesse color gialligno smorto, è segno che la mistura non è buona per rispetto che il Tartaro è stato di uino debile. Dapoi mescolatelo due uolte il giorno, & uedrete che il terzo giorno comincerà a rosseggiare, & così andatela mescolando fino ad otto giorni, & state bene auuertito per uedere quando comincia ad imboccolarsi, & a fare alcune ballotte. Lequali piglierete & apritele, & le uedrete dentro bruneggiare a modo di uiola, & allora datele fino a otto carrafe di orina, mescolandolo molto bene, & in capo del terzo giorno uallo mescolando molto bene, et se il colore ui piace così acerbo impastatelo, & serbatelo, Ma se lo uolete più uiolato lasciatelo star così nel mastello, & sarà bellissimo.

Et notate, che alcune uolte per non essere la detta mistura ben mescolata come s'è detto, o per altra cagione si suol riscaldare, & dar uolta. Allora per rimediarui, tosto che ue ne accorgete, cauatelo fuori del mastello, & stendetelo sottile sopra le stuore, & così lasciatelo per quattro, o sei giorni sbruffandolo con orina. Poi lo ritornate nel mastello suo, & per ogni cento libre di Tartaro, dareteli un secchio d'orina, & il terzo giorno sarà fatto, & lo potrete adoperare. Ma notate, che tutti quelli oricelli, che riceuono così qualche sinistro, si uogliono adoperar freschi, perche tardando si guastano, & questo modo di far questo bellissimo colore, è molto utile, & è molto desiderato fin qui per tutto.

DE' SECRETI DEL REVERENDO DONNO ALESSIO PIEMONTESE,

LIBRO SESTO.

A ſublimare argento uiuo, cioè a fare il ſolimato commune delle ſpetierie, che s'adopran da gli Orefici, da gli Alchimiſti, dalle Donne, & in molte coſe di medicina.

ABBIATE *una libra d'argento uiuo, & mettetelo in un catino di legno con un poco d'aceto, & di ſalnitro, & col peſtone di legno lo anderete molto ben macinando & mortificando. Poi piglierete libra meza di ſal commune da mangiare, & once quattro di ſalnitro, & ſieno molto ben peſti, et metteteli ſopra detto argento uiuo in quel catino, macinandolo molto bene inſieme, & aggiungeteui libre due di*

allume

allume di rocca bruciato, incorporando bene ogni cosa, et così mettete tutto in una boccia, laqual sia lutata un dito più alto che la materia, & questa boccia mettete in un fornello, che habbia la sua pignatta con cenere setacciata, & acconciate la boccia dentro a questa pignatta, poi mettete il cappello, o lambicco alla boccia, & il recipiente, come si fa in ogni distillatione, & da principio date fuoco lento fin che distilli fuori tutta la umidità, laqual raccogliete, & conseruate, che è buona a molte cose, & principalmente serue a mortificar dell'altro argento uiuo per far dell'altro solimato. Et poi che uedrete che non distilla più, leuate uia il cappello & il recipiente, & serrate molto ben la bocca della boccia con pezza che entri dentro, & con un'altra pezza impastata con farina, calcina, & acqua, serratela ancor di fuori sopra detto primo turaglio che hauete posto, & così crescete il fuoco, continuandolo tanto, che ueggiate che il mercurio, ò argento uiuo sia solimato bianco, cioè che sia montato sopra la fecce, & habbia fatta come una focaccia bianchißima. Et se lo uolete far salir più alto, cioè che saglia alle sponde, & al collo della boccia, & faccia come una campana, habbiate un foglio di carta, & auolgetelo intorno alla boccia, cioè a tutto il corpo che sia sopra il fornello, & crescete poi più il fuoco, che quella focaccia monterà a poco a poco, & s'attaccherà alle sponde della boccia, & farà come una campana di solimato bianchißimo, & lasciate poi rifreddare. Poi leuatela dal fuoco, & nettatela ben di fuori, perche rompendola non uada alcuna bruttezza col solimato, & così rompetela al fuoco, & distaccate il solimato, guardandoui da i fumi. Et in questo modo ne potete fare in una

boccia

boccia pani di cento, & ducento libre, & quanto uolete, serbando sempre la proportione della quantità delle cose, secondo il peso che di sopra si è posto. Quelle fecce che restano ne i fondi de le bocce si possono pestare, & dissoluerle in acqua bollente, & poi colarla, & farla bollire, & diseccar tutta, che ui resterà in fondo un sale, che sarà di materia del salnitro, del sal commune, & dell'allume che ui metteste, & questo sale è buono ad adoperar per far dell'altro solimato nuouo, con nuouo argento uiuo, & aceto, ouero in luogo d'aceto usar la sopradetta acqua che distilla nella sublimatione. Et così lo farete perfettißimo, & con più uantaggio che sia poßibile.

Et notate, che questo solimato così fatto con allume di rocca, è miglior per le Donne, se pur uogliono usar solimato nel uolto loro, che io le consiglierei sempre che se ne astenessero, & più tosto usassero alcuna delle acque gentili che si son poste da noi ne i precedenti libri di questi uolumi. Per gli Orefici, & per gli Alchimisti, & ancora per molte cose di medicina, è meglio a metter uetriuolo crudo in luogo dell'allume bruciato, ma questo, per le Donne è tristißimo, & per questo se lo truouano ancor più dannoso, perche la maggior parte di quei che fanno industria, & arte di solimati lo fanno con uetriuolo, sì per che è di manco spesa, sì ancora perche è necessario, & utile a più cose, che questo con l'allume par che non sia quasi se non per le Donne. Sono ancora alcuni tristi che con argento uiuo mettono arsenico cristallino a sollimare insieme, & questa è cosa che pur troppo gente la fa, onde non è se non cosa santa, & utile lo ammonir ciascuno a guardarsene, perche certo per pochißimo guadagno si fanno

degni

degni d'esser bruciati uiui, che oltre che molte uolte si uede che con tali solimati si enfiano i uisi alle Donne come tamburri, possono ancora in qualche occorrenza di medicina stroppiare o ammazzare le persone.

Il sopradetto solimato fatto con allume, o con uetriuolo, si può risollimar di nuouo, facilmente, cioè ad ogni libra d'esso solimato mettere meza libra di sal commune bianco, o d'allume bruciato, o di calcina uiua, & metterlo nella boccia a solimar come prima, che sollimerà molto più presto, & uerrà più bello, & così si può far quante uolte si uuole, ch'ogni uolta uerrà più bello. Gli Alchimisti per precetto di Geber, di san Tomaso, & d'altri Filosofi s'affaticano a sollimarlo moltißime uolte per uolerlo fissare, & ui sono di quelli che l'hanno sollimato cento, & ducento uolte, & in ultimo non han fatto nulla. Et questo auiene, perche eßi sempre nelle loro sollimationi hanno poste le fecce, cioè il sale, o l'allume, o il uetriuolo, come è detto, & essendo natura del fuoco di fissar le cose uolatili, quel solimato quanto più si è uenuto solimando al fuoco, più si è uenuto fissando di uolta in uolta. Ma quella parte che si è uenuta fissando, è uenuta sempre restando mescolata con dette fecce, & così perdendosi. Onde quei che lo faceano, non considerando le cagioni et i modi come si conuiene, si trouauano a poco a poco mancato il lor solimato, & per auentura credeano più tosto che fosse uolato uia, o consumato dal fuoco, che rimaso tra le fecce, donde non si può mai separare per alcuna uia.

Volendo dunque Filosoficamente procedere a fissare il solimato. Bisogna primieramente solimarlo fino a tre o quattro uolte col sal commune, o con l'allume bruciato,

o calcina,

o calcina, o talco, come è detto, che in questo modo uiene a mondificarsi da ogni terrestreità impura, che sia in esso, & da quella souerchia umidità estranea, dellaquale abonda. Della terrestreità si mondifica, perche la terra non sollima, ma rimane nel fondo della boccia, attaccata con le fecce, cioè col sale, con l'allume, o col uetriolo che ci mettete, che in questo effetto si chiamano fecce, perche restano in fondo come la feccia del uino o dell'olio. Della aquosità o souerchia umidità sua si uiene a priuar con tai sollimationi in due modi.

L'uno, perche con quello aceto o acqua distillata, con laquale uoi l'imbeuete, come è detto di sopra, uiene ad euaporare & distillar uia ancor l'umidità o acquosità dette, di esso argento uiuo. L'altro, perche con le molte sollimationi si uiene in esso ad intromettere la natura ignea, & a decocersi, lequai due cose sono parti principali della fissione. Anzi sono le parti sole, che fanno la perfetta fissione, secondo che a bastanza sono aggiunte a quello che uogliamo fissare. Nè altro è l'essere una cosa fissa in questo proposito, del qual parliamo, che l'esser tanto decotta, & hauer fatta tanta compagnia col fuoco, che non fugga più o non si consumi da esso. Però dapoi che l'hauerete sollimato tre o quattro uolte, che sarà mondificato dalla terrestreità & acquosità souerchia, come è detto, uoi lo tornerete a sollimar da se solo, senza alcuna di dette fecce, & tante uolte lo sollimerete, che tutto ui rimanga fisso nel fondo della boccia, & per qual si uoglia gran fuoco non fugga, & non si diminuisca. Ma uolendolo far più presto & più facilmente, terrete questa sicurissima & filosofica uia, cioè, che quando l'hauerete sollimato le prime tre o

quattro,

quattro, ò più uolte, lo piglierete, & ui aggiungerete la quarta parte di argento fino calcinato, come si insegnerà più di sotto, & mescolandoli molto bene insieme, li metterete à sollimare, & poi che sarà sollimato, mescolerete quello che è montato, con quello che è rimaso nel fondo, et rimacinerete, & tornerete a sollimare, & così farete tante uolte, fin che non ne ascenda più niente, ma tutto resti in fondo, fisso contra ogni grande espreßion di fuoco. Et così sarà perfetto, bianchißimo, mondißimo, fusibile, & penetrante. Et chi ne uolesse far quantità, & non potesse metter tanto argento fino, quanta saria la quarta parte, potrà far così, cioè, dapoi che sarà sollimato le prime tre o quattro uolte con le fecce, come è detto serbarlo da parte, & pigliarne solamente un poco, cioè, tanto che si confaccia con la quarta parte d'argento che uolete o potete porre, come per essempio, se non hauete se non meza oncia d'argento, pigliate due once del detto sollimato, & mescolateli insieme, & sollimate tante uolte, ut supra, che tutto rimanga in fondo fisso, & hauerete da due once o manco di sollimato fisso, perche il fuoco col disseccarlo & decocerlo, ne uiene a sminuir qualche parte, oltra che sempre nella boccia & nel macinarlo se ne perde. Piglierete poi queste due once fisse, o quante sarà, & piglierete tre uolte più, del detto primo sollimato non fisso, che serbaste, & mescolate insieme, & sollimate tante uolte, come di sopra, che tutto rimanga fisso. Poi uolendone più, pigliate di nuouo altre tre parti più che non è tutto questo, di quel primo, & sollimate & fissate. Et così ne farete quanto uorrete, & questo modo è migliore, che à farlo tutto in una uolta, perche così si uiene a far più uolte di uolatile

fisso, & di fisso uolatile, che è quello che più comandano i Filosofi, & così uiene a farsi più fusibile, più penetrante, & di maggior uirtù. Et in questa operatione consiste tutto il secreto & il gran magisterio de i Filosofi, & principalmente di Geber, che tutta la sua maggiore opera fa cõ questa uia di sollimare & fissare più uolte, & solamente occulta la cosa, la quale si deue sollimare, che esso per occultarla (come sempre afferma) a gli indegni, la chiama argento uiuo, ma intende altra cosa, se ben in effetto quella stessa cosa mostra che non sia però se non argento uiuo, ma cõdotto dalla natura a più perfetto grado, si come per essempio la pasta è farina, ma non nel primo esser suo, & è condotta dal pistore a più alta natura, & più uicina alla perfettione. Et questo dono di questa così alta scienza, non sia chi speri dal saper suo, ma dalla sola gratia di Dio benedetto, ilquale, come dicono per una bocca, tutti i migliori Filosofi, cui uult, largitur & subtrahit.

