

niculo rariore, aut deſiore pro ſeminis qua-  
titate, purgatum accuratius confricandum:  
Strobili, piſtacia, auellanæ, amygdalæ dul-  
ces, & ſi vis amaræ, ſimiliter ſiccatae eodem  
modo, ſed citius incruſtantur. Caryophyllo-  
rum ſurculi cinnamomum, cortex arancii, li-  
monis, cucurbitæ.

Tragma, moſchatū ex puluere ireos ſac-  
charo aqua roſarū, & pauco moſcho ſic fit.  
Puluis ireos velut cōpoſiti baſis, in peluim  
miſſa aſuſo pauco ſaccharo tribulatur: vbi  
in grānula minima partim concreuit, partim  
in maiōra cribro exiguo cernitur, quod  
tranſit deligitur, iterum ſi opus eſt tegitur,  
donec ſeminis papaueris (quod etiā nonnul-  
li loco pulueris ireos ſupponunt ad operis ce-  
leritatē) rotūditatem & magnitudinem ſit  
aſſequutū. Tunc moſchus aqua roſarū pau-  
ca, vt drachma vna vncia ſemiſſe ſolutus,  
pauco ſaccharo miſcetur quo poſtremum fit  
reſtorium, ſunt qui aceruo huius condituræ  
moſchi pyxidem biduo aut triduo tantum  
obruant, vt moſchi odorem trahat, ſubſtan-  
tiam non diſſipet manifeſtè.

SECTIO SECVNDA DE  
*ſapis & ſyrupis.*

**S**apa eſt ſuccus à nobis tantum purgatus, & Meſues.  
ſcrasſatus ſolis aut ignis calore.

Sapa nobis sola paratur ex acinis vuæ albæ maturis. in lebeta sine vlllo liquore coctis, per mantile colatis & expressis. Id autem expressum percoquitur ad mellis consistentiam. Sunt qui vt fœlicius seruetur, saccharo pari condiunt: sunt qui ex vuis etiam nigris sapani coquunt.

Iulepus rosatus fit ex aqua rosarum cum pari saccharo cocta propè ad syrapi consistentiam: aut multò minus si mox vtendus est, nec aër ita calet.

Iulepus violatus fit ex aqua florum, & fiorù violæ nigræ, & pari saccharo similiter coctis, suprâ apozematum cōsistentiam infra syrapi formâ. Quanto enim perfectius coquitur, âto diutius seruetur: sed est ingratus. Parantur in rem præsentē, aut si non licet, eorum loco syrapi vsurpâtur. Quia verò violas non destillamus ex siccatû infuso coquimus. Alii magna violarum ad syr. violatum ex multis infusionibus faciendû infusionum parum expressum destillant, hacque aqua inique vtuntur ad iulepi violati compositionem.

Materia syruporum omnis est à plantis, radices apii, petroselini, fœniculi, asparagi, rusci, cichorii, intybi, ireos, pithri, spinæ albæ, & Arabicæ, glycyrrhiza, polypodium, agaricû, rha barbarû, helleborus niger, asarum,

rum, galanga, zingiber.

Herbæ, buglosus vtraque, hyssopus, mentha, calaminthe, eupatorium, absinthium, adiantum album, origanum, thymum, epithymum, cassutha, oxalis, fumaria, chamædry, chamæpitis, folium. Harum item multarum succus, præsertim buglosi, menthæ, eupatorii, oxalydis, fumaricæ, intybi, portulacæ.

Fructus poma, pyra, cydonia, cucurbita, granata, citrea, pruna, dactyli, thamar Indi, myriobalani, myxa, zizypha, ficus, vuæ passæ mundatæ, capita papaueris albi, nigri, rubri, folliculi sennæ. Horum multorum succus tantum, præsertim pomorum, pyrorum, cydoniorum, cucurbitæ granatorum, citreorum, & horum cortex, vuarum acerbarum & maturarum, vinum album bonum, antiquum, odorum, acetum, sapa. Ad hæc myrtharum, prunorum, persicorum, ribes, oxyacanthæ, cannarum sacchari, saccharum, penidia: & his affinia, manna, mel crudum, & coquendo despumatum.

Semina, cydoniorum, melonum, papaueris albi, nigri, rubri, lactucæ: portulacæ, apii, petroselini, intybi, fœniculi, anisi, ligustici, dauci, cari: piper omne, cardamomum, hordeum, maluæ, lini, fœnigraci.

Flores, crocus, rosa, viola, stœchas, schœ-

nuanthos, epithimum, cassutha, spica nardi, caryophillum, gummi Arabicum, tragacantha, mastiche, & liquor scammoniū. Et præter hæc aqua ferè fontana pura illimis, ac omnis alienæ qualitatis expers, interdū plura quæ additur, vt in eam vires medicamentorum simplicium macerando, & coquedo trahantur: deinde saccharo tradantur, vt etiam medicamentum diu coqui possit, & qualitates alienas exuat, nouas acquirat: vt etiam promptius syrupi despumentur, clarificentur, colentur, & in corpus distribuuntur: & sint accipienti gratiores. Aquæ vires sæpè succi sustinent, sed hi sunt, vt dicam, clarificandi.

Succi, herbarum, & fructuum ad syropos bis coquantur, primò ad dimidias, vt syr. de pomis, & alii propè reliqui: interdum ad partem tertiam consumptionem, vt syr. acidus ex succo citri, & alter ex succis fructuum: interdum ad libr. vnus consumptionem semel feruefiunt, vt in syr. bizantino: deinde colantur, postea quiescendo residere finuntur, alii biduo, alii triduo, alii minus aut magis diu, donec scilicet quod in eo crassum & fœculentum est, subsederit, & reliquum tenuetur, clarumq; ac purum euadat: id quod paulatim vase inclinato colatur, iterum & cum saccharo ad syrupi consisten-  
tia

tiam coquitur.

