

PARTI PRIMA

I



DEL RICETTARIO
DELL'ARTE
ET VNIVERSITA
DE MEDICI ET SPEZIALI

Della Città di Firenze,



PARTI PRIMA.

PROEMIO.



COME tutte l'arti non possono conse-
guire il fine, se gli strumenti loro non
sono presti, & bene ordinati, così la
Medicina non può conseruare, o in-
durre la sanità doue si richiede, se gli
strumenti suoi non sono apparecchia-
tali, quali al suo fine si conuengono.

E perche i medicamenti sono maneggiati dallo Speziale,
è necessario trattare in questo Libro, quali debbino essere
i medicamenti semplici, e quali i composti, che sono più
in vso nella nostra Città: e quale ancora debba essere lo
Speziale, che prouede, e compone i medicamenti, che so-
no di bisogno al Medico. Perche tutto quello che intor-
no à questo si dirà, farà solo per instruzione, e documento
de gli Speziali; accioche e' possino eleggere, comporre, e
conseruare i medicamenti, che sono in vso: e mancando
essere corretti dal magistrato della nostra Vniuersità, a hono-
re di Dio, e de' nostri Serenissimi Signori, & à commune
vtilità,

A DEL-

PARTE PRIMA

DELLO SPEZIALE.

IL BUONO Speciale debbe essere d'ingegno, e di corpo destro, di buon costumi, non auaro, diligente, fedele, esercitato da giouane nella cognizione delle medicine semplici, e delle composte; hauer cercato tutti i luoghi atti a produrre l'herbe, e l'altre medicine, che nascono nel nostro paese; saper tanto della lingua Latina, che egli possa leggere Dioscoride, Galeno, Plinio, Serapione, Meluè, Auicenna, e gli altri, che parlano della materia dello Speciale, o vero non ne sapendo, debbe essere instruito da vno intelligente maestro, & esercitarsi in leggere i moderni, i quali hanno tradotto, o scritto di tal materia in lingua volgare.

DELLA BOTTEGA

Dello Speciale.

LA Bottega dello Speciale debbe essere posta in luogo, doue non polsino venti, o sole, che non habbi vicini fummi, o mali odori: debbe hauere piu stanze e sotto, e sopra terra, acciò che egli possa comodamente preparare, e conseruare ogni sorte di medicina: & oltracciò hauere o horto, o terrazzo, doue dia il sole, a cagione che possa seccare, & imbiancare alcune medicine, & appresso tutte quelle, che si debbono (secondo'l volere de gli Scrittori) comporre al sole.

DELLE MANIERE DE'

Medicamenti semplici.

I Medicamenti, che si maneggiano dallo Speciale, o egli non son semplici al senso, & all'apparèza, o si chiamano semplici rispetto alle medicine composte. I medicamenti semplici al senso sono l'acque, e le terre: l'acque sono o naturali, o artificiali: le naturali sono la piovana, che subito cade dal cielo: e quella, che si raccoglie, e si conserua nelle citerne: o quelle de fonti, o de pozzi, o di fiumi, o di mare, o di bagni.

A

bagni partecipi di minerali . L'acque artificiali sono tutte le stillate in qualunque modo si stillino .

Le terre sono,ò quella , che comunemente si chiama terra, e la rena de fiumi , e del mare , ò vero certe altre terre segnalate, come la Lennia, l'Armena, la Samia, e simili. Quei medicamenti , che si chiamano semplici rispetto a' misti , e composti, o' sono animali, o piante , o cose , che si traggono di sotto terra, e dell'acque .

Gli animali, altri si chiamano terrestri, come il ceruio, il lupo, il leone, il cane, e la volpe; perche habitano la terra: altri aerei come i colombi, le passere, e le rondini; perche volando stāno buona parte del tempo in aria : altri aquatici come lo scorpione, & il drago marino, e gli altri pelci, che viuono, e dimorano nell'acqua: & altri (perche viuono indifferente- mēte in acqua, & in terra) sono detti da Greci amphibij, e da latini ancipiti, & ambigui; come il castoreo, la lontra, il vecchio marino, e il cocodrillo . Di questa maniera ancora sono l'ocche, l'anitre, i mergi, i cigni, e simili , i quali stanno nō solamēte in acqua, & in terra, ma in aria (volando) come si vede. Lo struzzolo pare, che voglia essere terrestre, & aereo.

De' gli animali si piglia o il tutto , o le parti , o gli escrementi . E delle parti, o le proprie, o le improprie . E de' gli escrementi, o i comuni con gli altri animali , o i proprii . Il tutto si piglia come i lombrichi, gli scorpioni, lo spinoso, e la rondine . Le parti proprie sono , come il ceruello , il fegato , i testicoli, gl'intestini, l'ossa, & la carne . Le manco proprie sono le corna, i peli e l'vnghe . Le parti improprie sono il grasso , la sugna , il sangue , e il latte . Gli escrementi comuni a' gli altri animali sono l'orina, lo sterco, e' l sudore . I proprii come il zibetto , e' l musco .

Le piante sono o arbori, o herbe, o frutici, o sterpi. Gli arbori son queglii , che da vn pedale solo mettono molti rami alti da terra , e durano assai tempo ; come l'alloro , l'vliuo, e la quercia . L'herbe sono quelle, che prima mandano fuori le foglie , che' l gambo , e mettono i gambi all'hora, che le vogliono fare il seme, e fatto il seme per lo più si seccano, come il grano , e la lattuga .

A 2 I frutici

I frutici ò sterpi, che sono in mezzo fra gli arbori, e l'herbe, mettono dalle radici più rampolli non molto alti, e durano assai tempo; come il lentisco, il terebinto, la salvia, e il ramerino. Delle piante, che sono in vso, ò si piglia il tutto, o le loro parti, o cose, che stillano da esse, o che sopra esse si generano, o che da loro per arte si traggono. Le parti sono la radice, il gambo, i rami, la foglia, il fiore, il frutto, il seme, la scorza, o buccia, il legno, e il midollo. La radice è quella, che nascosta sotterra tira à modo di bocca il nutrimento. Il gambo, o pedale è quello, che posto sopra terra fra la radice e i rami, porta il nutrimento dalla radice al resto della pianta; i rami escono dal pedale, e si spargono in più, e più parti. La foglia è quella, che è col picciuolo attaccata al ramo, e difende i frutti dall'ingiurie esterne. Il fiore è quello, di che ne nasce il frutto. Il frutto contiene dentro di se il seme. La pianta ha di fuori vna coperta atta à spiccarsi chiamata scorza, e buccia; & vna parte dura atta à essere diuisa, e fessa, addomandata legno, & vn'altra più tenera posta nel mezzo, che si chiama midollo. Le cose, che distillano dalle piatte sono come liquori, lagrime, gomme, e ragie, come il balsamo Orientale, la trementina, la gomma di lentisco, e di ginepro, & altre. Quelle, che si generano sopra le piante, sono vischi, muschi, funghi, e simili. Quelle, che per arte si traggono sono come il vino, l'olio, la pece, il sugo del lentisco, della logorizia, & altri simili. I medicamenti, che si cauano di sotto terra, sono ò metalli, come l'oro, l'argento, il rame, e il ferro, & altri: ò cose fossili, ò cauate dalle vene de' metalli, come il mysi, il calciti, il fori, lo allume, il vetriuolo, il sale, & il zolfo; de' quali alcuni ancora si fanno per arte, come l'allume di rocca, il vetriuolo vsuale, il zolfo, il salnitro, e il sale, de' quali si dirà à i suoi luoghi; ò vero si fanno nelle fornaci nel fondere i metalli, nel partirgli, e battergli, come è la cadmia, la ponzolige, lo spodio, il fiore del rame, le squame, e le schiume: ò veramente sono pietre, come fra le più preziose chiamate gioie, è il granato, il rubino, & lo smeraldo: e fra le meno fini, è il lazzoli, e l'hematita.

Quegli,

DEL RICETTARIO. 5

Quegli, che si cauano dall'acque sono, come il lapis spongiæ, il corallo, la corallina, il bitume giudaico, l'ambra gialla, & l'odorifera, il tale, e le spugne.

DEL PROVEDERE, ELEGGERE, ET

Conseruare le medicine semplici, e prima dell'acque.

L'Acqua buona debbe essere limpida, pura, e netta da ogni altra cosa; macare di tutte le qualità come odore, sapore, e colore; essere suaue al gusto, e che beuuta non dimori nello stomaco, ne l'aggraui: debbe tosto riscaldarsi, e raffreddarsi, e la state essere fresca, e l'inuerno tiepida, & che in quella si cuochino la carne, e i legumi ageuolmente. Queste condizioni si trouano nell'acque piauane, e nelle fonti ottime: dell'acque piauane sono migliori quelle, che piovono, quando il cielo è tranquillo, e senza vento: seconde à queste sono quelle, che piovono con tuoni: e d'amen due il tempo migliore è la fine della state; e il principio dell'autunno. L'acque che piovono con tempesta, e quelle, che sono di neui, e ghiacci liquefatti sono pessime, & al tutto da fuggire. Quelle delle fonti, che escono della terra pura, e de' colli volti à Leuante, sono migliori di quelle, ch'escono da falsi, e che sono volte à tramontana, e nascono ne' piani. L'acque de' pozzi sono nel terzo luogo, & in alcuni luoghi come in Firenze, doue i pozzi arriuanò al letto d'Arno sono com portabili, e non offendono, come l'acque cattive. L'acque de' fiumi appresso à Hippocrate erano tutte biasimeuoli; eccetto quella del Nilo. Ma à tempi nostri sono tenute buone l'acque di molti fiumi di Spagna; & à Roma quella del Teuere.

Quelle de' laghi, e de' paludi sono inutili, e da fuggire. Quelle, che sono condotte per acquidotti non mancano di sospetto, massimamente se gli acquidotti, sono di piombo, ò nuoui. L'acqua del mare s'intende quella, che è tolta da alto mare, e tranquillo, non da stagni, fresca, e non corrotta; & ne' luoghi lontani dal mare si può fare artificiale.

A 3 L'acque

L'acque de' bagni, che spontaneamente sono prodotte dalla Natura partecipi di miniere, e che sono in vso della Medicina con felicissimo successo, sono in varii luoghi, e di diuerse miniere partecipi; come appresso di noi i bagni della Porretta, di Monte Catini, e' bagni ad Acqua, e' bagni di San Filippo, di Santa Maria, della Villa, e molti altri. Le quali acque si debbono vsare ò nel luogo proprio, e ne' tempi, e modi che da gli Scrittori sono ordinati: ò veramente le si debbono trasportare da' luoghi propii in altri, qualunque si sieno per persone fedeli in buoni vali di vetro, o di abeto, i quali sieno mantenuti per il viaggio pieni, perche venendo scemi, l'acque si dirompono, & esalano; e debbono si torre ne' tempi conuenienti come é di state, & nell'autunno ne tempi asciutti, & lontani dalla pioggia e conseruarle in vasi di terra inuetriata, posti in stanze fresche.

Debbonsi vsare le acque piauane (se così si può) nel tempo migliore; e tutte le medicine, che sono ordinate, & si debbono fare con acqua piauana, si debbono comporre nel tempo, che s'è detto di sopra, & occorrendo che si douesse comporre alcuna medicina in altri tempi, conseruarsi di quella piauata nel buon tēpo, ò vero tolgasi quella, che pioe allhora senza tempesta; e quādo fusse tempo asciutto, e senza pioggia, tolgasi di quella delle cisterne ben tenute, che conseruino l'acqua pura, e senza alcuna qualità estranea. E quando gli è mestiero vsare l'acqua, e non è ordinato, che ella sia ò piauana, ò di mare, ò di bagni, s'intende, che si pigli l'acqua di fonti buone, e doue non sia commodità di fonti buone, ma sieno pozzi di acque buone si concede, l'vso di dette acque de' pozzi, ò di fiumi lodati, ò finalmente di quelle acque, che l'esperienza harà dimostro essere lodeuoli.

DELLE ACQVE STILLATE.

Le acque stillate sono quelle, che si cauano per limbicco, ò altro strumento, di diuerse sorti di medicamenti, come delle piante, e di tutte le loro parti, de gli animali, e delle loro parti, e de' minerali. Del modo di distillare si parlerà à i suoi luoghi. Conseruonsi in vasi di vetro, ò di terra ben cotti, inuetriati,

DEL RICETTARIO. 7

vetriati, e turati benissimo in luogo fresco & asciutto. Eleggonfi quelle, che sono cauate da animali, piante, e minerali, che habbino tutte quelle buone condizioni, che da noi parte sono state dette, e parte si diranno.