A far cinabrio, & farne pani di cento, & ducento libre, o quanto grandi uolete, come quei che uengono di Alemagna. Ilche fin qui non è alcuno che sappia fare in Italia.

Tutti quei che si dilettano di secreti, & principalmente delle cose metallice, sanno fare il cinabrio, ma però in poca quantità d'una o due libre alla uolta, & non più. In Alemagna, & ancora in alcuni luoghi di Francia sono alcune casate, lequali hanno il modo di farlo in quei pani grossi che mandano a uendere in Italia, & per tutto il mõdo. Et ancor'essi tra loro lo tengono per secreto, & non lo lasciano sparger tra molti. Volendo adunque noi communicare ancor questo secreto (che però cõsiste in poca cosa)

ſa) a beneficio del mondo & a gloria di Dio, metteremo qui breuemente il modo di farlo in quella quantità che ciaſcuno ſarà a grado. Pigliate argento uiuo parti noue, zolfo citrino parti due, benche alcuni mettono parti tre di zolfo, à noue di argento uiuo, altri quattro, & altri mettono tanto dell'uno quanto dell'altro, & in effetto per dipingere, il zolfo aſſai non fa danno, anzi uiene di più acceſo colore, ma per le altre coſe è bene che non ſieno più di tre o quattro once di zolfo per libra di argento uiuo. Mettete il zolfo in una freſſora larga, o in una pignatta a fondere a fuoco lento, & quando è ben fuſo, pigliate l'argento uiuo in una pezza nella man manca, & uenitelo premendo a poco a poco dentro a detto zolfo, hauendolo prima tirato indietro dal fuoco, & con un legno uenite ſempre meſcolando bene, acciò che l'argento uiuo ſi incorpori col zolfo. Et così rimenate fin che ſia freddo, uenendolo con detto legno a diſtaccar dalla freſſora, o tegame, & hauerete una miſtura negraccia che non parrà più nè zolfo, nè argento uiuo. Peſtatela, & macinatela ſottiliſſimamente, & paſſatela per ſetaccio, & di queſta poluere farete quella quantità che uorrete, & mettetela in una gran pignatta, o freſſora. Et uolendo fare il cinabrio, hauerete una boccia di uetro tanto grande quanto ui piace, pur che la robba che ui metterete dentro non empia ſe non il quarto di eſſa boccia, & hauendola molto ben lutata con luto fatto di creta, & cimatura, che chiamano Lutum ſapientiæ, come ſi inſegnerà più baſſo a farlo perfetto, & eſſendo bene aſciutto, & ſecco, ui metterete dentro tanta della ſopra detta poluere, che empia un quarto ſolo della boccia,

o manco, & così senza serrar la bocca di essa boccia, la metterete sopra un fornello ben grande, se la robba è assai, & daretele sotto fuoco leggiero per due o tre hore, poi uerrete crescendo il fuoco. Ma auuertite che per poterne far gran quantità, conuien uenir di uolta in uolta aggiungendo della detta poluere, stando pur la boccia così sopra il fuoco a sollimare. Però bisogna primieramente hauer congegnato un bastone che entri fino al fondo di detta boccia, & auanzi sopra, cioè fuor della bocca più di un palmo, & habbia un bottone del detto luto sapientiæ, che stando esso bastone così posto dentro alla boccia uenga il detto bastone a serrar la bocca di essa, & alzandosi il bastone si uenga ad alzare ancora il bottone, & aprir la bocca della boccia, & bisogna ancora hauer adattato uno ombuto, come quelli da imbottar uino, o olio, ilquale ombuto stia sempre col becco suo dentro alla bocca della boccia, & che il detto bastone paßi per mezo a detto ombuto, & così il bottone uenga a serrar lo stretto di esso ombuto insieme con la bocca della boccia. Et così stando le cose adattate, uoi terrete la detta poluere appresso al fuoco, accioche sia calda, perche mettendola fredda sopra la calda nella boccia uerria a rifreddare, & impedir la sublimatione del cinabrio. Et così quando la prima poluere, che metteste la prima uolta, sarà stata fino a cinque hore al fuoco, che sarà sublimata tutta, o parte, uoi alzerete un poco il bastoncello, che sta dentro alla boccia, & uerrete ad aprir la bocca con alzarsi quel bottone, che la serraua, & con una mescola ui metterete di quell'altra poluere che tenete in caldo appresso al fuoco, mettendouene una, o due cocchiare, & poi lasciate calare il bastone col botto-

ne

ne a ſerrar la boccia, come prima. Et ſappiate che il detto baſtone in quella boccia non ſi tien per altro, ſe non per che la poluere, che è nel fondo uenendo a ſollimare ſi attaccheria intorno al collo, o ſtretto della boccia, & così lo ſerreria, che non ui potreſte uenire aggiungendo altra poluere, & fare i pani groſſi, come è detto, & in queſto conſiſte tutto il ſecreto per far tali pani così groſſi. Perche uolendo metter tutta la materia in un colpo, cioè cento, o cento libre di roba, ſaria tanta maſſa inſieme, che non ſi faria mai, & biſogneria tanto fuoco, che prima ſi fonderia la boccia e'l fornello, che la materia ſollimaſſe, ma mettendo uela così a parte a parte con quel baſtone in mezo uiene a ſollimare, o a ſcendere, & cuocerſi, & rubificarſi prima la prima parte, & attaccarſi alle ſponde della boccia. Poi mettendo dell'altra, come è detto, uiene a calar nel fondo, & trouando ogni coſa calda, & eſſendo calda ancor'eſſa, & in poca quantità uiene a ſollimare, & cuocerſi, & rubificarſi preſto, & ad attaccarſi ſopra il primo. Et così uenendo d'hora in hora aggiungendo poluere calda, & mantenendo il fuoco nel grado ſuo, uerrete a farne quella quantità che uorrete, & hauerete pani groſſiſſimi di belliſſimo cinabrio, i quai pani haueranno ſolamente un buco in mezo, che ſarà lo ſpatio doue è ſtato il baſtone. Et poi in ultimo potete ancora aggiunger poluere, & leuare il baſtone, & ſerrar la boccia, & ſeguire il fuoco, che quell'ultima poluere ſublimerà ancor'ella, & farà un fondo al detto pane del cinabrio. Et auuertite che il molto fuoco non gli fa danno, cioè il fuoco lungo, & continuato, anzi gli è utile, & neceſſario, & per mancamento di fuoco il cinabrio reſteria, o negro, o mal roſſo, et poco duro, o ſodo nel-

la ſua maſſa, però auuertaſi bene a dargli il fuoco a baſtanza. Et così auuertite ancora di uenire alcune uolte mouendo, & alzando, & abbaſſando quel baſtone di uolta in uolta, accioche non ui ſi attacchi intorno del cinabrio & uenga a ſerrar la bocca della boccia, che non poſſa poi metteruiſi della poluere, come è detto. Et queſto è il uero, & perfettißimo modo di fare il cinabrio in pani großi quanto uolete, che come è detto ſin qui non ſi è ſaputo fare in Italia. Et potete ancor farlo in boccioni di creta da pignatte ben lutati, & di buona terra da durare al fuoco.

A raffinare, & rifare la Borace.

LA Borace da gli antichi ſi chiamaua Criſocolla, & era naturale, & artificiale, come ſcriue Plinio, Dioſcoride, & altri, & l'adoprauano in alcune coſe di medicina, & per ſaldare i lauori d'oro, come l'uſano ancor'oggi. Perche la natura ſua ſi è di far fondere preſto, & ſcorrere la ſaldatura. Vſaſi ancora da i noſtri per ridurre in corpo, cioè fondere inſieme la limatura dell'oro, & dell'argento, & in ogni coſa, oue biſogni preſta, o facile fuſione ſi adopra utilmente. Oltra che l'adoprano ancor molto le Donne per farſi belle, perche imbianca, & aßottiglia, & mondifica la pelle, & non è uelenoſa, o nociua a i denti, & alla carnatura. N'haueano gli antichi di color uerde, che a i tempi noſtri non ſi troua, & non ſi ſa fare, & n'habbiamo della bianchißima, & della negraccia, & queſta forſe ſi potria dire, che tiraſſe alla uerde de gli antichi. La bianca è in pezzetti lunghi

con

con alcuni nerui, o uene in lungo, tanto simile all'allume di rocca, che molti ui s'ingannano, o u'ingannano altri. Et mettendosi sopra il fuoco bolle, & li gonfia puntalmente come l'allume, & riman poi bianchißima, spongiosa, & frangibile con le dita, come l'allume di rocca bruciato. Conoscesi dalle persone pratiche, in tre cose l'allume dalla borace. La prima, che l'allume posto in bocca si fa sentir di sapore acro, & astringente, là oue il borace non è di niun sapore al mondo, se non d'un certo sapore addormito, & insipido, che è mezo tra quello dell'olio, & quello del siero del latte. Onde quei che uogliono ingannar altrui, & falsare la borace uera, pigliano i pezzetti dell'alume di rocca crudo, & lo tengono in olio d'amandole, in siero, o ancora in latte, & ui sono di quei che ui mettono del mele, o del zucchero per temprar con la dolcezza loro, l'acerbità dell'allume, & altri disfanno le dette cose col fuoco, & poi lo mettono in luogo freddo a fare in ghiacciuoli, o lapilli, & ui aggiungono salnitro, soda, o sale alcali, tartaro, allume di feccia, & sì fatte cose, & fanno bene alcune pietre, o lapilli, che si rassomigliano alquanto alla borace, ma sono differenti primieramente nella forma, perche la borace uera è sempre di forma lunghetta & i lapilli, oue entri allume, non uengon mai se non quadri. Et oltre a ciò sono differenti nella seconda cosa, che di sopra si è toccata, & è questa. Che l'allume dapoi che è bruciato resta in molta massa, o quantità, che occupa più luogo, che non facea prima quando era crudo, ma il borace uero resta pochißimo, & questo è gran segno a conoscerlo. La terza, & più importante, & più sicura proua sua si è questa,

che quella, oue sia allume non salda in modo alcuno, & non fonde così bene come il borace, & ho detto non fonde così bene, perche oue sia salnitro, sale alcali, & tartaro, sarà pur fondere in qualche parte, perche tutte dette cose aiutano la fusione de i metalli. Il salnitro, quando ue ne sia in quantità notabile si fa conoscer subito al fuoco, perche fa il bollir molto acquoso, et spruzza, o sfauilla attorno scintillette di fuoco, Altri con dette misture dissolute più uolte in siero, o in latte, o in acqua, & congelate in lapilli, fanno alcune pietre, ma sono sempre salse di sapore, troppo lustre di colore, & poi troppo uiolenti nel fondere, Onde adoprandosi a saldar lauori d'oro, o d'argento sottili, fanno fondere il lauoro, & tutto insieme. Doue entra zucchero lascia sempre l'oro & l'argento macchiato. Si fanno bene alcune misture, che seruono perfettamente all'intentione di saldare, & di fondere, se ben di forma, & di sapore son differenti dalla borace, dellequali noi metteremo alcune poco più basso.