Subsidet verò aliis citius, aliis tardius, aliis largius, aliis parcius, vt vinis quæ genere sunt succorum, & vrinis. Vina enim alba, quia non ferbuerunt plurimam fœcē redunt: nigra quia multum feruendo crassum deponunt, minus: in medio sunt media: sic succus pomorum, cydoniorum, limonum, multa parte subsident: succus granatorum minus, vt illis pars sexta ferè subsideat, his pars octaua, vt ex syr. de succo acido citri apertè deprehendes.

Deinde cum saccharo propè pari percoquantur in syrupum, vt succi puri libras 4. 5. sacchari libras 3. 4. recipiant, vt in syrupo succi pomorum, cucurbitæ, succi lib. 7. sacchari lib. 5. in syrupo ex succo citri libræ 10. humoris, lib. 8. sacchari in syrupo acido ex pomis, interdum minus sacchari miscet, vt in syrupo. Saporis succorum libræ circiter 6. in libr. tribus sacchari syrupi corticum citri libræ tres post coctionem relictæ cum sacchari libra vna coquantur.

Quin syru. acidus ex cidoniis in succi libris vndecim, habet tantum sacchari libras duas. Est quando modus sacchari incertus est, vt in syrupo acido ex succis fructuum succi libras tres coqui cum Iulepi lib. duabus,

vel pluribus, vel paucioribus. Si mannā pau-  
cam acceperit syrupus, nihilominus sacchari  
postulat, vt syr. acidus ex manna eius vno,  
tres capit, succorum in libras 4. sacch. lib. tres,  
succus tamen cannarum sacchari, aut peni-  
dia ponuntur loco sacchari in syr. de canis  
sacchari nisi pro, aut, & , legas.

Quin & Iulepus clarus & purgatus sac-  
chari vice præstantissimus est in syr. præfer-  
tim ex succis frigidis aut aromaticis, vt fit à  
Mesue in syr. acido ex succis fructuum, & in  
syr. corticum citri. Saccharum autem opti-  
mum ex aqua æquali coquunt, albuminibus  
purgant, colant, recoquunt ad penidiorum,  
aut sacchari rosati, aut electarii sicci confi-  
sistentiam, & succos mox ubi extracti sunt, si-  
ne vlla coctione, colatione, residentia co-  
lant, per spumam in colo relictam ex sac-  
charo iam colato purissimiq; hi transfluunt,  
& æqua portione baculo multum tribulan-  
do electariorum siccorum ritu paulatim  
miscentur saccharo sic percocto, quem Iule-  
pum vocat Mesues, quomodo & syr. aceto-  
sum simplicem Mesuæ, & oxyfaccharum  
Nicolai, & alios multos syropos ex succis  
plurique hodie componunt, vt vires eorum  
sint integriores, nec ita promptè cande-  
scant, quod vitium pauco melle misto qui-  
dam effugiunt. Id quod probo maximè, mo-  
do

do non canescant, & situm non ducant ob succorum cruditatem. Quod vitium cauetur insolatu: quæ coctio his potior est, quàm quæ ab igne. Hoc autem modo syr. acidus citri, limonum, acetatus simplex albissimus fit, granatorum autem ribes oxyacanthæ syr. cum debeat esse ruber, minus diu debet tribulari, ne coloris sui gratiam amittat. Est quando saccharum simul cum penidiis miscetur, vt in syru. papauerum ad catarrhum sacchari & penidiorum ana vnciæ quatuor in decocti selibra: & in syr. papauerum ad tussim, sacchari & penidiorum ana vnc. 8. in decocti lib. duabus, sed in illo saccharum est parcus, vt in syru. adianti, sacchari clari ficati, & aquæ adianti ana vnc. octo cum lib. duabus decocti.

Coquantur autem in vase terreo plumbat. potius quàm æreo stannato, igni prunorum lento, aut flamma exigua, sed sine fumo, vt carbones antè sint omnino accensi quàm vas igni tradatur: qui si coctioni non sufficiant, alii ex foco semiusti substituantur, vt diximus in methodo medicamentorum componendi lib. 3. ne carbonum nouorum teter vapor coquenda vitiet.

Coquantur syrui ad iustam crassitiam, seu donec portio eorum refrigerata digitis tractatu hæret, ac fila ducit, & iniecta mat-

*Nicolaus  
Alexãdri  
nus in syr.  
rosacco.*

mori aut scutellæ stat & durefcit non fluat, seu donec immisi humoris seu decocti, seu succi vnciæ circiter duæ in libris singulis sacchari super sint. Id quod deprehendes bullarum modo & numero: nam quoad succi multum superest in medio bullam excitat vnam, eamque maximam in ambitu paucas & paruas: dum verò in syrapi consistentiam coctum propè est pro bulla illa maxima, plurimæ vbi que mediocres tolluntur.

Qui verò syrapi decocto constant, non succis: pro seminum aut radicum libra vna requirunt aquæ libras circiter quatuor, pro herbarum manipulis quatuor, siccarum quidem, aquæ libras duas: viridium verò libram vnam, aliorum autem simplicium quia pauca sunt parua habetur ratio. Mesues tamen, radicum simul & seminum libram vnã coquit in aquæ libris decem ad dimidias in syrupo acetato cum radicibus.