DELLA TERRA.

LA TERRA pura, e la rena del mare, e de' fiumi rade volte vengono in vso della medicina, saluo che per sotterrariui dentro gl'hidropici, o alcuni medicamenti per putrefargli, o conseruargli. Le terre segnalate, che vengono in vso della medicina, sono forestiere, e non si puo ageuolmente parlare di loro in generale, ma desidera ciascuna particolare considerazione; per il che di poi si dira di molte quello, che fara mestiero, insieme con di molti altri medicamenti semplici, che ricercano per la nobiltà, e difficultà loro, che ne sia trattato in particolare.

DELLE MEDICINE CHE SI

Cauano da gli animali.

GLI ANIMALI, che vengono in vso della medicina, e le loro parti sono, o forestieri, o nostrali: de' forestieri, e delle loro parti se ne dira in particolare: de gli animali del nostro paese si eleggono quegli, che non sono molto giouani, ne molto vecchi se gia la vecchiezza non accrescelsi virtù, come a'l gallo, & nel tempo, nel quale sono meglio nutriti, e graisi. Si conseruano gli animali, e le loro parti, per essere molto corrottibili, o salandogli, o seccandogli al sole, o al fuoco, o in altro modo, come di sotto si dira, riponendogli in vasi di terra vetriati, e ben turati, o in vesciche di animali, in luoghi asciutti, non sottoposti alla mutazione dell'aria: & alcuna volta si toglie, per meglio conseruargli, dell'assenzio; come nel cōseruare i polmoni, e i fegati de' quali è ben farne pezzetti, & seccarli in forno a calore lento. Durano gli animali e le loro parti così preparati in loro vigore vn'anno, e di poi mutano qualità, e nondimeno sono vtili nella medicina, secondo diuersi rispetti.

DEL

○ PARTE PRIMA ○
DELLE PIANTE NOSTRALI.

DELLE PIANTE, che nascono nel nostro paese, e ne' mōti, e ne' colli, e ne' piani, si debbono corre quelle, che sono ne' monti altissimi, e ne' luoghi esposti al sole, e à venti; eccetto alcune però le quali sono più valorole, & più odorate ne' colli, che ne' monti, come la querciuola, e l'herba iua. Di quelle, che nascono solo ne' piani, si hanno sempre à scerre quelle, che sono ne' luoghi più asciutti, e discosto da' laghi, e da' fiumi, eccetto quelle, che nascono solo in simili luoghi, come la ninfea, il tribolo aquatico, e la lenticchia palustre. E'l tempo di corle è quando le sono fiorite, e che di già cominciano ad allegare il frutto, e che non sieno state vicine piogge per alquanti giorni, e nell' hora del giorno, che le non sieno molli dalla rugiada, ne secche dal sole oltre à modo. Debbonsi eleggere quelle, che nella spezie loro sieno bene nutrite, e vigorose, fuggendo quelle, che sono troppo grandi, e troppo piccole, e stentate. Debbonsi, pigliare le cime colle foglie, e fiori, che sono in esse. Seccansi all' ombra in stanza volta à mezzo giorno, senz' humido, senza poluere, e fumo. Conseruasi in casse, ò armari, ò vasi di vetro, ò inuetriati, doue non possino esser' offese dalle predette cose. Durano in loro perfezzione vn' anno, e debbonsi in ciascun' anno rinnouare, eccetto quando le fussino state colte in vn' anno asciutto, e senza pioggia, e ne seguitasse vn' altro molto piuoso, perche meglio sarebbe adoperare quelle dell' anno dinanzi asciutto, che quelle dell' anno allhora presente, e piuoso.

DELLE PIANTE FORESTIERE.

DELLE PIANTE forestiere, quelle, che appresso gli antichi erano in pregio, prodotte in certi luoghi particolari, ne' quali hoggi non si può praticare, e trarne dette piante, si debbe con ogni diligenza cercare se sono ne' nostri paesi, e se s' appressano in bontà alle predette co i segni scritti da Dioscoride, ò da altri autori antichi, e moderni, in mon-
ti, e

DEL RICETTARIO. 9

ti, e luoghi simili à quegli, ne' quali erano lodate dette piante, della qual sorte ne sono in Italia assai, & in particolare in Toscana, in Liguria, e nel Regno di Napoli, ne' quali nascono l'herbe così nobili, come quelle di Candia, ò d'altri luoghi lodati, e massimamente quando la primavera, e la state non sono molto piovole, eleggendo il tempo, e il modo di prouederle, e conseruarle, che di sopra s'è detto.

DELLE PIANTE FORESTIERE,

Che non nascono ne i nostri paesi.

QUELLE piante, che non nascono ne i nostri paesi, e che bisogna à ogni modo hauerle di fuori, si conoscono per i detti de gli Scrittori, e per praticarle, & oltre accio per certi segni generali, i quali ci possono dimostrare ageuolmente, se le sono state colte ne' luoghi, tempi, e modi conuenienti, e conseruate senza che elle habbino patito per il tempo, ò luogo, ò viaggio incomodo alcuno, e tutto si comprende per la sostanza, sapore, odore, e colore di dette, e di più se si veggono le foglie, e fiori appiccati à i gambi loro.

DELLE RADICI.

LE RADICI si debbono corre dalle piante, e ne luoghi idonei, e dalle migliori, che habbino tutte le perfezzioni loro, come è detto.

Il tempo del corle per lo più è, quando l'hanno perduto il loro frutto, e che le foglie cominciano à cascare, innanzi che venghino le pioggie, le quali le fanno molto deboli, e le riempono di nuouo humore non digesto. Seccansi parte intere, come quelle, che sono piccole: come la valoriana, l'asaro, le barbe del brusco, de gli sparagi, e simili: parte tagliate in pezzi: parte leuata l'anima di dentro, e serbate le scorze infilate in vno spago discosto l'vna dall'altra tanto, che le non si tocchino, & appiccate in vna stanza, che habbia le condizioni sopradette, infino à tanto, che le sieno ben secche, come le barbe della genziana, della brionia della carlina,

carlina, della centaurea maggiore, e simili. Conferuanfi nel modo medesimo, che le piante, e l'herbe sopradette. Durano le piccole vn'anno; le grandi fino in due. Debbonfi mutare in tra detto tempo, eleggendo vn'anno secco, & venendo vn molto molle; (e massime nel tempo di corre dette radici) meglio è vsare quelle di prima, se le sono state conferuate nel modo, che habbiamo detto. Le radici forestiere si conoscono per i segni proprii, così la loro perfezione, se l'hanno la sostanza, il sapore, l'odore, e il colore conuenienti, e se le sono piene, senza tarli, e senza grinze il più che sia possibile.

DELLE SCORZE.

LE SCORZE, che s'vsano nella Medicina sono parte di radici, parte di gambi, parte di rami, e parte di frutti, le quali si debbono pigliare ne' luoghi, tempi, e modi idonei, come di sopra. Quelle, che vengono di fuori, si conoscono, come è detto, & in particolare si dirà di quelle, che sarà mestiero.

DE' LEGNI.

I LEGNI, che s'vsano nella medicina, la maggior parte sono forestieri. I nostrali si debbono prendere, quando l'arbore è in sua perfezione.

De' forestieri si dirà in particolare.

DE' FIORI.

I FIORI vsuali nascono in gran parte ne' nostri paesi, e si colgono hora in boccia, e hora aperti, secōdo il bisogno delle qualità loro. Gli aperti si colgono innanzi che comincino appassire, ne' luoghi, ne' quali le piante sono più eccellenti, Seccanfi distesi sottilmente sopra vn panno sospeso sopra vn poco di fuoco le viole, i fiori di buglossa, di melagrano, & le rose, o vero in caldano di fornaiio, che è spetie di
stufa

DEL RICETTARIO. 11

stufa secca: o mettendoli tra due teghie distesi sottili, e conseruansi nel medesimo modo dell'herbe; e per mantenergli il lor colore, si conseruano in vasi di vetro, che non sentino l'aria; come le viuole mammole, i fiori di borrana, di buglossa, di melagrano, le rose, e simili. Durano in loro perfezzione vn'anno, e si debbono rinnouare, come dell'herbe è detto. Quegli, che vengono di fuori, si conoscono per l'odore, sapore, e colore proprio, e se son conseruati interi senza essere minuzzati, ò altramente guasti.

DE' FRVTTI.

I FRVTTI nostrali si debbono corre in quei luoghi, doue le piante loro sieno in perfezzione, & il tempo di cogli è quando e' sono maturi, auanti che comincino à diuentare mezzi. Debbonsi eleggere quegli, che sono più pieni, e vigorosi. Seccansi al sole, e nel forno, secondo che gli hanno più, ò meno humidità. Conseruansi in armarii, casse, ò luoghi doue non sia humido, ò fummo, ò poluere, e si rinnouano ogni anno. I frutti forestieri si conoscono per i segni loro propri, e la perfezzione loro si conosce per i segni detti da gli Scrittori, cioè per la sostanza, sapore, odore, e colore, e debbonsi scerre quegli, che sono più pieni, senza grinze, ò tarli.

DE' SEMI.

I SEMI nostrali si colgono ne' luoghi, doue le loro piante sono eccellenti, e di quella sorta, che dell'herbe è detto; quando sono maturi, innāzi che comincino à cadere. Eleggonsi i più pieni, senza grinze, i quali conseruano l'odore, e il sapore della sua spezie perfettamente. Seccansi come l'herbe, e si conseruano in vasi di vetro, ò di terra inuetriata, in luogo sicuro dal fummo, dall'humido, e dalla poluere. Alcuni, che erano lodati di certi luoghi particolari (come dell'herbe interueniua), si debbono corre in luoghi simili quanto si può à quegli, ne i quali appresso gli antichi
tali

tali semi erano in pregio. Durano i nostrali vn'anno, o due. Di quegli, che vengono di fuori, e di paesi lontani, bisogna considerare i segni detti da gli autori, & esercitarsi nel conoscerli, & in oltre sapere la sostanza, sapore, odore, e colore loro, e scerre quegli, che sono più pieni, e senza grinze, o tarli, e che rompendosi non facciano poluere.

DE' LIQVORI, LAGRIME,

& Gomme.

I Liquori, le lagrime, e le gomme, le quali si usano per la Medicina, sono la maggior parte forestiere. Quelle, che sono nel nostro paese si traggono dalle piante quando le sono perfette, e quando le danno segno del tempo di produrre dette cose. Quelle, che vengono di fuori, si conoscono per i segni come di sopra; e la perfezione per certi altri; de quali si dirà in particolare, quando tratteremo di essi.

DE' SVGHI.

I SVGHI si cauano dalle piante, & dalle radici quando è il tempo di corle per seccarle, se già alcuna nell'intera sua perfezione non fosse troppo arida, & che allhora bisognasse torre le vermene quando sono tenere; come il ramerino; Pestonsi in mortaio, spremendo il sugo colle mani, o collo strettoio. Viansi i sughi subito che sono fatti, & anco si conferuano o liquidi, o secchi, o mescolati col zucchero, come i siroppi. Quegli, che si conferuano humidi, si debbono purgare dalle parti più grosse, o con fuoco, o tenendogli al sole, e mettendoui poi sopra nel vaso, che habbi la bocca stretta, due dita d'olio d'vliue. Il vino di melagrane, che è medicamento stomatico, & si usa anco per bere douerrebbe essere più grato che possibile fosse: & perciò si conferui in vasi di vetro con il collo lungo & sottile: sigillando la bocca co' sigillo d'hermete. Quegli, che si serbano secchi, purgati prima dalle seccie terree, si seccano al sole, o al fuoco tanto, che sieno bene asciutti, e si conferuano in vaso di terra inuetriato, o in scatola.

Gli

DEL RICETTARIO. 13

Gli humidi si mutano ogni anno. I secchi, e nostrali, ò ogni anno, ò al più ogni due.

I forestieri si conoscono in generale dalla sostanza, odore, sapore, e colore conueniente, e che non sieno intarlati in modo alcuno, ò altrimenti guasti.

DE METALLI, E COSE, *che nascono nell'acque.*

QUESTE MANIERE di medicine sono per la maggior parte forestiere, e però si dirà quanto appartiene à ciascuna di quelle, che sono in vso, insieme con molte altre, che vengono di fuori, ò hanno difficoltà nel conoscersi, trattandone probabilmente, quanto comporta questa materia oscura, e difficile per molte cagioni, ponendo per ordine dell'alfabeto la descrizione secondo gli Scrittori antichi, & i segni con i quali si comprende la loro bontà, e fraude, se alcuna ne fusse stata usata in esse; cominciandoci dall'Acacia.