ORA per uenire al Borace uero de i tempi nostri, dico che a noi si portano alcuni barili pieni di un certo grasso, tutto ripieno per entro di certe pietre piccole, & questa chiamano Pasta di Borace. Et fin qui si portaua solamente dalle bande d'Alessandria, oue si douea fare anco anticamente. Onde gli scrittori Arabi antichi, che hanno scritto delle cose de i mettalli, chiamano la Borace, Nitro Alessandrino. Da certi pochi anni in qua ha cominciato a portarsi detta pasta ancor dalle parti di Ponente, non so s'è fatta in quelle stesse, o per auentura apportata nuouamente dall'India, onde essendo gli anni a dietro ridotto in Italia a gran penuria, tal che si uende-

ua

ua almeno uno ſcudo l'oncia del rifatto in pietre, o lapilli, ora da due anni, in qua n'è uenuto in tanta quantità da Ponente, che ſi da per uno ſcudo, e mezo, o ancor per uno ſcudo, & per meno la libra. Il modo con che in quelle parti, onde uien queſta paſta la fanno, è queſto. Nelle minere dell'oro, & dell'argento, & ancor del rame trouano un'acqua, la quale, come io ho ueduto, & fattone eſperienza, è per ſe ſteſſa attißima, & perfettißima a ſaldare, & a fondere, & nell'Alemagna alta io ſo oue è una gran uena di queſta tal'acqua che i paeſani non la conoſcono. Piglian dunque coloro quell'acqua, con quel fangaccio, che le ſta di ſotto, & d'intorno, & la mettono a bollire fino a un certo termine, & la colano, & laſciandola poi ſtare ſi congela in alcuni lapilli, o pietre, a punto, come fa il ſalnitro. Et perche tenendole così non dureriano, & ſi disfarebbono a poco a peco, & ancora per migliorarla, & come confettarla, e nodrirla nella madre ſua, piglian poi quelle fecce, che ſono reſtate di tal'acqua, & fango, & ui aggiungono del graſſo di porco, o d'altro animale, & uanno a quei luoghi delle miniere, & fanno una foſſa grande, & in fondo mettono un ſolar di quella paſtaccia, o graſſo, & poi ſopra mettono un'altro ſolaro di quelle pietre. Poi un'altro di graſſo, & un'altro di pietre, & così lo fanno alto quanto uogliono, & l'ultimo ſolaro è del graſſo, o della paſta. Et così lo laſciano allo ſcoperto alcuni meſi, Benche molti di loro fanno tutto queſto nelle lor caſe in terra, o in tineacci. Et quando poi la uogliono uendere o mandar fuori, pigliano con le pale di detta paſta con tutte le pietre, e la mettono in barili, o anco in botti. Et queſta è quella, che uien da noi, et la chiamiamo paſta di borace. Man-

dauano

dauano ancora, & mandano da dette parti, oue si fa, della borace, o lapilli fuori di detta pasta cosi rifatti, o raffinati, come noi diciamo. Et da trenta anni a dietro molto piu uenuta di detto rifatto, & raffinato, che della pasta. Percioche la pasta in Italia non si sapea adoprare, ne rifarne, o raffinarne le pietre, onde non si adoperaua quasi se nõ in alcune distillationi, che usano le donne per lor bel letti. Poi si cominciò a saper rifare, & uno in Venetia, & poi una Donna a chi esso l'insegnò, ci hanno guadagnata gran quantità di scudi, et per molto tempo fu secreto solo tra loro, e molto desiderato da molti. Vltimamente si è uenuto pur manifestando ancor questo. Et hora in Venetia sono pur alcuni che lo sanno. Ma è ben uero, che ancor di quei che lo sanno, uno lo sa meglio che l'altro, & forse pochi l'hanno in quella perfettione di farlo facilmente, con uantaggio di non perder della robba, & di trarne tutto quello che si può, & far perfetto, come questo, che ora noi insigneremo perfettamente. In prima dunque s'ha da auuertire di pigliar detta pasta, che nõ sia rancida, perche l'esser rancida fa segno ch'ella sia di molti anni, et per questo le pietre sieno sminuzzate, & sperdute, o mãcate. Pur questo non importa però molto, & piu importa d'andarlo palpando per entro con le dita, et ueder che sia ben piena, & abondante di pietre, perche essendo il mondo quasi tutto intento al guadagno, & a gl'inganni, coloro che la fanno usano di metter poche pietre p entro il grasso, per far piu roba, & oltre a ciò coloro, che la comprano per riuenderla, uanno con le mani cauando di quelle pietre piu che possono, però conuien, come è detto, sforzarsi che la diligenza uinca, o almeno scuopra la frau
de.

de. Et finalmente per uoler uenire a raffinar, o rifar detta borace da tal pasta, come è detto, terrete questa uia.

PIGLIATE acqua tepida, mezo secchio per ogni diece libre di pasta, & mettete l'acqua in un catino di terra, & metteteui la detta pasta, & disfatela molto bene con le mani, come si fa il leuatoro del pane, & colate molto bene detta acqua per un setaccio, & pigliate quelle pietre, che restano sopra del setaccio, cioè quelle che sono grosse, come una nocella, o come una faua, & mettetele in un catino, & sopra metteteli olio di oliue, come se fusse una insalata, & l'olio sia bianco, & non hauendo del buono, pigliate del commune, & mettetelo al Sole, & purgatelo bene, & con esso ungerete le dette pietre, mescolando bene con le mani, poi mettetele in un sacchetto, & mescolate bene, come si fanno i confetti, poi mettetela nelle bussole, & serbatela, che questa è la miglior borace, che possa hauere, & se per sorte detta pasta non si disfacesse, & non si nettassero bene dal grasso con l'acqua semplice, come è detto, allora habbiate per ogni secchio d'acqua una libra di sapon negro, o diece once, & disfacetelo bene in detta acqua, che così ella si farà potente a dissoluere detta pasta, & chi non hauesse sapon negro, potrebbe metterui del bianco, ouero calcina uiua, & orina a discrettione, & poi colarla, & con essa tepida disfar poi la pasta, come è detto.

ET a uolerla rifare, & multiplicare, farete così. Pigliate quella acqua, che è passata per il setaccio, & mettetela in una caldara a fuoco lento, & continuate sempre quel grado di fuoco, & uenite spumando cō una caz

za

za di ferro, & quello sporco che sarà nel fondo, buttarete-
telo con la sua schiuma, ma auuertisci che bollendo nõ uaa-
da di sopra, & questo farete fin che sarà cotto. Il che si co-
noscerà mettendone sopra l'unghia, & non correndo sarà
cotto, & ancora si puo prouare sopra la carta, come si fan
no gli sciroppi, & se resta, sarà cotto, ouero bagnate uno
spago in detta acqua, & mettetelo infra le dita, & tirate
un capo d'esso, & se lo sentite ruspido, sarà cotto. Allora
cauerete dal fuoco la caldara, & copritela con un coper-
chio fatto a quell'effetto, acciò nõ ui possa entrae cosa spor
ca dentro, & sepelisci la caldara nella semola, calcandola
bene a torno & coprendola bene con panni, o con schiaui
ne sopra, & a torno, talmente che sia bene stufata. Et si-
milmente la potrete sepelir nel letame caldo, & lasciate-
lo cosi per otto, o diece giorni. Poi discopritela, che ui tro
uerete sopra un'unto, o crosta, il qual leuerete uia, et lo po
nerete da parte, & poi trouerete in detta caldara, come
ghiaccioli, i quali cauerete, & ponerete in un'altro cati-
no, & lauateli con acqua fresca, et metteteli sopra una ta
uola ad asciugare all'ombra. Et quelle pietre, che resta
ron la prima uolta sopra del settaccio, mescolate cõ que-
ste altre, & pigliate allume di feccia, che sia bianco, ma
non di quello che si tiene per mostra, che poco uale, & pi-
gliatene libre quattro in tre secchi d'acqua, et once otto di
salnitro, ponẽdola a fuoco lento, & facetela bollire, et spu
matela come faceste l'altra, & prouate sopra l'unghia, o
sopra la carta se è cotta, come prima. Poi leuatele dal fuo
co, & lasciatele far residentia, & come sarà ben chiara,
pigliatene un secchio, & mezo, & mettetela in un'altra
caldara netta al fuoco, & quando uuol leuar il bollore,
metteteui

metteteui dentro la detta crosta, che sia diece libre, & facetelo bollir come prima hauete fatto l'altro, & ponetela sopra l'unghia, o carta per prouare se è cotto. Poi ponetela in un mastello, et sopra poneteli due bastoni in croce cõ quattro spaghi, alli quali attaccherete un poco di piombo, acciò stiano bene stesi, & che non tocchi il fondo a quattro dita, & questo accioche ui si possa attaccare la borace, & poi lo sepelirete, come hauete fatto l'altro, & questo non si mette nel sacco, cioè nella busta, ma ungerete quello che è attaccato a gli spaghi con una penna, & l'altro che è nel catino, ungetelo come si fa una insalata, & sia il chiaro che cauerai, grosso come nocelle, o saue, e l'altro minuto mettete con l'acque che sono rimase, & mettete al fuoco, dandoli la cotta, & facendo, come è detto di sopra, & cosi farai fin tanto che l'acque saranno conuertite tutte in borace, che mai non butterai uia niente.

Et sappiate che prima quando disfate la pasta nell'acqua tepida, come è detto in principio, metteteui quanto uno acino di cece di coagulo, o guaglio di lepore, et farà coagulare tutte l'altre parti della borace.

Modo bellissimo di fare acqua forte facilmente, & miglior che l'altra.

Pigliate allume di rocca, & uetriolo, o salnitro, o tutti tre insieme ana, & sieno calcinati, & ben triti, & se la uuoi piu forte fa che il salnitro sia per se solo quanto l'allume, & il uetriolo insieme, & metti in boccia ben lutata, & nel recipiente metti due once d'acqua di pozzo per libra di detti materiali, & il recipiente stia in acqua fresca, & disopra tienilo sempre bagnato con acqua,

cioè

cioè con pezze bagnate, et non lo lasciar mai seccare, perche unisce meglio gli spiriti con l'acqua loro, & non si attaccano al recipiente. Poi habbiate la boccia benißimo lutata, & acconciate la boccia in terra pendente, & senza cappello unitela col recipiente, lutando ben le giontture con farina, & chiara d'oua, & acconciate, che il fuoco non paßi al recipiente, & da principio mettete un poco di carboni accesi al fondo della boccia tanto che la materia si disfaccia, et paßi quella prima furia, poi cuopri tutta la boccia di carboni, et sia ben alto il fuoco, che sia ordinato un muro di mattoni, che tenga i carboni großi, & molti sopra la boccia, & fa questo buon fuoco per tre, o quattro hore, o sei, & sarà fatta. Lasciate poi rifreddare ogni cosa, et cauate l'acqua, che è perfettißima, et serbate la in uaso di uetro ben atturato con cera.

La uera e perfettißima pratica di gittar medaglie, & ogni altro lauoro di rileuo basso, così in bronzo, come in oro, argento, rame, piombo, stagno, & ancor di cristallo, di uetro, & di marmo.

PRIMIERAMENTE cõuiene hauer sempre in ordine le terre da formarui dentro quel lauoro che uolete buttare. Et perche se ne fanno di piu sorti, et ciascuno l'adopra, come la puo hauere, o come la sa fare, noi ne metteremo qui alcune, le piu perfette di tutte, et ne metteremo di piu sorti, acciò che non potendo alle uolte hauere o far l'una, si possa hauere, o far l'altra. Et auuertendo che tutte queste che qui metteremo, si possono usar ciascuna da per se sola, o mescolata l'una con l'altra, o tutte insieme, che in

ogni

ogni modo son buone. La bontà et perfettione di ciascuna terra da gittarui dentro metalli fusi consiste in queste cose, cioè che principalmente sieno sottilissime, et come impalpabili, perche i disegni uẽgano impronti nettissimi. La seconda, che riceuano bene i metalli, et non crepino, o saltino in croste, et che si confacciano bene con la maestra che le faccia rimaner dure, et tenaci quando son secche. La terza, che durino a molte fusioni, acciò che hauendo da buttar molte medaglie, o altri pezzi d'una sorte medesima, non bisogni riformare ogni uolta di nuouo. Et è da sapere, che per meltalli dolci, come il piombo, et lo stagno, ogni terra mediocremente buona serua, pur che sia sottilissima, & ben gouernata con la maestra, come si dirà di sotto.

Terra prima da gittarui dentro i metalli fusi.