Cum item hordeum, vel aliud diu coquendum est, aut per se est macerandum, aut tanto largior aqua est affundenda, quanto coctio longior est futura: sic dum sicca, rara, lenta, & glutinosa coquis, a quam auge, vt in syrupo hyssopi, zizyphorum, alioqui colari non poterit, nisi nodulum ex glutinosis eam colato incoquis, aut muccaginem ex his cum portione decocti

ext



extractam coctiori iam saccharo misces. Incocta enim hæc glutinosa decoctum incolabile reddunt, quia substantia emplastica viam sibi præcludunt, poris coli obstructis. Idem vitium est si penidia miscentur ex saccharo pinguiore, impuriore cum amylo multo tractata. Sunt qui libræ medicamentorum multam coctionem sustinentium tribuant aquæ lib. 6. paucam, se libram, mediocrem. 3. lib. aquæ.

Simplicia primum deliguntur, & in scri-  
niola papyracea, vel similia digerantur. Si *Diosc.*  
qua seorsum maceranda sunt, aut simul ante  
macerentur: coquenda verò in lebetem  
in quo aqua iam caleat non tamen fer-  
ueat, iniiciantur, primum coctu contuma-  
cia, seu quæ viribus suis adhuc integris, lon-  
gam sustinent coctionem, qualia ferè sunt  
radices, semina, fructus, cortices lignorum: *Diosc.*  
deinde illa quæ mediocriter: postremò  
quæ ob essentiæ tenuitatem, aut virium im-  
becillitatem, etiam mediocri coctione ex-  
animantur. Id quod odore, sapore, colore  
natiuo mox perduto ferè declarant. Quan-  
quam color viridis in adiantis, ruber in zi-  
zyphis magis intenditur: quia in his valen-  
ter est mistus, & adianti perpetuò virent. de  
quibus omnibus abunde libro præceden-  
te, de coctionis ratione diximus, hæc dum

carbonibus accensis coquantur, quæ spuma supernatat, cochleari foraminulento deraditur, & simplicia, præsertim grauia, identidem rudicula tolluntur à fundo, ne vrantur, & leuia merguntur: vt coquantur, & vires suas aquæ tradant. Vbi quantum satis est cocta erunt omnia (quod ferè fit hora vna) & vim suam omnem in aqua iam quantum satis est consumpta deposuerunt (quod in multis simplicibus sapor propè aqueus relicto proprio declarat) igni aufer, & si vis in stannæam peluim, aut stannatam transuasa: tege disco mundo, horis quinque, sex, noctem, diem, macerari permitte. Post id tēpus igni parum diu redde, vt recalescant tantum: tūc per stamen cola, & exprime. Expressum vel procul ab igni vel potius igni redditū, ouorum duorum iniectis albuminibus in libras 9. 8. 10. scopulis agita diu, & permisce donec quantum potest spumescat. Mox saccharum in frustra comminutū, immitte, aut penidia, aut mel, & si qua sunt teorsum infusa, aut soluta, vt thamar Indi, cassia, agaricū. Postea coque, donec feruendo parum ablit. à supernatando & effluendo, et flataq; modice spuma decoctum sub hac clarum appareat. Tūc vt calet panno laneo puro cola, si est glutinosum, & quod primum permearit rursus cola, & si vis totum bis, aut ter cola, mutato  
eti

etiam colo, si propter prioris sordem opus est. Nam quæ ita calida colantur, igni multum tenuata, permeant impuriora: si lente rearent, modicè refrigerata colentur: Pan- no etiam digitis molliter expresso, nequid vtilis materiæ in eo. & fœcibus maneat, ne tamen aded exprimas, vt sordis aliquid simul elicias, tunc enim iterum foret colandum. Vbi colando iam purum erit expressum, purgato intereà & siccato lebeti rede, & igni lento percoque ad syrups confistentiam, seu donec decocti vnciæ duæ, aut tres in libris singulis *superfint*.

Si autem mucosa quædam sint incoquenda, vt semina maluæ, cydoniorum, lini, scæ-nigræci, mastiche, tragacantha, gummi Arabicum, nodulo raro ligata filo longo & forti colato iam decocto incoquenda. Sūt qui tantum ante clarificationem incoquūt, alii ante & post. Postremò cum absoluta est co-ctio expressum nonnulli abiiciunt: alii nulla ratione in decocto retinent, cū vires suas ea iam tradiderint omnes, non etiã aliquas retinent, vt nodulus aromatum, thā barbari, scamonii, hellebori nigri, & aliorum de quibus libro superiore in expressione.

Si verò ex infusione simplicium post co- quenda fiat syrupus, omnia simul infundantur, deinde coquantur. Sic enim vis eorum  
hura

humori firmius, & diutius impressa, coctio-  
 ne iusta dissipari non videtur. Aqua autem  
 infunduntur largiore sicca, rara quam viri-  
 dia densa, vt in syru. stœchados simplicium,  
 verbi gra. parum tritorum lib. vna macere-  
 tur horis 24. libris septem aquæ, si aridiora  
 sint libris octo, quarum vnâ vel paulo  
 plus ebibent: coquantur deinde igni lento  
 ad partis tertiæ consumptionem, quod etiã  
 citra infusionem coquendo, faciendum est:  
 postea exprime, & reliquum, & lib. quatuor  
 percoque cum mellis despumati, aut saccha-  
 ri puri libris quinque ad syrui consisten-  
 tiam, & syrui habebis lib. 6. & dimidiam,  
 aut si hyems est, ad libras sex: si æstas, ad lib.  
 quinque & dimidiam. Nam æstate syrui  
 magis coquendi quàm hyeme ne ferueant  
 humore excrémétofo feruoris & putredinis  
 causa relicto accedente externo calore hæc  
 excitante, sacchari aut mellis purgati pon-  
 dus par succo aut decocto quidam misceri  
 volunt: alii verò etiam paulò plus ob nostra-  
 rum plantarum cruditatem, ob quam etiam  
 diutius syrui nobis sunt coquendi, vt propè  
 solum sacchari aut mellis pondus maneat  
 percocto iam syrui. Diutius etiã coquen-  
 dum: sic succi, aut decocti plus est quàm sac-  
 chari, aut mellis. Paulus tamen mellis par-  
 tem vnâ succi, aut aquæ partes tres coquit  
 ad

ad partim duarum consumptionem in rho-  
doſtaſte ſucci roſarum ſextarios duos, mel-  
lis ſextarium vnum coquit ad quartæ par-  
tis consumptionem.