DELL' ACACIA.

L'ACACIA (secondo Dioscoride) è vn'arbuscello di Egitto, spinoso, di rami folto, il quale non cresce in alto, e fa i fiori bianchi, e il seme come il lupino riserrato in baccelli, dal quale si sprema il sugo, e si secca all'ombra. Il sugo, che si caua da semi maturi, è nero, e quello, che si trae da gli acerbi, rosseggia. Lodasi quello, che rosseggia alquanto. Cauasi etiandio il sugo dalle frondi, e da i semi insieme, il quale è inferiore al sopra detto. Da questa pianta nasce vna gomma, la quale si crede per alcuni, che ella sia la gomma Arabica. Il sugo dell'Acacia insino à hora (che noi sappiamo) non è stato portato in Italia; è bẽ vero, che hoggi se ne vede à Venezia vno, il qual dicono portarsi di Siria, molto simile alla descrizione di Dioscoride: il quale potendosi hauere, si debbe usare, e non si potendo hauere, tolgasi il succidaneo. Della seconda Acacia, che nasce in Cappadocia, non
B fare.

faremo menzione, per non se ne trouare, e per essere inferiore à quella d'Egitto,

DELL'ACORO.

L'ACORO (secondo Dioscoride) produce le foglie come quelle dell'Iride, ma più strette, & ancora le radici assai simili, non profonde, ma sparse fra le due terre, intrigate, e torte, bianchiccie, di sapore acuto, e di odore non ingrato, e (secondo Galeno) alquanto amare. La migliore è quella, che è più densa, bianchiccia, non intarlata, piena, & odorifera. Questi segni conuengono al calamo aromatico delle Spezierie; vedendosi hoggi ne' giardini di S. A. il calamo aromatico con tutti i segni che da Dioscoride dell'Acoro.

DELL'ALLUME.

GLI ALLUMI naturali sono più, cioè, l'allume scissile, il rotondo, lo strongyle, l'astragalote, il liquido, il placite, e il plinthite: ma nell'uso della Medicina sono solamente tre, lo scissile, il rotondo, e il liquido: i quali si trouano in Italia, come à Pozzuolo, e nel Volterrano. Lo scissile ottimo è il fresco, che è bianchissimo, puro, e molto astringente; il quale si diuide in fila sottili, e diritte à modo di capegli canuti. Adulterasi con la pietra Amianto detta volgarmente allume di piuma, ò fiore di pietra; conoscesi al gusto, che ella non è astringente come l'allume. Dell'allume rotondo è in pregio quello, che è così naturalmente, e non fatto con le mani rotondo, e che è raro, spugnoso, & ha in se alcune goccioline come sonagli, è bianchissimo, astringente gagliardamente, & ha in se vn certo che di giallo, e d'untuoso, & in oltre non è pietroso, & è facile à tritarsi. Del liquido è da preporre quello, che è molto trasparente, lattato, senza asprezza, vguale, per tutto sugoso, non pietroso, e con vn poco di non so che di calore. I fattizi ancora sono molti, cioè, lo scagliuolo fatto della pietra speculare, che è più tosto gesso, che allume: l'allume

me

me di feccia, che si fa della feccia del vino secca al sole ne di canicolari; di poi cotta nella fornace tanto, che ella diuenti bianca: l'allume catino, che si fa dell'herba Cali fatane cenere. Fattizzio è ancora l'allume di rocca, che si fa di certa terra, e pietra, che hanno in se virtù d'allume in più luoghi con molte preparazioni; e ancora si fa cocendo certe acque alluminose in caldaie di piombo fino a certa misura. Dell'allume di rocca pesto insieme con zucchero, e chiara d'huouo, e acqua rosa si fa l'allume zucherino. Quando nelle composizioni de gli antichi si troua scritto allume solamente, si deue torre l'allume scissile, per essere di tutti il migliore, e di parti più sottili secondo Galeno. Nelle ricette de' moderni, quando si troua scritto allume solamente, si può torre l'allume di rocca, o lo scissile.

DELL' ALOE.

L'ALOE è il sugo di vna pianta così detta, la quale è in Italia per tutto, benchè non atta ad hauerne il sugo, come di quelle d'Egitto, e dell'Indie, luoghi molto più caldi de' nostri. Il sugo è di tre sorte, vno chiamato Socotorino il più splendente de gli altri, & al quale conuencono tutti i segni dati da Dioscoride all'ottimo Aloe; per esser grasso, puro, di colore rosseggiante, facile a stritolarsi, & a liquefarsi, e per essere rappreso in modo di tegato, e molto amaro. Il secondo è quello, che è chiamato volgarmente epatico; il quale non è così splendente come il Socotorino, ne è molto discosto dalle doti, e segni datigli da Dioscoride. Il terzo è il cauallino, il quale è arenoso, nero; e così detto, per essere la feccia dell'altro; e si vfa nelle medicine de' cauagli. La differenza di queste tre sorte può essere, perche il Socotorino si caui dalla pianta intaccata, come si cauano per questo modo molti altri sughi; o vero sia per conto dell'Isola detta Socotora, che lo produce più eccellente, che gli altri luoghi. Lo epatico può essere tale, o dal paese doue si faccia, o vero

che sia cauato da tutta la foglia pestà , come si cauano de gli altri sughi .

Il cauallino é fatto, ò dalle parti più grosse, e fecciose dell'epatico, ò vero fatto in luoghi, che lo producano inferiore à quegli di sopra . Nelle compositioni, che s'hanno à dare per bocca, oue è ordinato l'aloè, s'intèda sempre il soccotrino . Nella hiera di Nicolao, & nelle polueri costrettiue, & per i medicamenti di fuori si possa viare quello, che vulgarmente si chiama epatico .

DELL' AMBRA GIALLA.

L'AMBRA GIALLA, chiamata da' Latini succino, da' Greci elettro, e da gli Arabi carabe, si pesca al lito dell'Oceano Settentrionale da Danzica, e Montereigio, e quasi per tutto il lito di Prussia . E secondo alcuni è grasso, o bitume, che stillando dal mare nelle riuè vicine, si condensa in quel modo, che noi veggiamo . La qual ambra è di due sorte, cioè vna gialla, & vna bianca . La migliore è quella, che nel bianco gialleggia; per essere più leggiera, più trasparente, e più odorifera. Prouasi stropicciandola con vn panno, perche se ella è buona, tira à se subito le paglie, e gli altri festuchi leggieri; & ardendola se ella è buona, rende odore di bitume .

DELL' AMBRA NERA.

L'AMBRA NERA si caua di sotto terra à Granopoli di Francia; la quale è di natura di bitume, come la terra ambe-lite, farmacite, e simili .

DELL' AMBRA ODORIFERA.

CHE l'ambra non sia spetie di terra, ò escremento di balena è assai bastante ripruoua il vederla galleggiare nell'acqua, & colliquarsi a'l fuoco: segno manifestissimo (come si ha per relatione vera) che è vn bitume nato nel fondo del mare:

DEL RICETTARIO. 17

mare: quale staccato dal moto dell'acqua si conduce poscia a' liri, oue è pescato. La migliore è quella che è di maggiore, & più grato odore, & che di dètro nel verde gialleggia, puntata à guisa di tartufi. Dopò questa è in pregio la grigia. & queste due forti si ammettino à i medicamèti; escludendo la nera, & di ogni altra sorte, guardandosi dalle fattie, che mancano de' sopradetti contraegni.

DELL' AMMI.

L'AMMI ci si porta il migliore di Candia, & d' Alessandria. Fa i fusti sottili d'altezza d'vna spanna con frondi minute, & intagliate simili à vn piccolo finocchio, l'ombrela è piccola con fiore bianco. Truouasene in Toscana, ma meno valoroso del Leuātino: il cui seme s'assimiglia à quello del Petroselino Macedonico di colore lionato chiaro; il nostrale verdeggia. Vfsi il Leuantino ò quello di Candia, in difetto d'amenduoi si pigli il nostrale.

DELL' AMOMO.

L'AMOMO è vna pianta hoggi non conosciuta in Italia; della quale nõ diremo altro, se non che hoggi è portato da certi studiosi della cognizione delle piante vn seme simile alle cubebe, di sapore vicino à quello del pepe, con vn poco d'aromatico, & è di color nero, il quale ageuolmente può essere il seme dell' Amomo; e potendosene hauere, si potrebbe vsare per l' Amomo. Nel succidaneo si porrà il suo scambio.

DELL' ARISTOLOCHIE.

L'ARISTOLOGIA detta da' Greci Aristolochia è di tre spezie (secondo Dioscoride) cioè rotonda, lunga, e clematite: fra le quali la rotonda è hoggi notissima, per hauere ella la radice rotonda à modo di rapa, ò più tosto di tartufo. Della lunga si portano le radici del Regno: & particolarmente

B 3 te

te di Puglia; & questa si tolga oue entra l'aristolochia lunga, non la clematite nostrale, che hà le radice più sottili, & più lunghe assai,

DELL'AMMONIACO.

L'AMMONIACO, chiamato ancora Ammoniaco thymiana, è vna lagrima di vna ferula (secondo Dioscoride, e secondo Plinio) di vn'arbore detto metopio. La lagrima è notissima; l'eletto ammoniaco è quello, che è dentro bianco, nella circonferenza gialliccio, e che ha i grani minuti come l'incenso, denso, sincero, di odore simile al galbano, ma meno acuto; al gusto amaro, e che non ha altri mesugli di legno, ò d'altre cose simili.

DELL'ASPALATHO.

L'ASPALATHO (secondo Dioscoride) è chiamato da alcuni eryficetro, & è vn'arbuscello fermentoso, e spinoso; il quale nasce in Istro, in Nysiro, in Soria, e nell'Isola di Rhodi. Vsanlo i profumieri per dare il corpo a gli vnguenti. L'ottimo è graue, e scortecciato rosseggia, ò porporeggia, & è denso, odorato, & al gusto alquanto amaro. Trouasene vna sorte del bianco, legnoso, e senza alcuno odore, il quale è inutile. Portacisi di Vinetia sotto nome d'Aspalatho vn legno molto odorato, e molto nobile, il quale ha quasi tutte le note, che il vero aspalatho, eccetto che egli gialleggia, & in defetto (potendosene hauere) si può molto bene vsare per il vero aspalatho,

DELL'ASSA FETIDA.

DELLA pianta, che produce l'assa fetida non s'hà per ancora tanto lume, che se ne possa affermare nulla di certo. Hoggi si veggono due spetie di assa fetida: vna di colore fra il galbano, e la myrrha, di odore grauissimo quasi che di porri fradici: & questa si elegga: l'altra è più oscura di colore,

re,

DEL RICETTARIO. 19

re, e di peso più graue, e di manco odore, ancorche più cattiuo, la quale crediamo, che sia la feccia della prima, ò in qual si voglia modo adulterata.

DEL BALSAMO ORIENTALE.

IL BALSAMO è vn' arbucello d'Egitto, e di Soria, del quale habbiamo veduto il ritratto, simile alla descrizione di Dioscoride. Manchiamo del suo legno, del seme, e del liquore, e per tanto nel succidaneo si dirà quello, che in cambio di loro si deue vsare.

DEL BALSAMO OCCIDENTALE.

IL BALSAMO dell'Indie Occidentali si caua d'vna pianta di quel paese, chiamata coagonaz, di grandezza simile à quella de' melagrani, ò bollendo in acqua i rami tagliati in pezzi, ò veramente intaccando l'arbore, e ricogliendo il liquore, che ne destilla, con certe zucche, à modo che si ricoglie l'olio d'abezzo, secondo che riferiscano alcuni, che sono stati in detta regione. Il liquore è di colore tanè oscuro, quasi simile al mosto cotto, di sapore amarognolo, molto acre, e penetratiuo, di odore suaue, che si rassomiglia all'odore della storace calamita; & è di sostanza emplastica, e gettato nell'acqua vò al fondo, e maneggiandouelo acquista colore bianchiccio; non si vnisce così ageuolmente con ogni liquore; e mescolandolo con trementina, con olio di abezzo, ò simili altre gomme, con le quali s'incorpora alquanto, perde subito il suo odore, ancorche dette gomme sieno in molto minore quantità, che egli non è; auuèga che vna sola dramma faccia perdere l'odore à vn'oncia, & anco due del balsamo predetto.

DEL BDELLIO.