Pigliate smeriglio di quello che s'adopra per brunir le spade, & l'armature, et macinatelo sottilissimo, con infocarlo, come si dirà di sotto, et impastatelo, o imbeuetelo con la maestra, come pur si dira di sotto, et adopratelo che è terra perfettissima, et dura a molte fusioni se è ben gouernata, et quanto piu s'adopra piu uien buona, ritornandola sempre a macinare, et rimbeuer poi con la sua maestra.

Terra Seconda.

Pezzi di quei conconi fatti di terra di Valentia, o di Treguada, i quali adoprano i uetrari nelle lor fornaci

a tenerui

a tenerui dentro fuso il uetro, et se potete pigliar solamente i fondi, & le parti dal mezo in giuso, sarà tanto meglio, leuandone uia il uetro che gli sta d'intorno, se non pigliateli come potete. Et habbiate cruciuoli da Orefici nuoui, & spezzateli, et sia tanto a peso di questi crucioli quanto de i pezzi di detti conconi, & ogni cosa, insieme pestate nel mortaro di bronzo. Poi fateli macinar su'l porfido con acqua, come si macinano i colori, et facendola sottilissima col ricuocerla, et infocarla al fuoco, come si dirà di sotto, serbatela in sacchetti di camoscio, o in scatole di legno, benissimo serrate, che per la molta sua sottilezza non se ne uoli in aere.

Terra terza.

SCORZE di telline di mare, o di cappe, et scorze d'oua, et pestatele insieme, et macinatele con acqua, & infocatele, et macinate piu uolte, come hauete fatto dell'altre, & serbate con diligenza che non se ne uoli.

Terra quarta.

LIMATVRA di ferro, o scaglia, o l'una & altra, sieno pure senza terra o altra bruttezza, et mettetela in una celata di ferro, o in pignatta che duri al fuoco, & imbeuetela d'aceto forte, & tenetela al fuoco per otto hore. Poi tornatela ad imbeuere con aceto, infocatela, & rimacinate, & rinfrescatele piu uolte, come di tutte l'altre, & serbate in sacchetti di camoscio, o scatole ben coperte.

Terra quinta.

POMICE in pezzi, & infocatela, & smorzatela in aceto,

aceto, & questo fate fino a quattro uolte. Poi habbiate scaglia di ferro macinata, & di questa sieno parti due, & della pomice parte una & mescolate insieme, infocate, & rimacinate piu uolte, & serbate come l'altre.

Terra sesta, & perfettissima.

OSSA di castrato, & se le pigliate tutte della testa, saranno tanto migliori, se non, piglierete d'ogni parte. Et fatele bruciar sopra le brace, o in una fornace che uengano calcinate bianchißime, & pestatele bene, & passatele per setaccio. Poi mettete detta poluere in una celata o padella di ferro, o altroue sopra il fuoco tra le brace che si infochi molto bene, & quando è benißimo infocata, buttateui dentro un buon pugno di seuo, & uenite rimenando con un ferro in modo che il seuo si bruci tutto con detta poluere. Et così lasciatela poi in tal fuoco per altra meza hora. Poi cauatela, macinatela, rinfocatela, rimbeuetela, & rimacinatela piu uolte, come l'altre, che l'habbiate sottilißima, & sarà perfetta, & dura a molte fusioni.

Terra settima.

OSSA di Seppie pesce, & fatele calcinar bianchißime, & fate in tutto & per tutto come di quelle del castrato, & serbate ut supra.

ET finalmente se ne fanno di terra Tripoli, di cenere di uiti, di paglia, & di carta bruciata, di sterco di cauallo secco & bruciato, di mattoni pesti, di bolo o terra rossa, et d'altre cose tali, che restino al fuoco senza fondersi, & che riceuano gl'impronti & i metalli, & non crepino o non si scrostino come è detto.

Modo Bellissimo di ridur tutte le terre che sieno sottilissime, & come impalpabili.

HABBIATE quella terra delle sopradette, o qual'altra uolete, & dapoi che l'hauete macinata sottilißima, & passata per setaccio mettetela in una caldara, o celata, o ancora in una pignatta a diseccare sopra il fuoco, tãto che si infuochi molto bene, & cosi infocata leuatela dal fuoco, & tornatela a rimacinar come prima, con acqua o con aceto. Poi di nuouo rinfocatela & rimacinatela, sempre con acqua o aceto, & non mai a secco. Et così fate fino a cinque o sei uolte. Vltimamente mettetela in un catino di creta inuetriato, & gittatele sopra tanta acqua chiara, che l'auanzi fino a quattro dita, & con un bastone netto intorbidatela, & lasciatela riposar solamente per spatio di una Auemaria. Poi destramente euacuate quell'acqua in un'altro catino netto. Et sopra quella terra che è restata nel primo catino, tornate a mettere altr'acqua, et a rintorbidar come prima. Et euacuatela sopra il catino doue uotaste la prima, & così farete fin che con quelle acque hauerete uotato uia tutta la parte piu sottile di detta terra. Et se alcuna parte piu grossa ui resta nel primo catino, tornatela a macinare, & mettetela poi con l'altra. Et diseccate poi quell'acque, cioè lasciate dare in fondo la poluere, & uotate uia l'acqua, o feltratela, & fate seccar bene quella poluere che è rimasa nel fondo, & datele poi una buona macinatura passandola per setaccio strettißimo di seta, se ui pare. Et hauerete una poluere che al mondo non si può disiderar piu sottile, serbatela come è detto, in sacchetto di camoscio, o in scatole di legno

ben

ben serrate le congiunture, & bene incollate perche nõ se ne uoli uia, che è quasi cosi sottile come l'aere.

A far la maestra per bagnare o inumidir dette terre da formarui o improntarui dentro.

PER far che le dette terre habbiano neruo, et che formate & secche che sieno, si tengano insieme & non ritornino in poluere, si fa quest'acqua, che chiamano Maestra, uoce forse alterata da menstruo, che non so come s'han tolto i filosofi da certi anni adietro a chiamare alcune acque, che seruono ad alcuni bisogni come questo. Et par che tanto intendano essi per menstruo, quanto noi per mezo, cioè mezano, o cosa che sia mezo a ritenere, a dissoluere, o a far qualch'altra operation tale. Si piglia adunque sal commune da mangiare, & si auolge in una pezza di lino bagnata in acqua o in altro, & così auolta si mette in mezo a i carboni accesi in una fucina, o altroue che con mantici se gli possa dar fuoco grãde, ouero si mette in un cruciuolo, o in una pignattina ben lutata, & soffiando forte co i mantici se gli da fuoco per un'hora, e poi si lascia freddare, & chi non puo farlo co' mantici, mettalo in mezo a i carboni accesi, & cuopralo ben d'ogni intorno, poi freddato lo pesti, e mettalo in una pignatta ben uetriata, & sopra gli metta tanta acqua, che auanzi da quattro dita, o sei, & mettendola al fuoco, & rimenando bene, si fa disfar tutto il sale. Poi si lascia freddare, & si cola, o si passa per feltro fino a due uolte. Et questa si adopra ad inumidire & far tenace le terre, come si dirà di sotto.

FASSI ancor Maestra con chiara d'ouo battuta cō un baston di fico, tanto che diuenti tutta schiuma Poi si la scia posare per una notte, et la mattina si cola quell'acqua che si troua di sotto a tale schiuma. Et con essa si inumidisce la terra da formare, et par che questa sia alquanto migliore perche fa la terra piu tenace, & ui si forma piu nettamente, & non si attacca all'impronto. Onde alcuni aggiungono un poco di quest'acqua di chiara d'ouo all'altra maestra di sale sopradetta, & altri ui mettono un poco di acqua gommata con gomma arabica, adoprando in ogni cosa il giudicio & l'esperientia.

A fare il luto sapientie perfettissimo.

PIGLIATE creta da pignatte, & sia migliore che potete hauere, perche in un luogo se ne troua di miglior che nell'altro, cioè che dura piu al fuoco, come in Italia è quella della quale fanno le pignatte in Padoua, & così in Alemagna è quasi perfettißima in ogni parte. Onde con quelle pignatte, con le quali cocinano, si potrebbono fonder metalli come ne i cruciuoli. Habbiate adunque la miglior che potete, & maßimamente se il luto ha da seruir per cosa che habbia d'hauer lungo & grandißimo fuoco, se non pigliatela come potete. Et se ne truoua della cenericcia come la commune, se ne truoua della bianchißima, come è quella che fanno in alcuni luoghi del Vicentino, che è quasi come pani di gesso, & la chiamano Fioretto di Schio, che in Venetia l'adoprano i boccalari per dare il bianco sotto alla uetriatura delle scodelle & d'altre cose tali. Et se ne truoua della rossa, come in Puglia se ne truoua moltißima, e la chiamano bolo, & è di quella stessa

che

che alcuni spetiali uendono per bolo armeno. Et in Venetia n'adoprano una tale per dare il rosso a gli astrichi delle case, con la calcina, co i mattoni, & col cinabrio, dando gli poi sopra l'olio di lino. Questa rossa è la piu grassa et la piu uilcosa di tutte, onde crepa piu uolentieri al fuoco, se non si tempra con altre cose, et perche tutte peccano di grassezza chi piu & chi manco, per questo a tutte si da compagnia & temperatura di cose magre. Pigliando adunque della commune, cioè di color di cenere, perche si truoua piu communemente, & è manco grassa, la comporrete in questo modo. Di detta creta parti quattro, di cimatura di panni parte una, di cenere di bucata, o d'altra, parte meza sterco di cauallo o d'asino secco, parte una. Et se lo uolete piu perfetto aggiungetui un poco di mattoni pesti & scaglia di ferro. Et tutte le polueri sieno benissimo pestate & setacciate, cioè la creta, la cenere, lo sterco, i mattoni, & la scaglia, & mescolate bene insieme, & mettete in terra facendone un solaro, et sopra ui uenite gittando la cimatura a poco a poco, in modo che uēga a star per tutto ugualmente piu che si possa. Poi uenitele dando l'acqua, & rimenando molto bene prima con un bastone, poi con la pala, & quando sarà impastato a modo uostro, mettetelo sopra un banco grosso, o sopra un murello, & habbiate un palo o uergon di ferro, o una accetta, o altra cosa tale, & uenite battendo il detto luto molto bene, rimenandolo, & tenendolo sempre battuto, & questo quanto piu si fa, piu è migliore il luto. Et cosi sarà un luto perfettissimo da luttar bocce, da formarui cose grosse, come si dirà di sotto, da far fornelli, & da ogni cosa. Ma chi lo uuol far con manco fatica, ui mette solamente la creta, la cima-

tura, & lo sterco, con un poco di cenere, & altri non ui mettono sterco, altri non ui metton cimatura, secondo che lo sanno fare, o che uoglion usar fatica, & diligenza, o ancor secondo il bisogno dell'intentione perche lo fanno.

PER lutar le bocche delle bocce che non respirino al fuoco, è buono questo stesso luto sopradetto, tuttauia ui aggiungono due parti di calcina uiua, & chiara d'ouo, & è poi così sicura, come il uetro stesso, & piu, di non lasciar respirare. Ogni sorte di luto si uuol mantenere umido chi l'ha da usar di continuo, & ne uuol tener sempre preparato. Ma nõ bisogna tenerlo troppo acquoso, che nõ serue poi in alcun modo che bene stia, ne meno conuien lasciarlo seccare. Perche come una uolta è indurito, non si racconcia mai piu che bene stia, & se ui mettete acqua, lo uien mollificando a poco a poco disopra, & farlo come salsa, & dentro riman pur duro, & dandoli poi molta acqua si guasta affatto. Però quando pur si secca, tornisi a ripestar di nuouo, & così a rimpastarlo con acqua a poco a poco, & a rimenarlo fin che stia bene, & in questa parte del luto non resta che disiderar piu oltre.

Cose che conuien tenere apparecchiate, & in ordine per l'arte del gitto.

PERCHE gl'istrumenti, & i mezi son quei che fanno riuscir l'arte a perfettione dalle mani del buono artefice, per questo, acciò che quando si truoua in punto per fare il suo gitto, non s'habbia da patir disagio, o dan-

o danno per mancamento delle cose necessarie, è bene di star prouisto delle infrascritte cose che ui sono necessarie.