Coquuntur fyrupi in vaſe quouis, ſed qui  
acetati ſunt in vaſe lapideo vel terreo, ſed  
plumbato, quod etiam Meſues rectè mo-  
nuit in ſyrup. acetato ſimplici, ne acetum ex  
aere æruginem eliciat quæ ſyrupum vitier,  
niſi vaſ æreum ſit ſtannatum, quale eſt quo  
vtuntur ferè in officinis. In quibus coctio-  
ne perfectæ ſcopus eſt ſyrupi conſiſtentia:  
ſi verò antequam mel recipiant, coctæ erant  
parum, vt ad tertie partis consumptionem,  
poſt mel acceptum magis ſunt coquenda,  
vt oxymel de radicibus. Minus autem quæ  
coctæ erant donec tantum pars tertia rema-  
neret, vt in oxymelite de calaminthæ me-  
diocriter, vbi ad dimidias erant coctæ, aut  
mel perfectius coctum illis minus coctum,  
ſecundis mediocriter coctum, poſtremis mi-  
ſcendum eſt.

Si operis ſpecimen edis, aut etiam tecum  
componis, aquæ libras quindecim cum Me-  
ſue, aut potius viginti, libras ſex roſarum  
macera horas octo, expreſſis roſis nouas  
immitte, idque opus nouies repete: aut  
ſi libras aquæ tantum quindecim miſces,  
expreſſum pende, quod ſi diminutum eſt,  
qu

quod deest suffice alio expresso trium aut quatuor infusionum.

**Nicolaus.** Syrupus rosatus sic paratur, rosas recentes aqua feruente macera uase operculato, ubi hæc refrixerit expressis rosis & abiectis, iterum feruet fiat, & easdem rosas recentes alias macera. Id opus toties repete, donec aqua rubeat. Hæc albuminibus purgata cum pari saccharo percoquatur in syrupum.

**Hic præsertim recens mediciocriter purgat magis ex incarnatis, ut in Mesue docui.** Parari omnino hic debet aut iulepus rosatus Mes. in syrupum coquendus, non autem eius loco semper (quod hodie fit) substitui syr. ex rosarum siccarum infuso simplici, vel duplici cum pari, aut paulo parciore saccharo cocto & colato, qui syr. rosarum siccarum est. Alius autem ex succo rosarum rubrarum fiat purgatio, cum pari saccharo, tertius ex infusionibus nouem rosarum, præcipuè incarnatarum purgatorius.

**Nicolaus.** Syrupus uiolatus, & nymphaea, & alij ex floribus eodem modo fiunt.

**Mesues.** Syrupus ex cydonijs fit ex libris decem succi cydoniorum coctis ad dimidias. Deinde biduo residere permittis donec clarescât. Tunc colentur, & cum libris tribus sacchari fiat syrupus.

Si saccharum est purum, eius lib. vna aque vncijs quatuor soluta tribus feruelfactionibus

bus in electarium coquitur, tunc succus cydoniorum pistillo valenter commiscetur, sunt qui parumper saccharo propè percocto incoquunt: si impurum est saccharum, eius libra in aquæ lib. vna coquitur, clarificatur, colatur, percoquitur in electarium, fit vt prius. Sunt qui succos citra coctionem residendo, & insolando purgant, deinde cum saccharo clarificant, colant, percoquunt. Alii aliter, vt ante diximus.

*Syr. de granatis acidis, syr. de granatis dulcibus, syr. de omphacio, syr. ex succo oxalidis, eodem modo sunt, & de ribes, & uua oxyacanthæ.* Mesues.

Similiter ex fructuum omnium, & herbarum succo fieri syrupus potest si ad dimidias coquatur, biduo residere permittatur, coletur, cum saccharo propè æquali percoquatur, in syrupi consistentiam.

Alii in his omnibus saccharum aqua pari solutum coctum modicè cum albuminibus purgant, colant, percoquunt in electarii, aut penidiorum consistentiam. Tunc vbi frigidum, succos ipsos per albumina in colo relicta colatos, & claros paulatim baculo miscent, qua componendi ratione succorum vis, præfertim frigida, vel aromatica interior manet quàm si ipsi coquuntur. Alii suc-

cos hos residendo, & in folatu purgatos, saccharo, vt dixi, percocto cōprehēdūt. Quam componendi rationem omnino praefero ei quae succos ad dimidias coquit.

Mesues.

## SYRVI COMPOSITI.

**S**YRVPVS saporis de pomis recipit succi pomorū redolent ū lib. tres, succi buglosi domestici & syluestris ana libr. duas, folliculorum senne unc. quatuor, croci drachm. duas, sacchari albi libras. tres. Fit autem sic, senna contrita horis 24. succis maceratu, semel aut bis seruetur, coletur: expressum post cum saccharo percoquatur in syrupum: crocus autem panno lineo ligatus inter coquendum infricetur.

Mesues.