IL BDELLIO è lagrima di vn'arbore Serracenicò (secondo Dioscoride) della quale quella è migliore, che è amara,

ra, trasparente à modo di colla di toro, dentro grassa, e chē nel maneggiarla ammoruidisce, senza legno, ò altri mescu- gli; e che abbruciata rende odore simile alle blatte bifanzie. La seconda in bontà è quella, che è come secca, ragiosa, di colore quasi liuido. La manco buona di tutte è quella, che è imbrattata, nera, & in gran pezzi; la quale viene dell'In- dia. Il Bdellio si falsifica con la gomma, ma si conosce al gusto, perche non è sì amaro, ne rende sì suaue odore nel maneggiarlo. Eleggasi il trasparente, amaro, & odorato.

DEL BEDEGVAR.

IL BEDEGVAR, chiamato da Dioscoride spina bian- ca, è (secondo alcuni) quella pianta spinosa, la quale produ- ce le foglie lunghe, e non molto larghe, bianche, e i capi spinosi co i fiori rossigni, & radice odorata: nasce in Tosca- na, e massime ne' luoghi montuosi, alla quale si conuen- gono tutti i segni datigli da Dioscoride: per tanto si può v- tare per vera.

DEL BEEN.

E' portata vna radice bianca, legnosa, & senza odore per il been bianco: alla quale mancando i contrasegni datili da Serapione, non si vli: così andando à torno molte opinio- ni circa il rosso, ci pare più sicuro, fino à che il tempo non scuopre meglio il vero, di adoperare per il been bianco, & rosso le radice di pastinaca saluatica bianca, & rossa, dette da noi pastricciani saluatichi.

DEL BENGIVI.

IL Bengiui è gōma di vn albero Indiano, descritto da'l Garcia. Il migliore è il mandorlato di colore lattato, & di foaue odore. Quello chiamato di boninas di colore liona- to, & oue non si discerne quel mistio à guisa di pezzi di mandorle non si tolga per l'vso della medicina, quantun- que

que di maggior pregio appresso i profumieri per hauere meno odore, & più gentile nell'ardere.

DEL BERBERI.

IL BERBERI chiamato da Dioscoride spina acuta; ben che non sia chiaro, se egli è quello arbuscello spinoso chiamato crespino, ò vero quello sterpo, che quasi per tutte le siepi si vede, con foglie intagliate simili all'azzaruolo, ò alcuna altra pianta, nondimeno si può usare il volgare berberi, cioè il crespino. Altri credono, che il berberi sia vno arbuscello, che si troua abbondantemente ne i monti della Verina, il quale cresce cõ più rami, come veggiamo fare al melagrano, e à ogni messa manda fuori tre spine acutissime, lunghe, e bianche: la scorza de' rami è bianca, pulita, e sottile, e sotto essa è il legno giallo, e gialle ancora sono le radici: le foglie sono di figura simili à quelle del létisco, ma alquãto più lunghe, più larghe, e più tenere, e d'intorno cinte di acute spine, fatte à modo di lega, ma rade. Fiorisce di Maggio, facendo il fiore giallo, odorato, & à grappoli, & il frutto maturandosi è di colore rosso volto; e di figura simile alle coccole della mortine, benche non tanto grosso, ma più lughetto; di sapore simile all'acetosa, con alquanto d'astringenza.

DEL BITUME.

IL BITUME (chiamato da' Greci asphalto) è vn grasso della terra, che facilmente si accende. Trouasene del liquido come olio, e chiamasi volgarmente olio petrolio, noto à ciascuno. Trouasene ancora del condensato à modo di pece, il quale, innanzi che si congeli, suole notare sopra all'acque; liquido come olio, ò loto, e di questo, quello, che nasce in Giudea, si chiama particolarmente asphalto, e pare che sia quello, che hoggi volgarmente si chiama così, del quale, quello si deue eleggere (secondo Dioscoride) che risplende à modo di purpura, che è graue, e di odore potente. Vituperasi il nero, e quello, che è imbrattato. Non ci si porta

porta hoggi del colore notato da Dioscoride; ma nero, & quello purissimo. eleggasi che non habbia odore di pece, perche è adulterato.

DELLE BLATTE BISANZIE.

LE BLATTE bisanzie de gli Arabi sono l'vnghe odorate de' Greci, le quali sono vna sorta di nicchio, come si vede nelle Spezierie. E le ne seruiuano (oltr' all' vso della Medicina) per profummo, se bene (come dice Dioscoride) le rendono odore di castoreo, e di ciò era cagione, perche gl' antichi non haueuano tanto grati odori, quanto sono al presente; come il musco, il zibetto, e l'ambra, i quali non solo sono da per se grati, ma mescolati insieme cō molt' altre cose, rendono luauu odori. Eleggoni quelle, che sono bianche, grasse, e che acce spirano odore di castoreo, e di bitume, con qualche parte non insuaue.

DEL BOLO ARMENO.

IL BOLO Armeno venne in luce al tempo di Galeno in quella gran pestilenza, nella quale si saluauano tutti quegli, che vlauano tal remedio. Era di colore pallido, o giallo, e facilmente si riduceua in poluere molto vguale, e non haueua asprezza alcuna. Si porta hoggi d' Alessandria vna terra rossa per bol' Armeno. Vn' altra ne v' a torno gialla, ma graue, ne molto morbida, che viene del Regno. Dell' Elba habbiamo hauuta molti anni, & vsata con felicissimo successo vna terra bianca, & rossa, & gialla: tra le quali la bianca è la più eccellente, & da' l colore in poi è similissima al bol' Armeno di Galeno: dopò la quale è la gialla, & la rossa nell' vltimo luogo per i medicamenti di dentro. Ma per i medicamenti da applicarsi per di fuori la rossa, come più astringente, si deue preferire. Debboni lauare, & nettare secondo l' ordine, che vsa Dioscoride nella terra lennia: se già, che se ne truoua qualche zolletto, non fusi naturalmente tanto pura, che mancasi di ogni impurità da separarsi.

DEL RICETTARIO. 23

rarseli. Que è ordinato nelle ricette il bolo Armeno, poiche ne manchiamo, si vsi nel primo luogo il bianco dell'Elba, dipoi il giallo raffinati, ò puri. In difetto di questi si metta il fine Oriétale di color rosso, che si porta d' Alessandria.

DELLA BORRACE.

LA BORRACE naturale, chiamata da' Greci chryso-colla, è vna spezie di nitro fossile: la quale viene d' Armenia, di Macedonia, e di Cipri. Nasce nelle miniere del rame, dell'oro, dell'argento, e del piombo. La più lodata è quella, che viene di Armenia, e che si troua nelle miniere del rame; di colore verde porro, di sapore nitroso, che tira insieme à quel dell'allume; di sostāza dura, quasi come quella del nitro, e come quella trasparente. Hauendo hoggi copia della vera, & della raffinata si vsino queste da i nostri Speziali ne i medicamenti.

DEL CALAMO ODORATO.

NON ci si porta il Calamo odorato, nè à pena cen'è alcuna notitia, ma considerate le facultà, & gli altri segni dati da Dioscoride giudichiamo che le cime dello Squinantho, meglio che altra cosa si possino vsare in suo luogo.

DEL CARDAMOMO.

IL CARDAMOMO si può considerare in due maniere, cioè, ò secondo quello, che ne hanno scritto gli Arabi, ò secondo quello che si troua scritto di mente de' Greci. Quanto à gli Arabi, si troua, che essi ne hanno parlato diuersamente di mente di Auicenna, e di Serapione: tai che quello, che sia appresso di loro il Cardamomo, non è ancora determinato. Dioscoride scriue, che egli viene da Comagene, dal Bosphoro, ò d' Armenia, e ne nasce ancora in India, & in Arabia. Lo eletto è quello, che difficilmente si rompe, che è denso, ben pieno; che coll'odore offende il capo, che al gusto

sto è acre, & alquanto amaro. Vengono hoggi di Venezia nelle nostre Spezierie due sorte di filique, ò vero baccelli, pieni di semi, i quali sono di forma triangolare, benche differenti di grandezza; perche l'vno è più lungo, & alquanto più grosso dell'altro. Tutti e due sono di colore bianco scuro, & hanno la scorza, che malageuolmente si rompe. Nel maggiore è vn seme angoloso, pieno di grinze, di colore tra il rosso, e il bigio, di sostanza durezza, di sapore alquanto acre, & amaro, con vn poco d'astringenza. La scorza della minore filiqua ha il colore simile à quello della maggiore, & è più dura à romperfi; la figura è triangolare di grandezza simile à vna piccola nocciuola senza guscio, ò più presto alla ghianda vnguentaria; dentro alla quale in certe caselle si troua il seme di colore più rosseggiante di quello della maggiore, e rompendolo, & masticandolo rēde odore quasi che di rose, e più suaue del primo. Nel sapore si sente vna certa acrimonia aromatica, che non offende il gusto, & è alquanto duro, & angoloso. Il seme di questa minore filiqua crediamo, che si possa vsare per il vero Cardamomo de' Greci, infino à tanto, che il tempone dimostri il vero, & in luogo ancora del maggiore Cardamomo de gli Arabi, per essere più acuto, più odorato, e più valoroso, che non è il seme della maggiore. Pensiamo ancora che il seme della maggiore si possa vsare per il minore Cardamomo fino à tanto, che venghino in luce i veri Cardamomi de gli Arabi. Puossi adunque nelle ricette de' Greci, doue entra il Cardamomo, e nelle ricette de gli Arabi, doue entra il maggiore Cardamomo, vsare il seme della minore filiqua, & in quelle de' medesimi Arabi doue entra il minore, si può torre il seme della maggiore.

DEL CHALCITI.

IL CHALCITI (secondo Dioscoride, e Galeno) è vn minerale, che nasce nella caua del rame; di virtù tra il mify, e il Sory, di sostanza più sottile, che il Sory, e più grossa che il mify. Il buono è di colore simile al rame, di sostanza frangibile

gibile, non sassofo, ne vecchio, e nel quale discorrono alcune lunghe, e splendenti vene. Viencene di Alemagna di quello, che fonde tutto, lasciando nel fine del bollire la superficie di colore ceruleo, se bene spesso del medesimo paese ci sene porta vn' altra sorte pietrosa graue, & di colore rosso, che qualche volta ha certe scintille di color d'oro, come si vede nel lapis lazzoli: e talhora nel fonderlo vi si ritroua del pyrite. Vsi il primo, che è il migliore, non sene potèdo haueere si tolga il secondo, separadone prima le parti pietrose, e terree. Nel diacalciti mancando del vero chalciti si vfi il vetriuolo per vecchiezza diuenuto bianco, non l'adusto, se già il medico non l'ordina. Nella Theriaca, & antidoti si vfi il chalciti nero.

DELLA CANFORA.

LA CANFORA è gomma di vno albero Indiano. La migliore in grani non ci si porta: ma si bene la rifatta. La buona è bianca, chiara, pura, frangibile, molto odorata. Conseruasi rinuolta nello stagnuolo, o in vasi inuetriati ben chiusi.

DELLE CANTHERELLE.

LE CANTHERELLE sono note nelle Spezierie. Debbonsi eleggere quelle, che si trouano ne' grani (secondo Dioscoride) che sono di colore vario; & hanno à trauerso all'ali certe righe gialle, hanno il corpo lungo, e sono grosse, e grasse come le piattole, ma più strette, & più sottili. Ammazzanli o tenendole sopr'vno staccio, o vero in vaso con la bocca stretta sopra al fummo dell'aceto fortissimo, che bolla: di poi si seccano, e si conseruano nelle scatole, o vasi inuetriati. Durano insino in due anni, e queste in tal maniera morte si debbono vsare. Non l'hauendo viue ma fresche; quelle che debbano seruire per le medicine degl'huomini, si suffumighino in ogni modo con aceto.

PARTE PRIMA
DEL CINAMOMO, ET DELLA
Cassia de Greci.