In prima adunque il carbone sia di legno forte, & giouene, & bene asciutto. I cruciuoli sieno di buona terra, & senza sfenditure, & i bertini, o pardigli di colore sogliono essere migliori che i neri, ne i bianchi. Hauere un pezzo di cartone da far uento leggiermente, & largo sopra la faccia del cruciuolo scoperto a certe occasioni. Vna canna bucata per soffiar le bruttezze di dentro al cruciuolo, che cosi si fa assai meglio che co i manticetti. Vn ferro a uncino per cauare i carboni del cruciolo, & così le mollettine. Vn torcoletto, o strettoro di legno da stringerui le forme, o staffette per tenerle ferme, & strette nel buttarui dentro il metallo suso. Due o piu tauolette di legno di noce, o di busso, o d'altro legno sodo, o ancor di rame, benissimo spianate, & ugualissime da ogni canto per farne fondo alle staffette nel formare, e per uoltarle, e tenerle strette. Due o piu pezze di lana, perche se nello stringer le staffette nel torcoletto, le forme non fosser bene uguali di fuori, quelle pezze uẽgono a riempire il uacuo, et a far luogo al rileuato, come si uedrà di sotto nella pratica del formare. Vn cõpassetto, & una riga per partire, & tirare a misura i ghetti, o sfiatatori & canali, onde ha da correre il metallo. Vna sgorbietta, cioè un ferro fatto a zappa, ma aguzzo in punta a modo d'una uanga ritorta, e che tagli dalle bande, come son quei che adoprano gl'indoratori p nettare i canali delle cornici, la quale sgorbietta ha da seruire per far detti sfiatatori, e canali nelle staf-

fette dapoi che sarà formato il lauoro, & non hauendola, potrà farsi col coltello piu diligentemente che sia possibile. Et così hauerete in ordine un poco d'olio & di termentina, in una scodella, con un poco di carta, o bambace filato, o pezza per bagnaruela dentro, & accenderla, et con essa affumigar le forme poi che saranno asciutte, acciochè il metallo corra meglio. Et perche alle uolte tal fumo ingrossa, & riempie i caui, o luoghi bassi del lauoro formato, conuiene hauer'ancora un pie di lepore per leuare il superfluo, & ancora per raccoglier la poluere che cadesse nel formare, & per altri bisogni tali. Et poi hauere una brustitora, o scopetta di fil di ottone, & una di setole, come quelle da pettini, per bruschiare, o brustire, & polire il lauoro auanti che lo formiate, perche uenga netto, & così ancor dapoi che è fatto il uostro lauoro gittato di nuouo, per polirlo, et acconciarlo come si conuiene.

Il modo che si deue tenere nel formare.

PRIMIERAMENTE pigl'ierete la uostra medaglia, o altro lauoro, che uogliate gittare, & mettetelo in una scodella con aceto forte, sale, & paglia bruciata, & con le mani fregherete benissimo che uengan ben nette, & adoprando ancora la bruschia, & la setola. Poi sciacquatele in acqua fresca, & con pezza bianca benissimo le asciugherete. Mettete poi sopra una tauola di legno duro, o di rame ben liscia la metà delle staffette, cioè la femina. Et la parte di mezo, cioè con quella che si congiunge poi con l'altra, stia uolta in giuso sopra la tauola, e dentro di essa mettete sopra la tauola le medaglie, o che altro uolete formare, che sia ben netto, come è detto,

to, accomodandola, se sarà una sola, che stia a diritta linea del ghetto, & più basso nella staffetta che potete, perche habbia lungo il ghetto, & metallo assai. Et essendo più di una, l'anderete accomodando dalle bande della staffetta, & lascerete luogo nel mezo per far'il ghetto, o canale per introdurui dentro il metallo, & se saranno più di due, auuertirete di non far che riceuano il metallo l'una dall'altra, ma a ciascuna farete il suo canaletto, che dal ghetto, o canal di mezo ue lo porti. Poi piglierete d'una delle dette terre, ben sottili, & ben setacciate con setaccio strettissimo, & ben calcata la porrete in un catino, o piatto assai grande, perche nel maneggiarla non se ne butti fuori, & con l'acqua della maestra la inumidite a poco a poco, mescolandola benissimo con le mani, & fra esse fregandola, & tanta gliene darete, che stringendola in pugno, si tenga insieme, auuertendo che ho detto inumidirla, non bagnarla, perche non bisogna che stringendola in pugno ui bagni la mano, nè si tengano come pasta, ma solo tanto o poco più, come fa la farina asciutta, & che così stretta in pugno fraccando sopra con un dito si rompa in pezzi. Et questa così condotta metterete con destrezza sopra la medaglia nelle staffette, & con le polpe delle dita, & poi con la mano ue l'anderete benissimo assettando, & fraccando, non ui lasciando rincrescere l'affaticaruici un poco per calcarla bene, con metterui sopra l'altra tauoletta, & con ambe le mani, & con tutta la persona calcando sopra quanto più potete. Poi con un ferro tagliente, & di filo ben diritto, cō una riga, benissimo lo pareggerete, destramente leuando quella terra che auanza sopra la staffetta. Et così ponendoui sopra una delle pezze di lana, & poi la tauoletta piana,

na, con ambe le mani piglierete ambedue le tauolette sotto & sopra, & tenendole strette, uolterete con destrezza le staffette sottosopra, et leuata la tauoletta, uedrete se per sotto le medaglie per rispetto del rileuo fosse entrato qualche poco di terra, che bisogna col piè della lepore leuarla destramente. Poi ricommessa l'altra parte della staffetta a suo luogo, l'empirete della medesima terra, calcandola benissimo, come prima, & col ferro pareggiarla. Poi con la punta del ferro da un canto solleuerete alquanto la meza staffetta di sopra, & con mano la leuerete suso bellamente, & con diligenza cauarete le medaglie, toccandole alquanto d'intorno con la punta d'una penna sottile, in caso che nõ si lasciassero alla prima, col uoltar sottosopra quella parte della staffetta, in cui nello aprirle erano rimase. Et se ancora non si lasciassero, le percoterete in croce destrissimamente con la punta d'un coltello, tanto che pur uoltando la staffetta si lascino, & se uedrete che a uostro modo non sia improntato, potrete rimetterlo al luogo loro, & ricalcarle & poi mettendo da tutte due le bande le pezze, & le tauolette stringerle nel torcoletto. Poi finalmente cauate cõ la sgorbia, o altro ferro facete i suoi ghetti, compartendo col sesto & riga che uengano giusti, & così le porrete dritte presso al fuoco ad asciugare, uoltandole alcuna uolta tanto che sieno bene asciutte. Allora con lo stoppino bagnato in olio, & termentina, & acceso, suffumigatele, & essendoui cosa superflua leuatela col piè del lepore. Poi ricongiunte insieme, & rimesseui le pezze di lana, & le tauolette, stringeretele alquanto nel torcoletto, & così hauendo fra tanto apparecchiato, & fuso il metallo (ilche essendo argento, o rame bianco si conosce col

uederlo

uederlo nel cruciolo lustro & chiaro, & essendo stagno col metterui dentro una pietra, o un poco di carta, & che la bruci) gitteretele, che uerranno benißimo, senza altro aiuto a farle scorrere, se non che allo stagno, come è suso, butterete dentro un poco, cioè un uentesimo di tutta la quantità di solimato, & un'ottaua di Antimonio, che oltre al farlo ben correre, l'indurisconо, & fanno sonante. Poi fredde le staffette, cauarete le medaglie con diligenza & uolendo gittar delle altre, tornate a suffumigar le forme, o staffette, & stringete, & gittate, come di sopra, & fate tante uolte, quanto ui bisogna, & se poi uedete che le staffette non sieno stracche, & uogliate serbar quelle forme per altre uolte, potrete serbarle in luogo asciutto, che seruiranno poi benissimo. Vltimamente quella terra di dette staffette, cauata, & pestata, & setacciata sarà sempre migliore per adoperare. Le medaglie così gittate, si ricuocono poi, & si pongono nel bianchimento, se non sono di stagno, & ancora a tutte si può dare il uecchio, come di tutto si dirà qui di sotto.

A formar con creta liquida col pennello, che è molto più facile che con le staffette, ma le forme non seruono se non una uolta, & non ui si gitta cose c'habbiano bisogno di esser troppo minute, & che non si possano ritoccare.

HABBIATE la medaglia che uolete gittare, & ben netta, & lauata, & asciutta, come si è detto di sopra, & ungendola con un poco d'olio hauerete poi in ordine la creta acconcia in questo modo, cioè. Pigliate il luto sapientiæ che si è insegnato a fare di sopra, & seccatelo molto bene

al Sole, o al fuoco, poi pestatelo sottilißimamente; & setacciatelo per setaccio strettißimo, & poi con acqua facetelo liquido, & con un pennello da dipintori grande, darete una mano di questa creta o luto cosi liquido sopra una delle bande della medaglia, laqual medaglia stia sopra di un tagliero, o d'una tauoletta. Et data questa prima mano di questo luto cosi liquido, la lascerete seccare alquanto. Poi ne le darete un'altra mano del medesimo luto, ma più duro, & cosi le darete poi la terza, & quarta, o quante ui parrà che sia grosso a bastanza Poi che sarà secca uoltate la tauoletta con ogni cosa col sotto di sopra, & ungete con olio l'altra parte che resta da formarsi, ungendo ancora la creta stessa che le sta d'intorno, acciò che quando poi uorrete tagliarle per mezo a trauerso, o aprirla per cauarne la medaglia, si stacchi, & s'apra più facilmente, perche l'olio non lascia attaccar la creta. Ouero sopra detto luto, o creta che stà d'intorno alla medaglia cosi meza formata, potete spoluerizar carbon pesto, che similmente non lascia attaccar l'un lato con l'altro. Poi col pennello uenite dando una mano di luto liquido sopra detta altra parte della medaglia, & cosi seccata quella, datele l'altra mano di più duro, poi la terza, & la quarta, secondo che lo uolete grosso, come faceste alla prima facciata che formaste. Et cosi lasciate ben seccare. Ma auanti che sia secco, andate col coltello intorno le comissure dell'una parte con l'altra per trauerso, cioè doue spoluerizaste il carbone, perche non si attaccasse, & cosi col coltello andate destramente spaccando, & riaprendo l'una parte dall'altra intorno intorno in modo che il coltello uada à toccar la medaglia per taglio intorno intorno, & cosi lasciate seccare, & come è

secco

secco andate destramente mettendo il coltello in quelle commissure d'intorno, & alzando a poco a poco una parte di detto luto o creta, tanto che si leui uia, & lasci la medaglia scoperta. Allora pigliate l'altra parte oue sarà restata detta medaglia, & uoltandola col sotto di sopra andate diligentemente battendo dietro al fondo del luto per far che la medaglia caschi fuora, & se non, aiutatela con la punta del coltello, tanto che la cauiate. Poi pigliate l'una parte & l'altra di dette crete o luti così formati, & faceteui i boccami donde poßiate gittare il metallo fuso. Et i canali o sfiatatori dalle bande. Poi ricongiungetele insieme, & legatele con un fil di ferro, & mettetele a ricuocere in un fornello, ouero al focolar della cucina, comprendole molto ben di carboni accesi, & lasciandoueli consumar sopra. Et ancor se ui pare, le potete ricocere prima che le congiungiate insieme, cioè l'una separata dall'altra, & poi che sono così ricotte, congiungerle insieme, & legarle con un fil di ferro o con uno spago, & acconciarle tra due tauolette, o in un torcoletto, o tra due mattoni, col boccame in suso, & buttarui poi sopra il metallo fuso, & come son fredde apritele, & hauerete il uostro gitto molto bello, se sarà stato fatto con diligenza. Et se è lauoro d'argento, potrete dargli il bianchimento che seguirà qui di sotto. Se è di stagno, non se gli da bianchimento, ma il uecchio, se è d'oro, si colorisce col uerde rame & orina. Ma inuero se è lauoro d'argento o d'oro, non è cosa da gittarsi in queste forme di creta, ma nelle staffette, come di sopra s'è posto il modo.