Syrupus portulacae accipit seminum portulacae tritorum lib. unam, horis 24. macerandam in

\* Alij sex succi intybi cocti & purgati lib. \* quatuor post-  
mel etiam ea igni lento coque ad dimidias, & colatum cum  
oſto, ut co sacchari lib. duabus percoque in syrupum.  
lari possit.

Syr. adiantinis recipit glycyrrhizae unc.  
succos e - duas, adiantu albi unc. quinque, tempera cum  
nim por se aque fontis lib. quatuor horis 24. coque ad dimi-  
glutinosus diis, expressum percoque cum sacchari clarifica  
teescit ad ii, aquae adianti albi ana unc. octo.

hic infuso Ex adianti albi lib. vna, & vncis duabus  
glycyrrhizae purgatae & tritae, decoctis in  
aqua



aquæ libris sex ad consumptionem tertiæ partis cum sacchari libris tribus. Hic percoquimus, adianti albi, recentis penuria, alii cum sacch. libra, aut sesqui libra coquunt sine aqua adianti, alii adiantum album recens multum sine glycyrrhiza aqua macerant, exprimunt, cum saccharo clarificant, percoquunt.

Syr. rizophorum fit ex rizophis sexaginta, *Mc sues.*  
 uiolarum, seminis maluæ, ana unc. quinque, adianti albi, glycyrrhizæ, bordei mundati, ana unc. una, semi. cydoniorum, papaueris, melonis, lactuæ, tragacanthæ, ana drach. tribus, coctis cum aquæ fontanæ lib. quatuor, & lib. sacchari duabus.

Aqua est parcior quàm vt possit colari, ob id vel augenda est, vel semen maluæ & cydoniorum, & gummi tragacanthæ nodulo ligata clarificato syrupo immitantur, vel di midium nodulo coctioni ante clarificationem immittatur: reliquum iam clarificato, si autem muccaginem ex his extractam non clarificato immiseris, ægerimè ob horum lentorem colatur: si colato, turbidus & impurus, ob id ingrator fit syrupus.

Syr. papaueris fit ex capitum papaueris albi *Ibidem.*  
 & nigri, ana drachm. sexaginta coctis in libr. quatuor aquæ pluuiæ ad consumptionem lib. 2.

et dimidiæ, tunc percoquantur cum sacchari albi, et penidiorum ana uncijs quatuor.

Largiore saccharo si condias, vt lib. vna, aut etiam duabus gratus erit, & citra multam coctionem facultati refrigeranti inimicam diutius seruabitur, cum pauco autẽ saccharo puro, si diu non erit seruandum est efficacius. Capita cum seminibus magnorũ & paruorum siccorum & humidorum media macerentur 24. horis: & si sint siccora, pluribus deinde coquantur, donec tabescãt: exprimantur cum saccharo, vel melle pro variis medici scopis, percoquãtur in syrupum. Vide diacodium in Met.

*Ibidem.*

*Syr. acetatus simplex recipit aquæ fontis lib. quatuor cum sacchari lib. quinque coquendas in uase lapideo, ad dimidias semper despumando, tunc adde aceti albi clari lib. duas.*

Sunt qui saccharum aqua solutũ medio-criter coquãt, albuminibus purgant, colant, percoquant in electarii cõsistentiam frigescenti, paulatim baculo miscent acetum purum, vel per albumina in colo relicta colatum, idque ne candescat. Alii Nicolaum sequentes aceti albi partes duas cum saccharo purissimo coquunt & despumant, neque aliter clarificant. Hic quanquam minimum, tamen compositus est.

Syr.

\* Putatur inuentus, uel usu multo celebratus bizantij unde illi nomen alijs à pretio denarij bizantini qui quibusdam ho die etiam

\* Syr. acetatus cum radicibus recipit radicem bisantius apij, fœniculi, intybi, ana unc. tres, seminum apij, dicitur, un fœniculi, anisi, ana unc. unam, sem. intybi unci. de & syr. dimidiam. Hæc omnia igni lento coquantur ad quoq; hinc dimidias in aquæ fontanæ lib. decem, tunc addi denarij uo tis sacchari lib. tribus clarificetur, deinde acetatum additur.

\* Syr. Bizantinus recipit succi intybi, & \* Syr. bi- apij ana lib. duas, succi lupuli, bugloßi hortensis, zâtinus ab uel syluestris ana lib. unam, feruescant semel & solute sine purgentur. Eius succi clarificati libris quatuor aceto est. igni lento coque in syrupum cum sacchari libr. Syr. bizã duabus, & dimidia interdum additur \* acetatus. mensura succorum purgatorum dimidia: interdum rosarum unc. duæ, glycyrrhizæ, unc. Syr. byzã dimidia: spice nardi drachm. duæ sem. anisi, tinus cum fœniculi, apij, ana drachm. tres succis inco- adduioni- quantur. bus.

\* Syr. de quinque radicibus accipit radicem apij, fœniculi, petroselini, asparagi, rusci, ana \* Incerti unc. duas, coque libr. sex aque fontis, ad tertie est autoris partis consumptionem expressum percoquitur cum sacchari lib. tribus, addendo sub finem acetati unc. octo.

Oxymeli simplex fit ex aceti parte una, mellis partibus duabus, aquæ partibus quatuor coctis in syr. consistentiam despumando.

Hodie sic coquunt quod diu seruandum est. Oxymeli autem Galeni ex aceti parte vna, mellis partibus duabus, aquæ partibus hyeme octo, æstate etiam duodecim. Mel cum aqua primùm despumatur, vbi spuma re desit, cum aceto iterum despumatur, refrigeratū albuminibus clarificatur, igni rediditur parum diu, cum tollitur, cinnamomū ad drach. vnam in libr. singulas: dum refrixit, per pannum bis, ter colatur: addito si vis etiam tum cinnamomo iucundissimum, dies paucos loco frigido seruatur ex albo aceto melle pulchrius.