E' H O G G I cosa notissima, che la piãta del cinamomo, & della cassia sono le medesime, non simili di spetie, come anticamente fù creduto. Nè anco Galeno troppo negare lo potrebbe, scriuendo, che la cassia produce il cinamomo, & che si veggono tal uolta gl'alberi interi della cassia, ne quali esce da i rami qualche virgulto di cinamomo: & di ha-uer souente veduto la cassia creciuta, &alzata tanto, che pareggiaua la grandezza d'vn'albuscello, con qualche ramo simile affatto in vista al cinamomo, & di sottigliezza di scorza, & in oltre con quei segni, che rappresentano certissimamente il cinamomo & che si sentono col gusto & cõ l'odorato: le quali parole significano identità non simigliãza, non sendo alcuna pianta di simile di spetie all'altra tanto simile, che chi ne fa professione non ilscorga tra esse qualche differenza. Ma essendo à gl' Antichi recata la cognitione per molte mani, & da huomini imperiti, non è merauiglia, se crederemo, che il cinamomo nascesse nella regione Trogloditica, & nell' Arabia per ciò detta Cinamifera: ò che il più lungo de i Polloni del cinamomo non fosse maggiore di mezzo piede Romano, de i quali vno fù Galeno, & cose ancora fauolose, come è quello del cucirsi i rami della cassia in cuoio fresco di Bue, acciò che il legno, che è sotto alla buccia fosse roso da i vermi nati dal cuoio. Tutte queste nouelle ha tolto via la nauigatione de Portoghesi all' Indie, cõ i quali sendo passati Medici, & Philosophi singolari si sono cõ l'occhio stesso, & cõ testimoni irrefragabili chiariti dell' Historia quasi di tutte le piante, & altre cose naturali, che per l'vso humano di quei luoghi à noi si trasportano. Nè alcuna ve n'è tra esse tanto manifesta, quanto l' historia del cinamomo, & della cassia, contenute amendue nella sola descrizione della Cãnella. Questa fù descritta dal Garzia, e doppo lui da Christoforo Acosta, & quello che accresce ad ambiduo i la fede, vltimamente da Messer Filippo Sassetti nostro Gentilhuomo più diffusamente in vn trattato, da lui dedicato à si nobil Piãta.

ta.

ta. Al quale quanto sia da prestare fede in simil materia, certissimo argomento se ne può hauere dallo esser stato nõ meno instrutto nella cognitione de semplici, & della Medicina, che egli si fosse nella Filosofia, Astronomia, & Cosmografia, nelle quali esso s'annouera tra i perfettissimi del nostro secolo. Per il che con nobilissimo pensiero spese quantita d'oro a molti non credibile per accertarsi su' l luogo di ogni particolarità del cinamomo, & di tutte le cose, che nate nell'Indie hanno appresso di noi qualche ambiguità, ò mezzogna. Dalla vera, & concorde relatione di costoro si ha per certo, che non produce la natura altro che la sola piãta della Cãnella, quale comprende in se il cinamomo, & la casia degl' Antichi. Ben' è vero, che la Cannella, che nasce nel Malabar, in Canarà, Concanchino, & nella Giaua sono di minor bontà, si come la nata nell'Isola del Zeilã, tenuta da migliori Cosmografi per l'antica Tabrobana, vince d'eccellenza tutte l'altre, per il supremo fauore, & felicità di quel Cielo, & di quel terreno. Quella che fa nel Malabar è poco inferiore alla Zeinalitica, anzi sendo al gusto più mordace, mà ca però di suauità, & gentilezza assai, per il che ha indotto huomini grauissimi a credere, che ella fosse la casia de Greci: non si conoscendo in vista tra le piante della Cannella altra differenza, se non che la del Zeilan è più rigogliosa, & più allegra di tutte l'altre, & ha la buccia più sottile. Nell'opinion de quali farebbe volentieri da concorrere, se i medesimi non scriuessero, che questa Cannella di Malabar è priua di dolcezza, sapore nondimeno da Galeno attribuito alla casia, tacendoselo, forse come notissimo, nel cinamomo. Peggior poi è la Canarina, pessima & quasi di nessuno valore quella di Conchãchino, chiamate tutte da i Portoghesi, fuor che quella del Zeilan, Cannelle di Mattos, cioè saluatiche, & in vero facendo le messe secõdo il costume di questo albero, che à guisa di nocciuolo escono del terreno, lei ò sette più sterpagnole, più basse di quella del Zeilan, & più tosto forcute, che suelte, pare che tenga vn non sò che di saluatico. Poca differenza pose Galeno trà il cinamomo, & la casia nella virtù, facendo la casia leggermente astringente

il cinamomo nò; onde si potrebbe giudicare che fossero due, non la medesima pianta. Nondimeno scrisse anco, che la calsia Gizi, cioè di Cingar, che così da tutti gl'Indiani è chiamato il Zeilan, in ogni cosa era simile al cinamomo. Potendosi forse quel legnoso, & arido che hà di più la calsia, che il cinamomo hauerglene rappresentata, perciò cò qualche astringenza, poi che il disseccare gagliardo la lingua con ruidezza, sono conditioni, che egli stesso assegna al sapore costrettivo. Per le quali conietture è da credere, venendo massime in Europa ogn'anno tante casse di Cànella, & quasi tutta di Zeilā, che non mächino à nostri tempi del vero cinamomo, quale di perfetta bontà à tempi di Galeno solo si ritrouaua appresso gl'Imperadori. Sono i legni necessarj dell'ottimo cinamomo l'hauere supremamente buono odore, & rendere sopra l'altre cose vn odore buono ma inspicabile, & dimostrarsi caldo assai à chi lo gusta, nò però di maniera, che contristi, ò dispiaccia al palato di chi lo ha in bocca. Lodasi in oltre da Galeno quello, che è di buccia sottile, fragile di sostāza, & che nò sia fibroso, ò legnoso. lo hauerlo assomigliato alla Ruta non è rispetto, all'odore nel cinamomo soauissimo, & ingratisimo nella Ruta; ma per l'acredine del sapore. Nel che fù da Auicenna in parte imitato, che parendoli forse torre di reputatione al cinamomo facendone còparatione à vna pianta più tosto abomineuole che nò, scrisse che il sapor della calsia era sapore di ruta. Onde scorgendosi poca similitudine di sapore tra il cinamomo & la ruta più ci compiacciamo à credere, che fino à tempi d' Auicenna potesse esser deprauido il testo di Galeno, & oue si legge il cinamomo masticato $\alpha\mu\gamma\alpha\upsilon\iota\zeta\epsilon\upsilon\nu$ cioè ruteggiare, per esprimere vna sol parola con vn'altra fosse da prima stato scritto $\delta\acute{o}\rho\iota\gamma\alpha\upsilon\iota\zeta\epsilon\upsilon\nu$, cioè organeggiare, sendo facilissimo lo errare nello scriuere $\alpha\mu$ in cambio di $\delta\acute{o}\rho\iota$. & poche cose in vero si assomigliano nel sapore acre, & feruido senza dispetto al cinamomo, quāto l'Origano, & il Cardimomo. aiutaci à credere, che così si debba leggere lo scriuer Plinio, che il legno del cinamomo è partecipe dell'acredine dell'Origano. Ma il mendicarsi à quei tempi la somigliāza ad altre cose nel cinamomo

namomo per darlo à conoscere, è euidentissimo segno, che egli fosse vna cosa molto rara à vederfi, che certo lo smilurato prezzo di esso anco molto bene lo dimostra à tempi di Tico Imperatore, ne quali scrisse Plinio la sua Historia Naturale; affermando che il cinamomo era dal suo antico prezzo di mille giuli la libra, alzato fino à mille cinquecento, valendone dieci quella della cassia. & pure vi era vna buona tara del legno buono à pochissime cose. Nell'Isola del Zeilan non faceuano già i Portoghesi altra spesa nella Cānella, che quella della tagliatura, da non molti anni in quà per la guerra hauta cō Ragiti Signore di essa, pagano la miglior il bar che è libre trecento lessanta di oncie sedici, sei serafi, & vn serafò vale sei giuli. Non possiamo già hoggi hauere per l'apunto lo intero riscontro del colore cenereognolo, ò azzurriccio della Cannella, come era nell'ottimo cinamomo di Galeno, portandosi à suoi tempi la scorza appiccata al suo legno, & della cassia la scorza sola. Hoggi tagliano la buccia, che è tra l'legno, & la scorza di fuori, & questa è la Cannella: gettando via come inutile la scorza di fuori, quale anticamente si può credere, che portassero insieme con tutto il ramo, poi che si metteuano à cōdurre anco il legno stesso, cosa di poco pregio, & meno vtilità à comparatione della briga. L'odore del cinamomo tanto esaltato dalli Antichi non mi par cosa da dare scandalo alcuno, sapendosi che mācauano dell' Ambra, del musco del zibetto, & del Bengiui. Per la cassia si tolga la Cānella, che habbia alquāto del legnoso; pur che habbia le altre sue conditioni, & oue entra il cinamomo si pigli il medesimo non doppio peso di ottima Cānella, & delle qualità attribuite al cinamomo, acciò che la duplicatione del peso nō alteri la proportione delle qualità nel cōposto, e la massa delle cose aride con le liquide. Che se Galeno fece sei sorte di cinamomo se l'ottima cassia è poco inferiore al più basso cinamomo, potremo bene hoggi ritrouarne per il bisogno nostro: massime sendosi Galeno stesso nel comporre la Theriaca à Seuerò Imperatore, seruito di quello, che era stato già riposto fino à i tempi di Traiano, & d'Hadriano, per non hauer ha-

uto Cōmodo alcun' pensiero di Theriaca, o di cinamomo, anzi dissipato tutto quello, che era stato serbato doppo la morte d'Hadriano. Sarebbe certo gran merauiglia, confessando Galeno hauer ritrouato scaduti più di bontà quei cinamomi, quāto più erano vecchi degl' altri (che quindici anni soli vuole Auicenna che si conserui buono) se a lui fu lecito torre per Seuero il riposto da Traiano, & per conseguēza suanito già per la vecchiezza, & debolissimo, che a noi in tãta abbondanza di Cānella fosse negato il rintracciarne come quello ò migliore. Che grandissima certezza si há del poco valore che veniua ad hauere il cinamomo vlato da Galeno per Seuero, poi che per lo meno era stato riposto settantasette anni, che rãti si contano dall'ultimo anno di Traiano al primo del' Imperio di Settimio Seuero, tendoci tra essi in mezzo Hadriano, Antonino Pio, Marco Aurelio, Commodo, & Pertinace si può ben pensare che meglio allhora la scorza del cinamomo si conseruasse insieme co'l suo legno, & che il tagliarsi ogni tre anni la buccia della pianta, impedisca in qualche parte la sua perfettione, ma la copia infinita delle selue di questo albero, che spōtaneamēte nasce senza coltura alcuna persuade che se ne sbucci nō poche delle perfette ne più sbucciate. Et non è in alcuna maniera verisimile, che maggiori sieno hoggi nostri di sauantaggi nel cinamomo, se alcuno ve n'è, che molto più non importasse di gran lunga il non ne capitar loro anticamente se non pochissimo, & quello di rado, & doppo molti & molti anni, poi che gl'Imperatori stesși per il loro proprio seruitio vltimano il vecchissimo, & rimasto con poco vigore.

DELLA CASSIA DE GLI ARABI.

LA CASSIA de gli Arabi è la Cassia nera solutiua, la quale è notissima. Pigliasi per la migliore quella, che è portata d'Alessandria; che ha i bocciuoli grossi, pesanti, e che scotendoli non si sente sonare il seme; che ha la scorza liscia, e rosseggiante. Quella, che si porta di Spagna; che ha i bocciuoli grossi oltre à modo, & è molto corta, e dentro legnosa.

fa, non si deue vsare. Ogni volta che nelle composizioni de' Greci si troua scritto Casia, si deue pigliare la cannella fine: similmente appresso à gli Arabi, quando si seruono delle cõposizioni de' Greci, che non sono atte à muouere il corpo, nelle quali si troua scritto Casia, si deue pigliare la cannella: quãdo poi si seruono delle loro propie, che sono atte à muouere il corpo, si deue pigliare la Calsia in bocciuoli.

DEL CASTORO.

IL CASTORO è animale ambiguo, il quale dimora hora in terra, & hora in acqua; di fattezze simile al tasso, ma ha il muso più rotondo, gli orecchi, e gli occhi piccolissimi, la barba come la gatta, di letole grosse, e lode, come quelle del porco, ma di colore tanè. Ha quattro denti dinanzi, simili à quegli della lepre, ma molto maggiori, adunchi, e taglienti, lisci, e rossigni. Ha in ogni mascella otto mascellari corti e ruuidi à modo di lima, le gambe corte, e i piedi dinanzi simili à quegli del tasso, l'vnghe lunghe, e rossigne, con le quali caua la terra, e fa le sue buche, que'di dietro son simili à gli vcegli d'acqua con vna membrana tra le dita, come ha l'oca. Ha la coda larga quattro, e sei dita, lunga vn mezzo braccio, stiacciata, senza peli, ma scagliosa à modo di pesce. La pelle di tutto il corpo è coperta di peli ineguali, i più lunghi arriuanò alla lunghezza di tre, ò quattro dita, di colore tanè scuro, sottili, e risplendenti, gli altri più corti sono di colore di cenere, foltissimi, e sottilissimi come piuma. La pelle si conchia, e si mette nelle mostre delle vesti di pelle. Se ne sono veduti due viui nella nostra Città, fatti portare di Germania da nostri Serenissimi padroni. Le parti di questo animale, che vengono in vso della Medicina, sono i testicoli, i quali deuono essere attaccati con vn medesimo principio, di mediocre grandezza, dentro ripieni di vn liquore simile alla cera, quando sono freschi di odore graue, & fastidioso, di sapore acré, & mordente, di sostanza friabile, poiche sono secchi, & vestiti delle loro pelli propie. Sono da fuggire quegli, che sono troppo grossi, ripieni di sangue, carne,

carne, lardo, & di odore fetido, e corrotto, perche questi non sono testicoli di castoreo, ma vesciche ripiene delle cose sopradette: come ancora si debbono fuggire quelle vesciche che sono ripiene di gomma, ò di ammoniaco con sangue, & qualche parte de' loro testicoli pesti, ò in qual si voglia altro modo adulterate, & di poi secche.