PER formare in questa creta o luto, dellaquale s'è detto in questo capitolo, si può fare ancora in altro modo

più

più facile, cioè ingegnarsi d'hauer l'impronto che uolete formare, il qual sia fatto di cera, con un poco di termentina mescolata con essa. Et sopra quella cera uenir dando il luto o la creta una mano sopra l'altra, come di sopra s'è detto, & poi fargli il boccame di sopra, & metter detta forma così fatta, al fuoco, col boccame all'ingiuso, che tutta la cera se ne scorra fuori benissimo. Poi gittateui dentro il uostro metallo fuso. Auuertendo sempre nel gittare che le forme sieno calde, così in questa di creta, come nelle staffette, & in ogni altro modo che si facesse.

A far bianchimento da imbianchir le medaglie, o altri lauori nuoui, & con esso ancora si possono ripolire, & come ritornar nuoui i lauori d'argenti uecchi.

PIGLIATE le uostre medaglie, o altro lauoro nuouo, o ancor uecchio che uogliate rinouare & mettetelo sopra le brace accese a ricuocere, uoltando & riuoltando tanto che uenga di color bertino. Poi con la brustitora, o scopettina d'ottone fregatelo & brustitelo benissimo, & poi lo mettete in questo bianchimento. Acqua salsa di mare, o acqua commune, & salatela uoi stesso con un pugno di sal da mangiare. Et metteteui dentro Tartaro di uino bianco, & allume di rocca crudo, & facete bollire in pignatta ben uetriata. Et se il lauoro è di rame imbiancato con medicine sofisticheaggiungeteui l'infrascritte cose, cioè, un marcello, ò un giulio d'argento battuto sottilissimo, ò tanti fogli d'argento quanto pesa una di dette monete. Et sale armoniaco a peso di tre giulij, & salnitro a peso di cinque giulij, & mettete queste cose in una pignatta

col

col suo coperchio bucato in mezo, & sepellite questa pignatta in mezo alle brace accese, che ui stia fino al collo, & così lasciatela fin che tutti gli spiriti sieno essalati o euaporati uia. Poi lasciate freddare, & macinateli o pestateli sottilissimi. Et di questa materia pigliate un'oncia, o poco più ò meno, & mettetela a bollire nel sopra detto bianchimento, per un'ottauo d'hora, & mettendoui le uostre medaglie o altro lauoro dentro. Poi riuersate tutto in acqua chiara & tepida, cioè riuersate l'acqua & il lauoro. Et del Tartaro & altre cose che saranno restate nella pignatta, fregarete molto bene il lauoro, & poi lauatelo con acqua fresca & asciugatelo.

A indorar ferro con acqua.

Acqua di pozzo ò di fiume, ò di fontana, & in tre libre d'essa mettete once due di allume di rocca, un'oncia di uetriolo Romano, un denaro a peso di uerderame, tre once di sal gemma, & un'oncia d'orpimento, & fa bollire ogni cosa insieme. Et quando bollono mettiui Tartaro di botte, & sal commune, di ciascuno oncia meza, & quando ha bollito un pochetto, leuala dal fuoco, & con quell'acqua dipingi sul ferro. Poi scaldala al fuoco molto bene, & brunisciło.

Altro modo al medesimo.

Olio di lino, once quattro, Tartaro, once due, rossi d'ouacotti duri, & pestati once due, Aloè cicotrino oncia una zafframe, un quarto di drã. curcuma, un'ottauo di drãma.

Fa bollire ogni cosa in pignatta nuoua per un gran pezzo, & se l'olio di lino non bastasse a coprirle tutte, aggiungini dell'altro, & poi con questa mistura dipingi, o scriui sopra il ferro ilquale sia prima perfettamente imbrunito, & saranno di color d'oro.

Ad indorar ferro con fogli d'oro, & con acqua, & ancor con oro amalgamato con argento uiuo, come gli Orefici indorano l'argento.

Vetriolo Romano oncia una, allume di rocca, once due, sale armoniaco, oncia una, ogni cosa sia benissimo pol uerizata, & metti a bollire in acqua commune. Poi habbi il ferro ben brunito, & netto, & bagnalo con detta acqua fregandouela molto bene, poi ui metti sopra i fogli d'oro, & fa asciugare al fuoco, & imbruniscilo poi con la pietra eñiatite come si fa, & sarà bellissimo.

Et uolendo indorare ad amalgama, cioè cõ oro amalgamato con argento uiuo, come gli Orefici indoran l'argento, aggiungete in detta acqua una dramma di uerderame, & meza oncia di solimato, & fateli bollire insieme, poi fate bollire il ferro in detta acqua, & se è tanto grande che non possa mettersi dentro a tal'acqua, fate bollir l'acqua, & con essa fregate bene il ferro, & si auuiuerà per riceuer l'amalgama dell'argento uiuo, & dell'oro. Laquale amalgama si è insegnata a far di sopra nel quinto libro, al capitolo del macinar l'oro. Et dapoi che hauerete auuiuato il ferro, & datogli sopra l'oro così amalgamato, o macinato con l'argento uiuo, faretelo sfumare al fuoco con la lucerna, o col zolfo, come usano communemente gli Orefici, o più tosto con la cera, come usano in

Alemagna,

Alemagna, che è molto migliore, & noi ne insegneremo di sotto il modo perfettißimo, & miglior di quello, che si faccia in Alemagna, ne in altro luogo fin qui.

A tingere il ferro in color di rame, & così ancora l'argento per indorarlo, che mostra molto piu bello, & dura molto piu.

E COSA certißima che l'oro dato sopra il ferro bianco, o sopra l'argento non comparisce così bene, come sopra il rame, & ogni poco che cominci a scoprirsi, o consumarsi si uede subito il bianco del ferro, o dell'argento, ma sopra il color rosso non apparisce tanto il suo consumamento. Anzi alcuni molto pratichi, & giudiciosi soglio no sopra il legno, o altro luogo tale dare una sisa, o mordente non rosso, come tutti gl'indoratori usano, ma giallo, & aureo, che se ben l'oro uiene poi a discoprirsi alquanto, non apparisce così chiaramente, come sopra il rosso, & molto piu poi sopra il bianco, & questo medesimo saria bene sopra il ferro, & sopra l'argento. Ma per lasciar'hora questo, dico che per uoler dare il color di rame al ferro, o all'argento per indorarlo, si faccia in questo modo. Habbiate uerderame, uetriolo Tedesco, e sale armoniaco a discrettione, ma piu del uetriolo, che dell'altre cose, & mettetele molto ben poluerizate in aceto fortißimo a bollire per meza hora. Poi leuatela dal fuoco, e subito, mẽtre è cosi bollẽte, mettetcui il uostro ferro, che uolete colorare in rame, & coprite ben la pignatta col suo coperchio, & con panni, che non respiri, & lasciatela così rifreddare, & il ferro hauerà preso il color di rame bellißimo, & così lo potete indorar con argento uiuo, come se fosse rame

uero, & è bellißimo, & utile secreto.

Acqua, o tinta da metter sotto i diamanti ueri, o contrafatti, cioè tirati di zaffiro bianco, come si dirà di sotto.

PIGLIATE fumo di candela raccolto nel fondo di un bacile, & impastatelo con un poco d'olio di mastice, & questa mistura mettete sotto il diamante nell'anello oue lo legate.

A tirar i zaffiri bianchi in diamante.

QVESTO secreto è saputo tra i gioiellieri, e quasi tutti usano un modo, il qual però è buono, ma noi dopo lo hauer posto il detto modo, che eßi usano, ne metteremo un'altro molto migliore. Eßi adunque pigliano il zaffiro, il qual non sia molto carico di colore, ma sia bianchiccio, & mettono al fuoco in un cruciolo della limatura del ferro, o ancor dell'oro, anzi i più usano la limatura dell'oro, credendo che per esser di più ualuta sia ancor più perfetto per tal bisogno. Ma per certo quella del ferro è assai migliore. Questa limatura eßi fanno che non si fonda, ma che uenga caldißima, & uicina al farsi rossa, & in quella sepelliscono i loro zaffiri, & ue gli lasciano un pochetto, e poi gli cauano, & ueggono se il colore, cioè la biãchezza di diamante stà a lor modo, se non, lo tornano a rimetter dentro alla limatura al fuoco, fin che stia a uoglia loro. Et lo legano, & gli danno la tinta, come di sopra. Ora il modo miglior di questo è che si pigli smalto bianco, & si macini sottilißimo, & si mescoli con dette limature di ferro, o d'oro,

o d'oro, che sia tanto smalto quanta limatura, & poi si piglia un poco di altro di detto smalto, cioè smalto solo, oue non sia limatura, & si impasta cò saliua, o sputo, et in quella pasta si auolge il zaffiro, & si fa molto bene asciugare al fuoco, poi si lega in un fil di ferro sottile & ricotto, & si lascia un capo di detto filo lungo da poterlo pigliare, et cauar quando uolete, & così sepellitelo in quella limatura, & lasciateuelo al fuoco per un pezzetto, stando la limatura ben calda, come è detto, ma che per niente non si fondesse. Poi cauatelo fuori, & uedete se ui contenta il colore, se non, tornateuelo, & l'hauerete bellißimo.

Ad ingrossare i balasci sottili, per legare in anelli.

SE haueste balasci sottili come carta, acconciateli della grandezza che uolete, & habbiate un pezzo di cristallo fino, tinto in color di balascio, & habbiate un'acino grosso di mastice, & sopra la punta d'un legno, o d'un coltello scaldatelo un poco al fuoco, subito gitterà fuori una lagrima bianca, lustra come una perla, & con questa lagrima incollate il detto balascio sopra il cristallo, che quella lagrima incolla, & non fa corpo, nè toglie colore. Et così poi fatelo polire, & allustrare, & legare a modo uostro, che sarà bellißimo, & parrà tutto balascio.

A far le doppie di Rubini, & Smeraldi, che fanno in Milano.

HABBIATE la lagrima cauata dal mastice, come poco auãti s'è detto, e se uolete fare smeraldi, tingetela cõ uerderame macinato a olio, aggiungendoui un pochetto

di cera se ui par che bisogni, o ancora stemperandolo con acqua se ui par troppo spesso.

Et se uolete far rubini, farete così. Habbiate gomma arabica, allume zuccherino, & allume di rocca crudo, & fateli bollire in acqua comune, che sieno tanto dell'uno quanto dell'altro. Poi mettete in detta acqua uerzino tagliato sottilissimo, & fateuelo bollir dentro, aggiungendoui allume catino, & quanto piu ui mettete di questo allume, piu uiene scuro. Dopo habbiate il mastice, cioè la lagrima sopradetta, & tingetela con detto color rosso. Et habbiate due pezzi di cristallo acconci alla ruota, nel modo, & nella grandezza che li uolete, & quello di sopra sia piu sottile, che quello di sotto, & stiano a punto, come l'unghia col dito, benissimo aggiustati da ogni banda. Poi mettete quello di sotto sopra una palettina, o piastra di ferro sopra alcuni carboni di fuoco, perche detto cristallo si uenga a scaldare. Et allora andatelo toccando di sopra cō la detta lagrima tinta, la qual terrete sopra la punta d'un bastoncello, & farete che sia calda ancor'essa, perche scorra liberamente, & come uedrete di hauer posto di tal colore a bastanza sopra quel pezzo, habbiate l'altro pezzo piu sottile, che ua di sopra, & sia caldo ancor'esso, & metteteuelo sopra, che quella lagrima così tinta uiene ad incollare, & essendo lustra, & trasparente non fa corpo, et risplende da ogni parte. Poi fateli legare a modo uostro, mettendo la foglia rossa a i rubini, & uerde a gli smeraldi, come qui poco più di sotto s'insegnerà il modo perfettissimo di far dette foglie, così per queste, & altre pietre artificiate, come per le fine.