Acetum scillinum sic fit, scille laminas inter corticem & cor medias, acu linea filo confut. & tanto interuallo ne se contigant siccabis in umbra dies quadraginta, postea concisam cultello ligneo lib. unam dies alios 40. insolabis, in aceti boni lib. 8. in uase uitriato, strui orificij bene obstructi. postea colabis, & seruabis.

Sunt qui inter scillæ laminas ne se tangent, & ad odoris gratiam interfuunt sceniculi viridis, aut sicci stipites.

Ibidem. Oxymeli scillinum fit ex aceti scillini libr. dua

duabus, mellis despumati, lib. tribus decoctis despumando.

Antemel sit despumatum, vt in melle rosato, sed quam spumam vi aceti scillini expuit, eam derade.

Oxyfaccharum fit ex aceti unc. quatuor, sacchari lib. una, succi granatorum acidorum maturorum lib. dimidia.

Saccharum si purum est aceto solutum, duabus aut tribus feruefactionibus coquitur in electarium, postea cum parum refrigerit, pistillo miscetur succus granatorum. Si autem saccharum est impurum, ex aqua coquitur & clarificatur, deinde aceto & succo percoquitur.

Syr. absynthij recipit absynthij Romani libr. dimidiam, rosarum rubrarum unc. duas, spice nardi drachm. tres, uini antiqui boni & odori, succi cydoniorum ana lib. \* unam & dimidiam. In his macera horis 24. predicta coque igni lento ad dimidias cum mellis lib. duabus, fiat syrupus.

Absynthium, rosæ, spica minutim concisa vino & succo macerantur, coquantur, expressuntur, expressum cum saccharo clarificatum percoquitur in syrupum. Satius fuerit absynthium per se infundere, & rosas, & spicam simul, deinde infuso absynthij parum cocto addere alterum, & parum

Nicolaus saler. aliter ferri copbar.

\* Alij, lib. duas & dimidia, ut facilius coletur & ualetius astringat.

simul coquere, exprimere. In expresso libr. sacchari dissoluti albuminibus clarifica, cola, tunc adde libr. reliquam sacchari, sed purissimi, vel per se clarificati. Si enim decoctum id cum duabus simul libris sacchari clarificas ob succi paucitatem non percolabitur, nisi succū, vt dixi, auxeris ad libr. duas & dimidiam.

\* Sunt qui pomorum acido dulcium, ut ramburo, & granatorum

acido dulciū, tantū ana lib. duas & dimidiam miscent.

\* minutim concise.

\* que succos macerando oportos coquēdo reddu.

\* Syr. menthe recipit succi cydoniorum acidodulcium & dulcium, succi granatorum acidorum dulcium, acido dulcium, ana, lib. unam, & dimidiam \* foliorum rosarum unc. duas, coque igni lento ad dimidias, \* cum mellis uel sacchari lib. duabus fiat syrupus, aromatizetur cum gallia.

Succos potes sole, igni, quiete purgare, & his reliqua macerare, vel, citra purgationē. His cætera macerabis horis. 24. igni lento coque, exprimē, recoque, clarifica cum saccharo, vel saccharum clarificatum misce, cola, exprimē cum saccharo, expressum clarifica, colatur panno ægre & lente, sed tandem aut pannum muta, aut saccharum, vt prius partire.

Loco syruporum fumarie maioris & minoris hodie coquimus syr. ex succo solius fumarie cocto residendo, purgato, percocto in syrupum cum saccharo æquali.

Syr.

† †

Syr. epithymi recipit epithymi boni borten- Mesues.  
 sis drach. uiginti, myrobalanorum Indarum, ci-  
 trearum ana drach. quindecim, cassuthæ, fuma-  
 riæ ana drach. decem, thymi, calamintes, buglof-  
 si, stœchados, glycyrrhizæ, polypodij, agarici, my-  
 robal. emblicarum, & belleric. ana drach. sex,  
 rosarum, semi. fœniculi, anisi, ana drach. duas &  
 dimidiam, pruna uiginti, uuarum passarum pur-  
 gatarum unc. quatuor. Thamar Indorum unc.  
 duas & dimidiam, sacchari libr. quatuor, sapa  
 lib. duas, fiat syrupus.

Pruna, uuæ, semina, polypodium in aquæ  
 libris octo coquantur, postea glycyrrhiza,  
 buglossus, fumararia: post myrobalani, cala-  
 minthæ, thymus: deinde propè coctis epi-  
 thymus, cassutha, stœchas, rosæ, agaricum,  
 addantur, ubi aquæ dimidium erit conlum-  
 ptum, aufer igni macerari noctem vnâ si-  
 ne, recalsactum exprime, expressum clarifi-  
 ca cum sacchare, & cola. Thamar Indi cum  
 decocti vnciiis duabus creti & pensî, vt pur-  
 gatis pondus iustum expleant, syrupo ad-  
 dantur, minimum coquantur ad decocti sci-  
 licet consumptionem, & sapa syrupo soluta  
 misceatur: recoqui enim non debet. Sine his  
 duobus sapore iucundo præditis consisten-  
 tia fuerit liquidior, clarior & gratior, & ef-  
 ficax syrupus ad ea quæ promittit. Sunt qui

rectius agaricum, & myrobalanos seorsum  
infusos exprimūt, & aliis miscent pauld an-  
te collationem.