DELLA CERA.

LA CERA gialla è notissima. La migliore di tutte è quella, che mediocrementemente rosseggia, non troppo grassa, pura, odorifera, con alquanto di odore di mele. Tiene il secondo luogo quella, che biancheggia, e di sua natura è grassa. Lodauano gli antichi quella di Ponto, & di Candia, & hoggi si loda la nostrale di Toscana, la quale si vli, come quella, che manca di sospetto d'essere mescolata con altra cosa. Della cera bianca, fatta così per arte, la migliore è quella, che è più bianca, più lucida, più pura, e più soda.

DELLA CINA.

LA CINA è vna radice di vna pianta forestiera così chiamata, per portarsi dalla regione della China; di fuori è di colore rossigno, e di dentro più bianca, quasi come la galanga grossa; senza odore, & insipida con non so che pochissimo di dolce; di sostanza rara, fungosa, di scorza doue liscia, e doue ronchiosa, & sottile; di figura lunga, e rotonda inequalmente; quasi come la radice del volgare acoro, ò come quella della canna; di grossezza ineguale; perche altri pezzi sono grossi come vn braccio, & altri come vn dito grosso; nel mezzo de' quali è l'anima, come sono nell'altre radici, di sostanza più dura, più neruosa, & più fungosa. Eleggesi quella, che è più fresca; la quale è più densa, più graue, senza tarli, senza muffa, di colore incarnato, & liscia.

DELLA

DEL RICETTARIO. 33
DELLA CYNOGLOSSA.

LA Cynoglossa delle Spezierie, ancor che ella non sia quella di Dioscoride (secondo alcuni) è descritta da Plinio in fra le spezie della Cynoglossa; e credesi che ell'habbia le medesime virtù, e però si può usare fino à tanto, che si conosca la vera.

DEL CIPPERO.

IL CIPPERO, chiamato da' Greci Cypero, è vn giuncotto triangolare (ancor che se ne troui del quadrangolare) alto vn braccio, o più; ha le foglie di porro, ma più lunghe, più dure, & neruose e più strette; le quali nella sommità del giù sono più piccole, e contengono nel mezzo il seme. Le radici, le quali sono in uso della Medicina, sono ritratte à modo d'vliue, lunghette, insieme, & alcuna volta son tonde, nere, di buon'odore, & amarete: e fuori di queste non si deue usare alcun'altra. Nasce ne' luoghi acquosi de' monti, e delle valli. Trouansi hoggi in Italia due sorte di Cippero; vn piccolo, il quale ha le radici vliuari, & è il migliore; vn' altro maggiore di questo, il quale ha le radici lunghe, ineguali, e torte. Quella radice è ottima (secondo Dioscoride) la quale è più graue, ferrata, grossa, dura, aspra, odorata, & alquanto acuta; come quella, che veniua di Cilicia, di Soria, e dell'Isola Cycladi; e così hoggi quella, che viene di Levante è migliore della nostrale: e però sendocene hoggi abbondanza, & potendone ogniuno hauere, togasi di quella. Vn'altra sorta di Cippero recita Dioscoride nascere nell'India, simile al gègiouo; e tignere giallo come il zafferano; il quale si crede hoggi, e ragioneuolmente, essere la Curcuma de' tintori.

DEL COSTO.

IL COSTO (secondo Dioscoride) è vna radice bianca, leggerissima, di odore molto suaue, come egli dice essere quel.

quella d'Arabia, che è la migliore: il secōdo luogo dice che tiene il Costo Indiano, grosso, leggiero, nero come la ferula: il terzo è il Soriano; il quale è graue, di color del bossolo, e che coll'odore ferisce assai il naso. Eleggesi il fresco, bianco, pieno per tutto, ben serrato, il secco non intarlato, senza mal'odore; alla bocca acuto, e che morde la lingua, e (secondo Galeno) amaretto. Il Costo, che si porta hoggi, hauendo in gran parte le conditioni attribuitegli da Dioscoride, eccetto quella gran fragranza d'odore, si può usare. Et l'Angelica non si vli per Costo, potendosi hauere di questo.

DELLE CVBEBE.

LE CVBEBE, che fino à hora si sono usate nelle Spezierie, sono vn seme forestiero assai noto; le quali non sono le Cubebe de gli Arabi, ma molto simili di facoltà, & minori: & si usino, eleggendo di esse quelle, che sono piene: lasciando, come inutili le vote; per essere priue di odore, & sapore, forse come non mature.

DELLA CVRCVMA.

LA Curcuma de gli Arabi è vna radice nota nelle Spezierie. Crede si (come è detto) ch'ella sia quella spezie di ciperò, la quale dice Dioscoride, che nasce nell'Indie.

DELLA CVSCVTA.

LA Cuscuta (chiamata da' Greci più moderni Cassutha) è vna pianta capillare, e senza foglie; la quale s'auuolge intorno all'altre piante, & ammazzale: & è nota. Quella si debbe eleggere, che fiorita s'auuolge intorno alle ginestre, & potendosi hauere di quella, che nasce sù la santoreggia, & sù'l thimo volgare farà più valorosa.

DEL

DEL RICETTARIO. 35
DEL DIPHRIDGE.

IL Diphryge è come vna feccia del rame, la quale rimane attaccata nel fondo della fornace, quando il rame è cotto; e gittatogli sopra l'acqua fresca si caua della fornace. Fassene ancora d'vn'altra sorta, cocendo la marcasita del rame (chiamata Pyrite erosa) per alcuni giorni continui come la calcina, per infino che diuenti rossa come la rubrica; poi si caua, e riponfi. Faceuasene ancora d'vna terra di Cipri vn'altra sorta, della quale hoggi nō habbiamo copia. Le due prime spezie facilmente si possono hauere. Falsificasi coll'ocra cotta, la quale diuenta rossa, come il Diphryge; ma si conosce, che non strigne subito la lingua, e non fa di rame, come il vero Diphryge. Hoggi ne manchiamo. però si vsino i suoi succedanei.

DEL DITTAMO.

IL DITTAMO (chiamato da' Greci Diſtamno) è vna pianta, che nasce in Candia, simile al puleggio, ha le foglie maggiori, coperte d'vna lanuggine bianca, & secondo Dioscoride non produce, ne fiori, ne seme, ma secondo Theophrasto, & altri autori fa il fusto, i fiori, e il seme, come manifestamente hoggi si vede nel dittamo, che ci si porta di Candia, & in quello, che hoggi veggiamo ne' giardini, nel quale si trouano tutti gli altri segni attribuitigli da Dioscoride. Chiamasi ancora dittamo bianco vna pianta nostrale tutta diuersa dal dittamo di Candia, & altrimenti si domanda dittamo frasinella, il quale ancorche molto virtuoso sia, nondimeno non si debbe porre in cambio del dittamo di Candia, ma nelle ricette ordinate da più moderni, oue è scritto dittamo bianco: ne similmente si debbe vsare il Dittamo falso, e Pseudodittamo, perche non è efficace come il vero, e legitimo sopra detto.

DEL

PARTE PRIMA
DEL DRAGANTE.

IL DRAGANTE (chiamato da' Greci Tragacantha) è vna lagrima, che stilla dalla radice d'vna pianta spinosa del medesimo nome, la quale si condensa in gomma. Quella è migliore, che è trasparente, liscia, minuta, tietta, & alquanto dolce.

DE DORONICI.

LA radice, che ci si porta per Doronico, è spetie d'Aconito Pardalianche, & ammazza i cani: ne hà qualità calda & secca in terzo grado attribuitali dagl'Arabi. Però si vsi il suo succidaneo.

DELL'ELATERIO.

L'ELATERIO è il sugo cauato del frutto del cocomero saluatico detto asinino piata notissima. Falsi in questo modo. Pighionfi i frutti del cocomero saluatico maturi, ilche è quando toccandoli si spiccano dalla loro pianta, & schizzano il sugo. & allora si mettano in vno staccio sopra vn vaso, & si rompono con la costola del coltello grossamente, & arrovesciato il poponcino si fregghi tanto allo staccio, che su la sua buccia non rimanga punto di sugo viscoso. & gettate via le buccie si piglia il sugo colato nel vaso, & quella carne, che rimane appiccata allo staccio. Condensandolo al Sole in vaso inuetriato. ò, non sendo Sole idoneo, asciughisi in vetro à bagno, dandoli fuoco lento. & questo modo tenghiamo il migliore. Il migliore è quello, che è liscio, leggiero, con alquanto di bianchezza, humidiccio, amarissimo al gusto; e che accostato al lume di lucerna facilmente s'accende secondo Dioscoride. Vituperasi quello, che è ruuido, torbido, che verdeggia, che è pieno d'eruo, e di cenere, e che è graue. Alcuni vi mescolano dell'amido per dargli il color bianco; e perche pesi più. E buono dopo due anni infino à dieci (secòdo Dioscoride) benchè altri altrimenti credino.

DELL'

DEL RICETTARIO.

37

DELL'ELLEBORO NERO.

L'ELLEBORO nero in Toscana si dimanda Noccha: al quale non pare manchi altro contrafegno che il colore del fiore, quale è verde oue Dioscoride lo fa pauonazzo, se bene qua da alcun'è stato visto tale; come in Fiandra, onde n'è stato portato ne' nostri Giardini, fa il fiore bianchissimo. Vsi il nostrale.

DELL'ELLEBORO BIANCO.

L'ELLEBORO bianco è affai noto, se bene hoggi in nessuno vso della medicina.

DELL'EPITHYMO.

L'Epithymo è vna piãta simile alla Cuscuta, tal che si può chiamare Cuscuta di thymo', al quale s'auuolge co' suoi viticci. Quello, che comunemente già s'vfaua, era l'Epithymbra, per nascere egli sopra la thymbra, tenuta gia per il thymo. Il vero Epithymo l'habbiamo di Cãdia con tutti i suoi segni, ben che ancora ci se ne porti dalla medesima Isola di quello, che nasce sopra la tignamica, e sopra vna spezie di thymbra simile alla nostra. Il vero si conosce dalle foglie piccole del thymo, le quali sono portate insieme con l'Epithymo, come si portano ancora quelle della thymbra, e della tignamica: e dalla differenza delle foglie insieme con le lor cuscute si conosce, e discerne l'vn dall'altro.

DELL'ESVLA.

L'ESVLA si chiama da' Greci Tithymalo; sotto questo nome d'Esula s'intendono trè piante; cioè la maggiore, la minore, e la rotonda. Per l'Esula maggiore s'intéde la Pythyusa di Dioscoride, e la Scebram maggiore di Mesue: per l'Esula minore il tithymalo cyparissia, e la Scebrã minore: p l'Esula rotõda il Peplo, lequali piãte oggi sono tutte note.

D Per

Per l'esula scritta assolutamente s'intenda la minore, ne si adopera se non macerata prima nell'aceto; oue sieno cotte le cotogne.

DELL'EUPHORBIO.

L'EUPHORBIO è vn sugo, che distilla da vna piata simile à vna ferula, benchè altri la descriua con foglie larghe, & spinose: & piata terragniola, e secondo Dioscoride, se ne troua di due ragioni: vno che è trasparente, come la Sarcocolla, condensato in granella alla grãdezza d'vn'orobo, l'altro è quasi feccia, & è peggiore. Adulterasi con la sarcocolla, e gomma Arabica, e difficilmente si conosce al gusto per essere così feruente. Ma si debbe eleggere quello, che è chiaro; nè si debbe usare, infino che nõ ha l'anno, per esser troppo violento. Dura la virtù sua quattro anni, e da quel tempo in là suanisce; il che si conosce dal diuentar giallo, ò più scolorito. Acciò non inuechi così presto, lo conseruano nel miglio, faue, ò lenti: e più ageuolmente interuiene, che noi l'habbiamo vecchio, che nuouo, onde bisogna più auuertire à questo.