A far

A far pasta di pietre, o gioie, come Smeraldi, Rubini, Zaffiri, & d'ogni altra sorte, lequali non saranno doppie, o di due pezzi, & tinte con colla, ma tutte d'un pezzo solo, colorate dentro, & fuori bellissime.

PIGLIATE *piombo bruciato da boccalari, once tre, & metteteui sopra tanta acqua che auanzi uno, o due dita, & rimenate col dito, & lasciate dar fondo, & poi uotate quell'acqua, & questa serue per bagnarui di dentro la pignattina inuetriata doue s'ha da mettere tutta la materia, perche non le lascia attaccare alla pignatta. Dopo habbiate altre tre oncie di minio asciutto, & mescolato con detto piombo, & con essi un'oncia di cristallo calcinato, o meglio di calcidonio, & con carrati quattordici, o sedici al piu di scaglia di rame, & tutto sia ben macinato, & ben mescolato insieme, & mettete in detta pignattina che sia intonicata di dentro con detta lauatura di piombo bruciato, & copritela, & mettete in fornace di uetrari per tre o quattro giorni, o in fornello a uento per un giorno, & hauerai una massa bellissima, la quale fate lauorare al torno a uostro modo, che in Venetia si paga tre o quattro soldi al più per pietra, & potrebbe ancora formarsi in altra forma di creta con fogliami, o figure, o altro. Et per far pietre gialle, mettete rugine, o scaglia di ferro. Per far rubini, mettete cinabrio. Et in questo de i colori, guidateui secondo gli ordini, che si metteranno qui sotto in quest'altri modi.*

A fare Smeraldi, & altre pietre pretiose.

PIGLIATE *sal alcali, & dissoluetelo in acqua, &*

distillate per feltro, & diseccatelo, & dissoluetelo di nuouo, & diseccatelo per tre uolte, & poi fatene poluere. Poi pigliate cristallo fino, & facetelo macinare, & passare a gli spetiali, come fanno il cristallo preparato. Poi pigliate del detto cristallo oncie due & meza, del sal alcali oncie due, uerderame oncia una, che stia prima in infusione in aceto, & colato. Et poi mettete queste tre polueri in un uaso, come fosse un pignattino inuetriato nuouo, & lutate bene, & copritelo che non respiri, & sia lutato per tre giorni, & quanto più, tanto è meglio, acciò sia bene asciutto, et mettetelo dentro la fornace doue si fanno i bicchieri per uentiquattro hore. Poi togliete la compositione, & lauorisi come si fanno le pietre fine, & staranno al paragone. Et se uolete rubini, mettete cinabrio in luogo di uerderame, & se uolete zaffiri mettete lapislazuli, & se uolete giacinti, mettete coralli, come di sopra, in luogo di uerderame.

A calcinare il cristallo & i calcidonii per metter nelle sopradette misture delle pietre pretiose.

PIGLIATE Tartaro calcinato, un'oncia, & dissoluetelo in una scodella chiara, & colatelo & poi pigliate i pezzi del cristallo, o del calcidonio, & in una cocchiara di ferro, o sopra una paletta metteteli ad infocar molto bene, & infocati che sono, smorzateli in detta acqua in quella scodella, & così poi cauateli, & tornateli a rinfocare, & smorzar di nuouo in quell'acqua. Et questo farete fino a sei, o sette uolte. Et gli hauerete perfettissimamente calcinati. Pestateli poi o macinateli sottilissimi, & impalpabili

bili, & metteteli nelle uostre misture sopra dette. Ricordandoui solo, che uolendo fare smeraldi, pestiate le uostre cose in mortaro di bronzo, ma uolendo far rubini o altre, pestatele in mortaro di ferro, & guardateui dal bronzo in ogni modo.

Acqua per indurir le dette pietre.

PERCHE tutte queste pietre così fatte artificiosamente, sogliono esser molto frangibili, & per niun modo non aspettano, o non riceuono la lima, uolendole indurire si fa in questo modo. Pigliate pezzetti di calamita, & calcinatela puntalmente, come hauete fatto del cristallo, o del calcidonio. Poi macinatela sottilissima, & mettetela all'umido, & anderà in acqua. Pigliate poi questa acqua, & con essa impastate uetriolo Tedesco, o Romano, o Vnghero, così crudo senza rubificarlo, & fate una pasta liquida, o più tosto una salsa, & mettetela a distillar per boccia con collo corto, o per orinale, o per storta, & con quell'acqua che distillerà, impastate farina d'orzo, facendo pasta, & non salsa, & con quella pasta coprite la uostra massa di pietre fatta come di sopra, o le pietre stesse dopo che saranno lauorate, & acconcie alla ruota, & così impastate & coperte mettetele nel forno del pane, quando ui si mette il pane, & col pane le cauate. Et scoprite uia quella pasta, & hauerete le uostre gioie indurite alla natura delle uere o naturali. Et se ui pare, potete ritornare ad impastarle o coprir di nuouo con la detta pasta, & rimetterle al forno come prima, & non hauerete che desiderarui.

A calcinar l'argento fino.

ESSENDOSI qui poco auanti entrato in soggetto di calcinatione, seguiremo di metter la calcinatione del l'argento, & poi del Talco, che di sopra si son promesse. Per calcinar l'argento sono più modi, tuttauia noi ne metteremo tre i migliori. Pigliate l'argento fino, battuto sottilmente, & tagliato in pezzi come giulij, o grossi, o piu o meno, che non importa. Et habbiate un cruciolo, o una pignattina, & nel fondo fate un solaro di sal comune da mangiare, non preparato, nè bianco, ma così come si uende, o si caua delle saline. Et sia ben sottilmente pesto. Poi sopra mettete un solaro di dette lamine o piastrette d'argento, poi sopra a quelle mettete un'altro solaro di sale. Poi un'altro di piastrelle, & così mettete fin che hauete argento, facendo che l'ultimo solaro sia di sale, & ben grosso, cioè che sia sale assai di sopra Et poi mettete una carta, & lutate bene il cruciolo, o la pignattina, lasciandoui un buco quanto una penna d'oca in mezo al coperchio, & come sarà ben secco, mettetelo in terra al focolaro della cocina, & attorno metteteli carboni accesi, & poi copritelo tutto di carboni, & lasciateuelo arder sopra tutto, in modo che uenga ad hauer fuoco almeno tre o quattro hore. Poi freddo ogni cosa, aprite il cruciolo, & pigliate ad una ad una le piastrelle dell'argento, & nettatele dal sale. Et se trouate che sieno uenute tanto frangibili, che con le dita si sminuzzino come crosta di pane, è fatto; se non, tornatele a cementar con altro sale nuouo, facendo strato sopra strato come prima, & mettendo al fuoco, come prima.

Et

Et in effetto per uolerlo ben calcinato si uorria cosi cementare almeno tre uolte, o ancor piu. Poi pestatele sottili, & con acqua calda in una scodella lauate quella poluere, & lasciatela dare in fondo. Poi uotate l'acqua con destrezza, che non buttiate la poluere dell'argento, ouero distillate per lenguette di feltro, che è piu sicuro. Et tornate poi a mettere altra acqua calda, & a uotarla, o feltrarla come prima, & cosi fate fin che al gusto dell'acqua ui facciate, certo che il sale è andato tutto uia. Et hauerete l'argento ottimamente calcinato, & calato di peso, ma ristretto di corpo, & disseccato, & uenuto di natura in parte fissa, & uicina all'oro, et serue a molte cose, a chi sa adoprarlo. Et il medesimo si fa con talco in luogo di sal comune, ma non accade lauarlo poi con acqua calda altramente, & sono di quelli, che o col sale, o col talco tornano a cementarlo, & a calcinarlo dodici o quindici uolte, & piu, per hauerlo piu fisso, & piu atto a tingersi. Fassi ancora confonder l'argento nel cruciolo, & ad ogni oncia di argento uenir buttando una libra o piu di zolfo pesto, et dandoglielo a poco a poco, che questo modo lo consuma piu che il sale, ne il talco, ma in effetto lo fa molto migliore, & tanto piu poi se il zolfo fosse fisso, o purgato con capitelli, o cose tali. Et tutto questo sia posto per un modo solo di calcinarlo, et uerremo a metter glialtri due, che disopra si son proposti.

Secondo modo di calcinar l'argento.

PIGLIATE acqua forte da partire, fatta di salnitro, & allume, come s'è insegnato disopra, & pigliate argẽto fino, ilqual sia laminato, o battuto in foglio, o fatto in pezzetti sottili, o in granelli, et sia l'argento parte una,

l'acqua

l'acqua forte partitre, & tenete l'acqua in un saggetto, o boccetta col collo lungo, & uenitui buttando dentro il detto argento, & uedrete che subito comincierà a bollire, & a scaldarsi il fondo della boccetta, se l'acqua sarà buona, & cosi lasciate bollir tanto, fin che non bolle, o non mangia piu, sempre tenendo uoi la boccetta in mano, o posandola in qualche luogo, lontano dal fuoco. Ma se l'acqua fosse debole, bisogna mostrarla, cosi un pochetto al fuoco, tenendola in mano sopra le brace, o posandola sopra un poco di cenere con fuoco, o sopra d'un fornelletto Et come ha finito di bollire, & di mangiar tutto l'argento, uedrete che l'acqua sarà uenuta uerde, & non sarà restato niente d'argento in fondo. Se però l'acqua non fosse male scalcinata, che allora faria una calce in fondo, bianchiß ma, o se nell'argento fosse oro, che allora manderia l'oro in fondo o patolette, o granelli come arena. Ora dapoi che detto argento sarà disfatto, o dissolto, & mangiato da detta acqua forte, habbiate un'altra boccia piu grande, o uno orinale, o ancora una pignatta, & sia meza o piu d'acqua di pozzo, o di fiume, nella quale hauerete disfatto un gran pugno di sale bianco da mangiare, & poi detta acqua sia colata due o tre uolte. Poi sopradetta acqua cosi salata, buttate quell'acqua forte che ha dissoluto l'argento, & lasciatela cosi per quattro, o sei hore, & poi trouerete in fondo come una giuncata, che sarà l'argento dissoluto, & il sale dell'acqua forte, & anco del sal commune che ui mettesse. Facete poi distillar uia per feltro detta acqua, e pigliate quello argento cosi calato in fondo, & mettetelo in un cruciolo, & copritelo che non ui possa entrar den

tro

tro cosa alcuna, & sepellitelo in mezo a i carboni accesi, che sia tutto coperto di fuoco, & habbia da ardere per tre hore, o piu. Poi lasciate rifreddare ogni cosa, & uotate quell'argento del cruciolo in una scodella, & buttateui sopra acqua commune, calda, & rimenate un poco col dito, poi lasciate posare, & leuate uia quell'acqua, & aggiungeteui dell'altra, & rimenate, & poi lasciate dar fondo, & uotatela come prima, & aggiungeteui dell'altra, & lauate di nuouo s'ella è ancor salsa, & come non è piu salsa, non ue ne mettete piu, & fate diseccare, o asciugar l'argento, & seruiteuene a quel che uolete, che sarà perfettamente calcinato.

Terzo modo a calcinar l'argento.

AMALGAMATE una parte di fogli d'argento, cõ tre o quattro parti d'argento uiuo, a punto come si è insegnato disopra nel quinto libro a car. 222, al capitolo di macinare l'oro. Poi macinate quella malgama cõ sal commune. Poi mettetela al fuoco a sfumar uia l'argento uiuo & poi lauatelo con acqua calda fin che ne sia uscito tutto il sale, & sarà calcinato. Et se ui paresse, potete tornare a macinarlo con altro sale, senza altro argento uiuo, & metterlo in cruciolo tra carboni accesi per tre o quattro hore, come poco auanti si è detto, & lauarlo pur di nuouo ut supra, & sarà fatto.

A calcinar il Talco in un subito.