*Mesues.* Syr. starchados recipit florū starchados drach.  
triginta, thymi, calaminthes, origani ana drach.  
decem, anisi, pyrethri, ana drach. septem, pipe-  
ris longi drach. tres, zingiberis drachmas duas,  
auarum pasarum purgatarum uncias quatuor,  
mellis libr. quinque condiatur cennamomi, cala-  
mi aromatici, spice nardi, croci, zingiberis, pi-  
peris nigri & longi ana drach. una & dimidia, si  
gata in panno raro & appensa in syrupum.

Coquitur in aquæ libr. 7. vel octo ad  
libr. circiter duarum consumptionem, co-  
latum cum sacchari libr. quinque clarifi-  
catur, colatur, propè percocto immergitur  
sæpe nodulus, & rudicula comprimitur:  
postremò in percocto appenditur. Vuæ, ori-  
ganum, calaminthe, pyrethrum, zingi-  
ber, piper, thymus, stcechas hoc ordine co-  
quantur.

\*Despu-  
mati.

Syr. glycyrrhizæ recipit glycyrrhizæ unca  
duas, adianti albi unc. unam, hyssopi sicci unc. di-  
midiam, horis 24. macera, aque libr. quatuor  
coque ad dimidias, expressum percoque cū\* mel-  
lis, sacchari penidiorum ana unc. octo, aque ro-  
sæfarum unc. sex.

Hodie coquunt plerique sine maceratio-  
ne



ne, quod ex his facultas in aquam coquendo promptè trahi possit. Hæc rosarum aqua percocto iam syrupo addenda, sed coquendo consumenda, nisi cum quibusdam drach. tantum sex misceas, tunc enim recoqui non oportet, quia aqua tam pauca saccharū non recrudat. Sunt qui manè macerāt, post meridiem coquunt, penidia hæc fiant ex saccharo purissimo (nam impurum ægre colatur) hoc est, saccharum ad consistentiam penidiis debitam coctum, & pertritum pistillo ligneo in vase non autè manibus oleo, inunctis etiam cum amylo, tractum in penidia nempe illo saccharo impuriora.

Syr. hyssopi, recipit hyssopi mediocriter sicci, Mesues. radicū apij, sãniculi, glycyrrhizæ, ana drach. decem, hordei mundi unc. dimidiam, semi. maluæ & cydoniorum, tragacanthæ ana drachm. tres, adianti albi drach. sex, zizypha, myza ana triginta, uuarum passarum purgatarū drach. duodecim: ficus siccas, dactylos pingues ana decem, penidiorum alborum lib. duas: fiat syrupus.

In lib. aquæ sex calidas iniice hordeum hora post dimidia radices si dantur recentes, eligatas tamen & cõcisas, horæ quarta parte post, fructus omnes, mox semina, & tragacantham linteo raro ligata, filo lōgo,  
post

postremò adiantum, penidia vt prius.

*Ibidem.*

Syr. praesij, recipit praesij unc. duas, hyssopi, adiani albi, ana drach. sex, glycyrrhizæ, unc. unam, calaminthes, anisi, radicem apij, faniculi ana drach. quinque, ireos, semi. maluae & scenigræci ana drach. tres semi. lini & cydoniorum ana drach. duas, uuarum passarum purgatarum unc. quinque, ficus passus pingues quindecim, penidiorum mellis boni despumati ana lib. duas.

In aquæ libris octo radices primum, deinde anisum, uuae, ficus, post praesium, hyssopum, calaminthe postremò adiantum coquantur ad dimidias, horis sex macerentur, recalant, exprimantur, cum penidiis & saccharo clarificentur, colentur, percoquantur in syr. interea identidem in id colatum, & si vis expressum immerso & confricato nodulo semina maluae, lini, scenigræci, cydoniorum continente.

*Ibidem.*

Syrupus intybi recipit succi intybi una seruefactione, deinde residentia purgati lib. octo, affundit paulatim, saccharo, si impurum est clarificato. Si uerò minus est purum, succo dissolutum coquatur, cum albuminibus purgetur, coletur, percoquatur in syrupum, nam hic succus prompte corrumpitur, cum succus limonum, granatorum, cydoniorum, etiam per se seruari possint, & mul-  
tò

ed magis parum cocti cum saccharo.

Intybum accipe cicorium syluestre non lactucam syluestrem vulgi endiuia seu intybum. Ne sit opus prætereà syr. duobus de cichorio simplici, & de endiuia simplici. Quod si in aliquibus scripturis intybus & cichorium requirantur, vel ipsum auge, vel satium & erraticum, angustifolium, aut latifolium, vel alias cichorii species misce.

Syr. arthemisæ Matthæi Gradi in cap. de mē fibus ciendis lib. 9. ad Almanforem, recipit arthemisæ manipulos duos, pulegij, calamintbes, origani, melisophyli, persicariæ, sabine, sampsuchi, chamædryos, hyperici, chamæpitios, matriariæ cum flore, centaurij parui, ruta, betbonice, buglofi.

Radicum feniculi, apij, petroselini, asparagi, rusci, saxifragiæ, enule, dictamni, cyperi, rubiæ, iridis, pæoniæ ana manipulum unum.

Seminis iuniperi, libystici, petroselini, apij, anisi, melanthij, carpobalsami, costi, asari, pyrethri, castiæ lignæ, cardamomi, calami aromatici, pbi, ana unc. semissem. Quassata infundantur aquæ fluuiali sufficienti horas 24. post coque ad aquæ dimidiæ consumptionem. Tunc aufer igni, diu aqua tepuerit, frica manibus omnia  
&

& cola expressum percoque in Syrupū cum mellis & sacchari quantitate sufficienti. Additur interdum acetum acerrimum, uel scillites largius, partius pro scopis uarijs, aromatizatur cum namomo & spica.