DELL'EUPATORIO.

L'Eupatorio de' Greci è quella piata, che volgarmente si chiama Agrimonia, & è assai nota. Trouasi nelle chiane di Arezzovna piata, che è la stessa in ogni sèbiãza che l'agrimonia volgare: ma hà odore, & sapore aromatico, & grato, come è l'Eupatorio de' Greci. Perciò questa si vsi: & in difetto di essa l'agrimonia volgare. L'Eupatorio d'Auicena si crede che sia quello, che volgarmente si chiama Eupatorio con foglie simili alla canapa saluatica, e che nasce appresso all'acque, ancor'egli noto. Quel di Mesue è quell'herba amara, chiamata da alcuni cãforata, e da altri herba Giu'ia, detta volgarmente Sãtonico, che si tiene, che ella sia l'Agurato di Dioscoride. Elsẽdo tutte queste herbe chiamate Eupatorio si debbe auuertire di nõ usare incõsideratamente vna per vn'altra: ma nelle Cõposiziõ di Greci è da usare l'Agrimonia: in quelle d'Auicena il suo, e in quelle di Mesue ancora il suo, perche

DEL RICETTARIO. 39

perche ciascuno dà la virtù al suo Eupatorio differete l'vno dall'altro; come ancora le descrizioni: le quali (per non esser lunghi) si potranno leggere ne' propri autori.

DEL FEGATO DEL LVPC, E

d'altri Animali.

I FEGATI del Lupo, e d'altri animali si pigliano da gli animali giouani, e si lauano con vino odorato, e si seccano in vna pentola in forno tanto, che sieno ben secchi, e non abbruciati; di poi si ripongono in vaso inuetriato ben chiuso, & in luogo asciutto.

DE FIELI.

I FIELI si pigliano da gli animali di mediocre età, che non habbino patito fame, ò sete; e che non sieno esercitati, ò adirati oltra modo. Spiccanfi dal fegato, e con vn filo si ferrano le vie, d'onde entra, & esce la collora; e si mettono nell'acqua bollita per buono spazio, di poi s'appiccano in luogo asciutto tanto, che sieno secchi, e così si conseruano. Seccansi ancora senza mettergli nell'acqua, tenendogli appiccati al cammino, & alcuna volta s'viano cauati de gli animali di subito; come da galli, perdici, pesci, e simili; che si possano à sua posta, e senza molta spesa prouedere.

DEL FIORE DEL RAME.

IL FIORE del rame sono certe granellina come panico rosse del colore del rame; le quali saltano fuori, quando il rame si cola, e vi si getta su dell'acqua fresca, e pura. Facilmente se ne può trarre de luoghi, doue si lauora, e si fonde la miniera del rame. Il migliore è quello, che è frangibile, di colore rosso, quando si strotola, che ha forma di miglio, ma piccolo, graue, e che alquanto risplende; al gusto astringente, e che non ha mescolata la limatura del rame, con la quale si adultera, ma si conosce stacciandolo co' denti, perche la limatura non si strotola, ma si staccia, ò dilata.

PARTE PRIMA
DE GAGLI DE GLI ANIMALI.

DE GAGLI il più lodato è quello della Lepre, dipoi del Capretto, e del Capriuolo . Si pigliano innanzi che i detti animali habbino gustato cibo alcuno, fuori che il latte della madre. Quello del vecchio marino si piglia innanzi che vadia con la madre à pascere. Seccansi al fummo, ò al sole, e si conseruano in luogo asciutto . Durano vn'anno, ò due .

DELLA GALANGA.

LA GALANGA è vna radice piena di piccioli nodi, di color rosso d'entro, e di fuori; in alcuni spazii fra nodo, e nodo ritorta, odorifera, e d'acutissimo sapore, e di odore di Cippero, al qual s'assomiglia; onde alcuni si pensano, che ella sia vna spezie di Cippero, e massime la Galanga minuta; perche la Galanga è di due spezie, cioè grossa, e minuta. Debbesi eleggere la graue, rossa, & al gusto acutissima. Soffisticasi pigliando le radici del Cippero nostrale, e torcendole, le mettono in molle in aceto col pepe; ma si con osce radendo la scorza, perche dentro non vi si sente acutezza, ne sapore di Galanga; ne è di color rosso. Altri l'adulterano tagliando il Cippero in pezzetti, e bollendogli leggermente cò pepe, e melaghetta, e bolo rosso nell'acqua per poco spazio; dipoi gli cauano, e gli rasciugano .

DEL GALBANO.

IL GALBANO è vn liquore d'vna ferula, hoggi conosciuto. Conoscesi la bontà sua quando è granellolo, sincero, e purgato da ogni mestura d'altre cose; simile all'Incenso, grasso, non legnoso, di odore graue, non liquido, ne secco. Falsasi con la ragia, farina di faue, armoniaco, e draganti. Conoscesi per i segni detti .

DEL RICETTARIO. 41
DE GHEROFANI.

I GHEROFANI sono frutti d'un arbore, il quale (secondo che referiscono quegli, che sono stati all'Isola Moluche, e l'hanno visto) è simile all'alloro di grossezza, d'altezza, e di foglie; & hala buccia come l'vliuo. I Gherofani nascono in cima à i rami, co' fiori come l'Arancio parecchi insieme: sono i Gherofani da prima bianchi poi verdi, maturi rossi, secchi tanè Colgonfi di Dicembre, e di Giugno. I migliori sono quegli, che sono graui, densi, non grinzi, di colore tanè rosseggiante; di odor valido, & acuto; e di sapore acre gagliardamente, con vn poco d'astringenzia.

DELLA GOMMA ELEMI.

LA GOMMA ELEMI è, secondo alcuni, vna ragia di Cedro, ò d'Vliuo d'Etiochia, ò vero d'un altro arbore incognito. Eleggesi quella, che è ragiosa, leggiera; e di odore buono, e di sapore potente.

DELLA GRANA.

IL COCCO TINTORIO di Dioscoridè, e di Galeno, & il Chermes di Serapione sono vna medesima cosa, come si vede appresso à detti Autori. La Grana delle Spezierie è il Cocco, quale se bene Dioscoride assomiglia alle lenti; nondimeno, & per la descrizione che egli stesso, & Pausania danno della pianta, si conosce, che altro che cocco non è la grana volgare. massime affermando Pausania, che il frutto di questa pianta, è come di Bolatro. però si vsi.

DE GRASSI, E SVGNE DE
Gli Animalì.

I GRASSI, e le sugne si pigliano da gli animali giouani, ben nutriti, e sani. Il tempo non è comune à tutti, perche tutti non ingrassano nel medesimo tempo. Cōseruansi la-

D 3 uati.

uati tanto, che sieno ben netti dal sangue, & da ogni altra cosa; & s'asciugano, & si ripōgono ne' luoghi asciutti, volti à Tramontana, ò vero in vasi di terra inuetriati; rinuolti in foglie d'alloro secche, & ben turati. O vero si leuano le membrane, che gli sono intorno, & si tritano sottilmente; & si struggono a cenere a fuoco lentissimo: & si vadi cauādo di mano in mano quel che si strugge, colādolo. chi hauesse i grafsi nel tempo della state, potrebbe prepararli con batterli, & distenderli a'l Sole sù lo staccio ò stamigna. Conseruansi in vasi inuetriati, & ben turati nelle stanze delle medesime qualità. Conseruansi ancora inalati, & s'viano in certe ricette particolari. Quando è scritto grasso semplicemente, si debbe pigliare senza sale, & di quell'anno presente; perche passato detto tempo muta qualità, & è buono a certi altri effetti diuersi da' freschi. Le sugne ancora si purgano da quelle membrane, che le circondano, leuandole col coltel o, ò vero struggendole, & colandole, come de' grafsi s'è detto.

DELL' HARMEL.

L'HARMEL è vna spezie di ruta saluatica, detta da alcuni (secondo Dioscoride) Moly, Belasa, & Harmala, la quale da vna radice produce più fusti, con le foglie più lunghe, e più tenere dell'altra ruta. Ha il fiore bianco con certi bottoni in cima commessi di tre parti, poco maggiori della domestica, ne' quali bottoni è dentro il seme triangolare, rosso, e al gusto amaro, il quale s'adopera nelle medicine. Questa pianta si conosce hoggi in Italia con tutti questi segni, e di questa si deue usare il seme.

DELL' HERMODATTOLO.

L'HERMODATTOLO delle Spezierie pare che sia il Colchico de' gli antichi, e che per questo sia velenoso, e da non vrsarsi nelle medicine: nondimeno veggendo, che prelo da se solo, nelle sue pillole, e nell'altre composizioni doue egli
entra

DEL RICETTARIO. 43

entra, non fa effetto alcun maligno, più che gli altri medicamenti purganti; concediamo, che si possa usare nelle ricette, doue entrano gli Hermodattili; e si piglino i forestieri, che sieno bianchi, ben nutriti, non intarlati, e senza alcun difetto; lasciando in tutto quegli, che nascono ne' nostri paesi.

DELL'HYPOCISTIDE.

L'Hypocistide è vna pianta, che nasce alle radici del Cisto volgarmente detto Imbrentina, & è senza foglie, simile a vn mazzetto, o fiocco composto di più vasetti, simili ai fiori del melagrano, quando gli comincia allegare; ma piccoli, e di colore che nel giallo rosseggiano. Dell'Hypocistide si trahe il sugo, e si prepara come al suo luogo si dirà. Bisogna hauere auuertēza, che non si pigli in cambio dell'Hypocistide vn'altra pianta, che gli s'assomiglia, ma fa il fusto alto, e varia dal vero di colore, e si chiama volgarmente coda di Leone, o pisciacane, & è l'orobanche di Dioscoride.

DELL'HYSSOPO.

L'Hyssopo de' Greci è vna pianta, che per non essere stata descritta da Dioscoride, come quella, che à suoi tempi era notissima; hoggi non sappiamo qual pianta ella sia. L'Hyssopo domestico di Mesue è quello, che volgarmente si chiama Hyssopo e si coltiua ne gli horti, & è vna pianta con vna radice legnosa, non molto grossa, dalla quale nascono molte radici sottili, e dalla radice assai fusti pur legnosi. Le foglie del quale son simili alle foglie del targone; benche più corte, più oscure, e più dure. Fa il fiore a modo di spiga odorata, lunga vn palmo in circa, con certi fioretti azzurri. Nouamente ci si è portato di Candia, quale si confà con le qualità attribuitegli da Greci, & potendosi hauere si vfi. Il saluatico è quello, che nasce su' monti, e volgarmente si chiama Thymo, i quali tutti e due sono spezie di Thymbra, e si possono usare in cambio d'Hyssopo.

DELL'

PARTE PRIMA DELL'INCENSO.

L'INCENSO è vna gomma (secondo Dioscoride) di vn'arbore, che nasce in Arabia chiamata Thurifera. Il meglio è il mastio, bianco, e di granella alquanto rotonde, che rompendosi son grasse, & abbruciandosi, subito s'accendono. La parte minuta pura, e granellosa, che si troua fra esso, fu chiamata da Greci manna d'incenso, & la poluere che fa l'incenso mastio che sia bianca si può usare per manna se hauerà qualche poco di scorza mescolata. Della scorza dell' Incenso si elegge quella, che è grassa, fresca, odorata, liscia, grossa, e non cartilaginosa. Adulterasi con la corteccia della picea, detta volgarmente da gli huomini della montagna di Pistoia Zampino. Conosciasi ardendola al fuoco, perche la vera arde à poco à poco, facendo vn fummo molto odorato: la falsata non mantiene la fiamma, e senza odore, e si consuma in fummo.

DELLA LACCA.

LA LACCA, chiamata da gli Arabi Lach, e da' Greci Cancamo, hoggi si troua, e chiamasi gomma di Lacca; la quale si porta d' Alessandria, e di Portogallo, appiccata intorno intorno à certi fucelli, di odor graue, di non molto buon sapore, e di color rossigno. E noto hoggi che la Lacca è vna gomma che nell' India è raccolta su certi alberi, & lauorataui da certe formiche alate simili alle nostre Catterzole.

DEL LAPIS ARMENO.

IL LAPIS Armeno è (secondo Dioscoride) di colore verde azzurro, liscio, splendido, non sassoso, e che facilmente si sritola. Di questa pietra per ancora n'habbiamo più tosto saggi, che quantità: però non ce ne venendo in maggior copia, in suo cambio si vsi la borrace, che fa il medesimo secondo Dioscoride.