PER essere il Talco una cosa di tanta importanza, et tanto desiderato & cercato da ogni bello ingegno, si sono

no ritrouati molti modi di calcinarlo, & communemente quasi tutti sono di accompagnar il Talco col doppio di salnitro, o di sal commune, o di tartaro crudo, & metterlo nelle fornaci per alcuni giorni. Poi separarne i sali, o il tartaro con acqua calda. Et altri lo infocano sopra le brace, & poi lo smorzano in orina & questo fanno molte uolte. Altri lo inuolgono in pezzette di panno di lana bianca, & lo mettono alla fucina a gran fuoco per meza hora, o piu, & poi lo trouano fuso, & tutto in un pezzo, leggiero & spognoso, non molto differente dell'alume bruciato. I quai modi tutti, per dire il uero, sono poco buoni, & o non calcinano perfettamente, o tolgono il tartaro di sua natura, & lo fanno uenire come calcina uiua, o come allume, o di poco frutto. Però uolendolo calcinar presto & perfettamente, terremo questo modo. Piglisi il Talco crudo, & sfogliato, o pestato al meglio che sia possibile, & mettasi in un cruciolo, o in una pignattina, al fuoco fra i carboni accesi. Et come è ben caldo & acceso, buttateui sopra a goccia dell'aceto distillato, oue sia dissoluto tartaro calcinato, & aggiuntaui la terza parte di acqua uita, & buttatela sopra detto tartaro infocato, a poco a poco, buttãdo tre oncie d'aceto a ogni libra di Talco. Auertendo di darli fuoco grandissimo di mantici come se lo uoleste fondere, & leuatelo poi allora dal fuoco, che sarà perfettamẽte calcinato & bellissimo, & lauatelo poi con acqua calda per separarne il tartaro, & usatelo a i uostri disegni. Si calcina ancora con farlo in foglietti, piu sottili che potete, e farne strato sopra strato con piastrelle d'argento in un cruciolo lutato, e mettetelo alle fornaci di uetro o mattoni per quattro, o sei giorni

ni, & il medesimo si fa con piastrelle di stagno. Et ancora si fonde buona quantità di rame, & come è fuso ui si butta dentro i pezzi grossetti del Talco, & in poco spatio è calcinato bellißimo, ma guasta molto il rame, & ne consuma o disperde, & fa danno assai, onde non è chi uoglia usar questo modo.

Modo d'indorar ferro, rame & argento, molto piu bello, che quello d'Alemagna, & di Francia, & piu facilmente. Et quel lauoro che s'indora con questa uia, par poi tutto un pezzo d'oro masicio.

PRIMIERAMENTE se hauete da indorar argento, o ferro, è bene di dargli il color di rame, si come non molto, disopra si è detto. Dapoi pigliate oro battuto in fogli, & amalgamatelo con argento uiuo, come piu disopra si è detto. Et mettete detta amalgama in una scodelletta, & sopra buttateui suco di frutti di cocomeri asinini, tanto che il detto suco soprauanzi un dito, & lasciatelo così al Sole o in una fenestra, senza Sole, o sopra d'una cornice, o doue ui piace, tenendola coperta con una carta, perche non u'entri poluere. Et così potete lasciarlo star quanto uolete, anzi quanto piu sta, tanto è meglio. Et di quello oro così preparato potete tener sempre in ordine quanto uolete, & quando hauete da seruirui ne per indorare, habbiate le cose che uolete indorare, & sian bennette, & polite, & con un pennello andatele dando sopra di detto oro con lo argento uiuo così preparato, & come dissoluto, fregandolo bene, & calcandolo per tutto. Et se non uolete, o non potete tutto questo modo sopradetto, facetelo indorare, o indoratelo al modo commune che usano

no gli Orefici, ouer con oro amalgamato, ma auuiuando il lauoro con acqua forte come eßi fanno. Et poi sfumate uia l'argento uiuo, nel modo che communemente usano gli orefici d'Italia, che sfumano con lucerna d'olio di lino, & con zolfo, che fanno poi una indoratura che par zafframe menato sopra quel lauoro. Ma terrete questo modo infrascritto, che parte è de gli orefici oltramontani, & parte migliorato molto, & è questo.

A sfumar uia l'argento uiuo della indoratura, & colorire l'oro perfettamente, & che parrà una massa tutta d'oro.

HABBIATE scaglia di rame, & limatura di ferro, & mettete in una pignatta o padella, & sopra mettetelui aceto forte, non distillato, & fate che l'aceto sopraauanzi due o tre dita. Poi fatelo bollire un'hora, & poi uotate uia detto aceto, & aggiungete dell'altro aceto, & fate bollire come prima, & cosi facete fino a quattro o sei uolte. Poi mettete tutti i detti aceti insieme, & faceteli euaporar uia o diseccare, & se uolete, potete farlo distillare per raccogliere l'aceto che è buono poi a molte cose. Et pigliate quella poluere che è restata in fondo, et aggiungeteui una ottaua parte di uetriolo Tedesco, et altretãto ferreto di Spagna, & una meza ottaua di sale armoniaco, con un pochißimo di zolfo, & habbiate cera nuoua o uecchia, e mettetela a fondere, & datele un poco d'olio di lino per farla liquida, o d'olio d'oliua. Et come è fusa, ueniteui buttando tutte dette polueri a poco a poco, le quali sieno ben mescolate insieme. Poi pigliate il uostro lauoro coperto di detta amalgama d'oro et d'argento uiuo

uo, & con un pennello uenitelo tutto coprendo bene con detta cera cosi misturata, & come è ben coperta, fate uno strato di carboni bene accesi, & in mezo ui mettete detto lauoro cosi incerato, & lasciate arder tutta et sfumar uia la cera, & ui rimarrà il lauoro indorato, che parrà un pezzo d'oro puro. Et potrete poi polirlo con la brustito ra di fili di rame, & acqua fresca, o imbrunirlo, secondo che ui piacerà.

A far pasta da cameini, cioè da improntare o formar figurine sopra pietre d'anelli.

PIGLIATE porcellette marine, ben trite, & mettetele in suco di limoni, il qual sia distillato per feltro cinque o sei uolte, & il suco sia tanto, che sopr'auanzi per tre o quattro dita in un bicchiero o in una scodella, & ben coperta tenetela cosi fino a dieci giorni. Poi uotate uia il suco, & pigliate quella pasta che resta in fondo, & lauatela con acqua chiara, & macinatela poi sopra il porfido con chiara d'ouo ben battuta, & quando sarà pasta liquida a modo uostro che si possa improntare, habbiate le forme d'intaglio cauo, come sono i sigilli da lettere & ungetele d'olio di mandole dolci, & in esse improntate o formate la detta pasta, come fareste con la cera, auertendo auanti che la cauiate fuori di tal forma, di aggiustarla ben disopra, cioè dal riuerso perche quella parte si ha da posar sopra il campo di quella cosa oue uorrete mettere detta uostra figurina cosi formata. Cauatela adunque con la punta del coltello poi che l'hauerete formata, e mettetela sopra d'una carta al Sole a seccare et sarà fatta. Et quando la uolete mettere sopra cristallo nero o sopra corniola, o qual'altra pietra ui piace, habbiate

in

un granello di mastice, & ficcatelo nella punta d'un coltello o d'un legno, & scaldatelo al fuoco, che getterà fuori un liquore come una lagrima, & con quello mentre è così caldo incollate la uostra figurina sopra quello che ui piace, facendo che il riuerso di essa figurina, & così la pietra di sotto, sieno calde mentre l'incollate, perche altramente non s attaccheriano bene.

Et uolendo in detta pasta metter colori, potete meteruene a piacer uostro dapoi che l'hauerete cauata del suco di limoni, macinando con essa quel color che uolete, con la chiara dell'ouo molto bene, & che i colori uengano ad essere impalpabilmente sottilissimi, perche altramente la pasta non resteria buona, ne soda. Et chi saprà essercitarsi con questa pasta sarà cose bellissime, non solamente per Camei, o altre pietre da anelli, ma per ogni altra sorte di figure così di rileuo, come di cauo.

IL FINE.

Vocaboli, iquali non sono così comuni.

OMBVTO, è quell'istrumento, stretto di sotto, & largo disopra, che s'adopra per imbottar uino, o per mettere olio & altre cose in uasi con la bocca stretta. In alcuni luoghi d'Italia lo chiamano Imbottatoro. In Venetia, et in alcuni altri luoghi lo dicono Piria.

Ranno, è parola Fiorẽtina, e di tutta Toscana, e è quel medesimo che Leßia in quasi ogni altro luogo d'Italia, & Leßia dicono ancora in Toscana. Oue nõ rimarrò di auuertire, che Leßia s'ha da proferir cõ la penultima sillaba lunga come filosofia, e nõ brieue come fuluia, si come la proferisce il uolgo in Venetia & in qualche altro luogo, che così dicẽdo Lißia come Liuia, uiene a farsi uoce bruttißima, e cõtra tutto quello che s'uisa per tutto il rimanẽte d'Italia. Auuertiremo ancora, che in Venetia ꝑ Lißia intẽdono quello stesso che altroue si dice il bucato, o la bucata, et nel Regno dicono la colata, che è quando le donne lauano i panni, con metterli in mastelli o altri uasi, & sopra gittarui poi la Leßia bollente, & indi a molte hore fare uscir fuori detta Leßia per il buco di detti mastelli o altri uasi, dal qual'atto di colar uia la Leßia per quel buco, i Toscani la dicono bucata, & quei del Regno, colata, uoci che ambedue le si conuengono, piu che il dirla Leßia. Percioche leßia è solamente l'acqua oue sia bollita cenere, & puo seruir così a lauare i panni, come a lauar la testa, i piedi et ogni altra cosa. Onde qui nel Venetiano quando le donne dicono, io uoglio far Lißia, intendono ristrettamente uoler far bucata, ma per certo i' far Leßia, è il far bollir la cenere con acqua per farne qual si uoglia seruitio

come è detto. Et però non laudo tal modo di dare, se non come proprietà o forma di pouere feminelle, tra le quali corre tal uoce e tale essercitio, che gli huomini nelle scritture oue occorresse, et così nel parlarne con altri che con dette feminelle stesse, o doue conuenisse usar di dirlo per farsi intendere se ne asterranno.

Capitello, prendono alcuni nello stesso significato che Ranno o lessia, ma errano. Percioche Capitello proprio si fa d'acqua, & di cenere forte come di soda, o altre tali, & con calcina uiua, come è quello di che si fa il sapone. Ne ogni Lessia, come è quella da i panni, o dalla testa, si dirà Capitello.

Ana, o añ. è parola che usano i Medici & gli Spetiali, & tanto uale, quanto a dire, di ciascuna, si come dicendo. Pigliate, cannella, garofoli, zucchero, noci moscate, ana oncie due. Tanto ual come se dicesse di ciascuna di dette cose pigliate due oncie.

Scropolo, Manipolo, & Dramma, son parole che essendo quasi pure latine, son comuni & note in ogni luogo così d'Italia, come d'altroue, che per tutto si dicono nello stesso modo.

Crucioli, sono quei uasetti di terra cotta, cō bocche a triangolo, che usano gli orefici per fonderui dētro i metalli. Et Correggiuoli gli dicono ancora il piu de gli orefici, di quà dalla Toscana. E' uoce alterata da una che n'usano quei filosofi de' tempi di mezo, che hanno scritto delle cose mettallice, che lo chiamano Crucibulum, (benche Festus gli dice Alberto Magno et altri) et credo che così gli dicessero, perche a tempi loro si doueano far con quattro bocche, in quadro a modo di croce.

TAVOLA.

LIBRO PRIMO.

molto

A sanar

LIBRO SECONDO.

Poluere

pro-

LIBRO TERZO.

LIBRO QVARTO.

Acqua

LIBRO QVINTO.

A far

Altro

LIBRO SESTO.

IL FINE.

REGISTRO.

* A B C D E F G H I K L M N O P
Q R S T V X.

Tutti sono quaderni eccetto * X,
che sono Duerni.

IN VENETIA,

Appresso Antonio de gli Antonij.
M D L X I I.