*Alius simplicioristo est in usu.*

In aqua libras octo coque primum radices nostrates, deinde semina, post herbas, postremò pyrethrum, & aromata. Costum, asarum, cassiam, cardamomum, calamum aromaticum, phu ubi libræ quatuor supererunt, fiat ut in cæteris, & cum sacchari & mellis ana libravna, & dimidia percoquatur, ut sit efficacius, quanuis plurimamultum amara recipiat. pauco melle & saccharo dulcoratur. persicariam astringentem & frigidam, quæ maculato est folio nonnulli miscent: ego autem acrem & non maculatam vsurpandam censeo, ut acria & mentes mouentia sint omnia nulla temperantia.

*Idem pleurisque fit simplex ablato rhabarbaro.*

*Syr. cichorij ex Gulielmo Placentino, recipit cichorij manipulos duos.*

Foliorum buglosi utriusque, lactuce, cichorij hortensis, oxalydis, uiolæ nigrae, sereneos tri-caria ana manipulum unum, rba barbari drach. duas.

Herbae tritæ coquantur in lib. diabus, aque ad partis tertie consumptionem, colentur. Adde

exp

expresso saccharo libris duobus, clarificetur, & iterum coletur, reddatur igni, adde rha barbarum pulueratum panno lineo ligatum, & saepe confrica, donec syrupus erit percoctus.

Syr. cichorii alter ex Nicolao Florentino, recipit in ybi satiuu & erratici ana. manipulos duos cucurbita, lichenis, lactuca sylvestris, & satiuæ, sumariae, lupulorum, ana manipulu unum, borderi integri, halicacabi ana unc. quatuor, glycyrrhiza, adiani albi & nigri, & uulgaris, asslenij cassutha, ana drach. sex, radicem farniculi, apii, asparagi, ana unc. duas, coque in aqua sufficiente, cola, cum saccharo clarificatum & rursus colatum percoque in syrupum confricâdo in eius libris singulis rha barbari, drach. quatuor, panno raro ligatas cum spice nardi scrupulis quatuor. Dantur unciae tres cum emulsione seminum quatuor frigidorum maiorum.

Hi duo syrapi hepatis obstructionibus, & intemperaturæ calidæ destinati, quia nominibus Barbaris & nemini intellectis constant, pelagus opinionu pepererunt. Nã endiuiâ sylvestris & domestica, taraxacon, battiosere, scariola, cichorium, quid apud hos sit Barbaros nunquam possis ex iporum scriptis didicisse tam sunt ea plena crassa ignorantia. Propterea mihi videtur satius

CUES

cum cichorii seu seridis genus omne eadem sit facultate, cichorium autē quod syluestre est stomacho vtilius & efficacius sit, vt syrups hic ex solo fiat cichorio, aut cichorii succo, sed largiore, vt sit simplicissimus, cui si ad pompam voles alias seridis species miscere, & lactucam satiuam & agrestem, & sohelum vtrunque, & hieracium vtrunque, & chondrillam luteam, ac ceruleam, & si quid aliud tam satiuum quā agreste lacteū est, ac cichorii generis, nihil repugno, modo tã nō sis anxius in harum vocum Barbaris cum re corruptarum inquisitione. Affuesce igitur vocibus Dioscoridis, nec te afflicta desiderio barbararum vocum, quæ quid significant ne ipsi quidem qui hos syrupos scripserunt, nec ipsorum alius quisquam vnquam pernouit, aut certò definiuit.

Endiuia (quod nomen ex intybo corrupterunt) Barbaris est quæ lactuca syluestris Dioscoridis videtur. Thuscis autem vulgò endiuia est intybus, seu seris, lato folio: scariola verò ex seride etiam deprauatum est, intybus est satiuus angustifolium.

Taraxacon seu altaracon, etiam Gatina: aut cichorium est, aut dens leonis seu cichorium erraticum, latifolium Plinio dictum. Batissoferis Hermolao corruptum videtur ex baptisecula, quæ illi cyanus est, rub

ribus sic dicta quod seculam, id est, falcem  
messoria remoretur. alii malunt baptissose-  
rim esse serim, id est, cichoriū quoddam er-  
raticum: in tritico frequens flore cyanum re-  
ferente, quibus magis accedo.

## SECTIO TERTIA DE

*Elegmatibus.*

**E**LEGMATVM seu lintuum materiae  
ferè sunt Mesuæ partes plantarum. Ra *Loboc.*  
dices, vt glycyrrhizæ, scillæ, iridis, bryoniæ:  
alii, ari, dracontii, cānæ vltæ, quod spodiū  
Arabibus dicitur.

Herbæ, hyssopus, prassium, adiantum al-  
bum, calaminthæ, brasiica. Flos croci. Fru-  
ctus, vuæ passæ, ficus passæ, dactyli, myxa,  
zizypha, capita papaueris albi.

Succi radicum, glycyrrhizæ, scillæ.

Succi herbarum, brasiicæ, prassii, foenicu-  
li, cannarum sacchari id est, saccharum, & ex  
hoc penidia, mel.

Succi fructuum, mororum, batinorū, nu-  
cum, myrtarum, pulpa casisæ, sapa.

Gummi, tragacanthi, arabicum, myrrha.

Semina, papaueris albi, & inde syrupus,  
psylli, cydoniorum, maluæ, melonum, cucu-  
meris, citreoli, amygdalæ dulces, amaræ,  
strobili, auellanae, lactuca, portulacæ, lini,  
foenigræci, foeniculi, anisi, nasturcii, amyli,  
farina fabarum.