DEL

DEL RICETTARIO. 45

DEL LAPIS LAZZOLI.

IL LAPIS LAZZOLI, chiamato da' Greci Cyano (del quale si fa l'Azzurro oltramarino) è vna pietra di colore azzurro, la quale si troua nelle miniere del rame, dell'argento, e dell'oro. Il migliore di tutti è quello dell'oro, carico di colore, e che ha in se alcune stelle come d'oro, e che infocato, e spento più volte nell'aceto mantiene il suo colore, come fa quello, che viene d'Alessandria. Quello dell'Alamagna, e della Striscia su'l Volterrano, alla proua detta perdono il proprio colore.

DEL LADANO.

IL LADANO è vn liquore, che risuda dalle foglie d'vna pianta detta Inbrentina, la quale è la terza spezie del cisto di Dioscoride, chiamata Ladano, hoggi è assai noto il liquore, e la pianta. Il migliore, e non sofisticato deue essere odorato, verdeggiante, trattabile, grasso, ragioso, e senza rena, ò altro, come quello di Cipri.

DEL LEGNO ALOE.

IL LEGNO ALOE, chiamato Agallocho da Dioscoride, è vn legno, che viene dell'Indie, e dell'Arabia, vario, pùteggiato, odorifero, al gusto astringente, cõ alquãto d'amarrezza. La corteccia sua è simile al cuoio, di colore alquanto vario. Il migliore (secondo gli Arabi) è quello, che viene dell'Indie, che è grosso, nero, vario, duro, graue, senza alcuna bianchezza, e che messo sopra al fuoco dura assai ad ardere, e bollendo non lascia di se carbone sodo, come l'incenso, ma vescicoso, mutando forma.

DEL LEGNO GVAIACO.

PER Guaiacan hoggi si vsa quello, che volgarmente si chiama legno santo. Il migliore è graue, denso, con la parte

te

te di dentro di color nero che tiri a'l lionato, & il cerchio di fuori bianco, che gialleggia: la scorza bene appiccata al legno, & dalla parte interna verdeggia tra'l bianco, & bigio. il legno mentre si rastia renda gran fragrantia d'odore, & manifesti la sua grassezza. La decottione sua habbia gran sapore, & aromatico con odore. Ne si vfi certa spetie di esso. che ci si porta: che hà quel cerchio bianco piccolissimo di larghezza di vn dito quale verdeggia, & il suo nero è molto più scuro tirate a' i verde che il buono: come la sua scorza anco è più sottile, leggieri, fragile, & bianca.

DEL LEVISTICO.

IL LEVISTICO, detto da Dioscoride Ligustico, e da Galeno Libistico, ci si porta hoggi in buona copia, con tutte le note dategli da gli Antichi, dalle montagne di Genova, e di Pistoia, nelle quali nasce abbondantemente, il quale fa vn fusto sottile simile all'aneto, nodoso, intorno al quale sono le foglie simili à quelle della fertula campana, ma più tenere, e odorate, le quali quanto sono più presso al fusto, tanto più sono intagliate, & nella sommità del fusto ha vn' ombrella, nella quale è il seme nero, sodo, lunghetto, simile à quello del finocchio; pungente, & odorato, ha la radice bianca, & odorata simile al panace herculeo.

DEL LITHARGYRO.

IL Lithargyro (chiamato da Dioscoride Spuma d'argento) è vna stuma, ò pietra, la quale si genera della miniera del piombo, ò di vna rena di natura di piombo, ò vero delle lamine del piombo cotte, & arse talmente, che si còuertino in questa pietra, ò in piombaggine. Falsi ancora nel separare l'oro, l'argento, e il rame dal piombo, & si genera allhora ò di piombo, ò della sua miniera. Il Lithargyro è di due sorte, vna bianca, & vna rossigna, che va verso il giallo. La bianca si chiama Lithargyro d'argento, l'altra d'oro, la quale ha tal colore, perche ha hauuto più fuoco, ò
vero

vero partecipa più di rame. Il migliore per l'uso della medicina è il minerale, che di Sciauonia vien portato à Venetia.

DELLA MANNA.

LA MANNA appresso à i Greci significa la parte minuta dell'Incenso, come di sopra è detto, appresso à gli Arabi significa la Māna solutiua nota; della quale habbiamo due spezie. Vna viene di Soria, & l'altra del regno di Napoli: quella di Soria è di granella simile alla Mastice chiara, soda al dente, dolcissima, e suauissima al gusto, quādo è ottima, & non ha patito alterazione alcuna dal caldo, ò dall'humido. Quella, che non è così soda, e chiara, e che ageuolmente si rompe, & è dentro à modo di bambagia finissima, ha patito dal caldo qualche alterazione, e corruzione, e di questa pare, che hauesse qualche cognizione Galeno, Dioscoride, Plinio, e Theofrasto, la quale credono essere vn mele roscido, ò aereo rappreso in certi tempi della state su gli arbori, herbe, e pietre. Si può generare in molti luoghi, come a' nostri tēpi già più volte nel Casentino: ma molto più spesso in Soria nel monte Libano, luogo più caldo, & ameno. L'altra spezie di Māna, che si porta del regno di Napoli di più luoghi, ma in particolare di Cosenza di Calauria, nasce su frassini, e su gli orni, e non in altra sorte d'arbori, onde hāno creduto i Medici di quel regno, e con buone ragioni, che ella non sia di rugiada, che caschi su detti arbori, ma che ella sia vna gomma, ò lagrima, che distilli ne' di canticulari da' frassini, e da gli orni, dal tronco, da rami grossi, e piccoli, da gli occhi, che mādano fuori il picciuolo, e le foglie: e dicono esserne di due sorte, vna, che spontaneamente, e senza arte stilla, e vn'altra che è fatta con arte. Di quella, che spontaneamente stilla, vna parte ne chiamano di fronda, la quale si raccoglie di su le foglie de frassini soli, e non de gli orni; piccolissima come grani di miglio, biāca, ò vero tendente al citrino, e questa è in prezzo grāde: l'altra parte stilla da rami de frassini, e da rami de gli orni più grossa, e mā-

co bianca: l'altra poi, che stilla da' tronchi de' frassini, e de' gli orni, la chiamano Manna di corpo. Quella fatta con arte è quando innanzi à giorni caniculari fanno nel tronco, e ne' rami più tagli; ne' quali si congela col tempo la Manna, e per questa via si caua più Manna de' gli orni, che de' frassini; doue senza arte, distilla più Manna de' frassini, che de' gli orni; forse perche sono di scorza più aspra, e più dura. Di queste sorte di Manna Calaurese, quella di fronde è la migliore di tutte. Di quelle di corpo tiene il primo luogo quella, che stilla spontaneamente da rami; il secondo quella, che stilla da tronchi. Il simile auuiene di quelle fatte per incisione, che se bene sono inferiori alle sopradette, nondimeno fra di loro è meno da biasimare quella che è fatta per incisione de' rami, che quella che è fatta per incisione de' tronchi. E' da sapere, che queste sorte di Manna Calaurese ageuolmente si possono falsare: quella di fronde è più sicura, che alcuna altra: in oltre queste Manne sono differenti di qualità da quelle di Soria; come ancora di generazione. Nelle ricette de' gli Arabi si debbe torre la Manna Soriana masticina, potendosi hauere, ò quella, che senza hauer patito alcuna alteratione cominci à diuentar bambagina; ò vero in defecto la Calaurese di fronde, ò di rami; perche l'altre sono differenti non poco dalle Soriane.

DEL MARO.

IL MARO è vna pianta, la quale si assomiglia alla persamina, benchè la sia di minor cesto, e di più sottili fusti, di foglie minori, e più rare, e di odore, e sapore più efficace. Produce i fiori pauonazzi; e ci si porta di Candia la pianta col seme; il quale seminandosi produce la pianta, che fino al terzo anno, si è visto mantenere le qualità del Maro, che nasce in Candia.

DELLA MASTICE.

LA MASTICE è vna lagrima, ò gomma, che si caua del Lentisco.

Lentisco. La migliore è quella, che ci si porta di Scio, che è trasparente, bianca, grossa, secca, odorata, e frangibile: manco buona è la verde, e la gialla. Adulterasi mescolandou i cento, e ragia di pino.

DEL MELE.

IL MELE si deue eleggere di colore, che nel bianco gialleggi come la paglia; di odore, e di sapore suaue, acuto, puro, netto, per tutto risplendente; e che quando cola, vadia vnito fino in terra, e non si rompa nel cadere. E questo si vede nel buono, quando è strutto, e nel tempo che si caua, innanzi che si rappigli.

DEL MELIOTO.

IL Melioto è vna pianta, che ha il fiore di colore giallo dilauato, & è odorata, secondo Dioscoride; secondo Plinio nasce ne' luoghi aspri, e saluatichi. La migliore è quella che ha le foglie piccolissime, e grassissime. Serapione di mente d'Isaac dice, che ella ha le foglie tonde, rare, e verdi, & i rami assai fortili. Il seme serrato in baccelli, di figura simile alla falce raro, e molto minore della Senapa; il quale tende al giallo. Hoggi n'è portata vna spezie dal regno di Napoli, la quale corrisponde assai alle descrizioni sopradette; per tãto si può vlar quella. Lasciãdo da parte quelle forti, che mãcano d'odore.

DEL MEV.

IL MEV è vna pianta, che produce il gambo, e le foglie simili all'anetho; ma è piú grosso, e spesso ascende alla grandezza di vn braccio e mezzo in circa: ha le radici sottili, e sparse, alcune in trauerso, & alcune in profondo; lunghe, odorate, e mordaci alla lingua. Trouasene hoggi in Tolcana ne monti altissimi, e particolarmente sopra a Barga vicino al lago Santo; al quale si conuengono tutte le dette descrizioni: però il diligente Speciale lasci il volgar Meu.

E DEL

IL MEZZEREON de' gli Arabi, ò la Thymelea, con la Chamelea (che ancora sotto il nome di Mezzereon si comprende) sono hoggi amendue conosciute: ma la Thymelea da' semplicisti moderni chiamata Thymelea marina si rassomiglia con le sue foglie, e vermene al lino, ò all'herba linaria, benchè sia più grossa. La Chamelea ha le foglie dell'vliuo, ma maggiori.

DELLE MIDOLLE.

LE MIDOLLE de' gli animali si pigliano, come de' grassi s'è detto. Il tempo è il principio dell'inuernata. Sono di due sorte midolle, midolle di ossa, e midolle della spina; le quali sono differenti di qualità. Conseruanfi meglio lauate, & consumatane poi l'humidità, come s'è detto ne' grassi.

DE' MYRABOLANI.

I Myrabolani così chiamati da gli Arabi, non sono i Myrabolani, cioè la noce vnguentaria di Dioscoride, detta volgarmente been; ma sono altre spezie di frutti, de quali ne fanno cinque spezie, cioè Citrini, Cheboli, Indi, Emblici, e Bellerici, tutti hoggi conosciuti. De Citrini quegli sono migliori, che sono ben gialli, alquanto verdeggianti, graui, pieni, gommosi, grossi di cortecchia, e che hanno il loro nocciolo piccolo. De Cheboli si eleggono i più grossi; di colore nero che volge al rosso, graui, che messi nell'acqua vanno presto al fondo: & la loro scorza è grossa. Gl'Indi sono ottimi, quando son neri, e rompendosi di dentro sono saldi, ben densi, grossi, & graui senza nocciolo. De gli emblici si lodano quegli, che vengono in pezzi più grossi, densi, graui, con assai polpa, e poco nocciolo. I bellerici che sono tondi deueno essere densi, grossi, graui, e di cortecchia grossa. Quegli, che non sono così fatti, sono ò troppo vecchi, ò hanno patito in qualche altro modo.

DELLA

DEL RICETTARIO. 51

DELLA MYRRHA.

LA Myrrha è lagrima d'vno arbore d'Arabia. Eleggesi quella, che è fresca, fragile leggiera, e tutta di vn colore; e quella, che nel romperfi mostra alcune vene bianche, e lifce simili ali'vnghie; minuta di granella, amara, acuta, pungente, & odorata; della quale hoggi si porta in quantità.

DELLA MVMIA.

LA MVMIA de gli Arabi era vna mestura di Aloè, myrrha, zafferano, balsamo, & altre cose simili; con la quale si conseruauano i corpi morti de nobili, e dopo vn certo tempo la cauauano delle sepolture con quello, che risudaua da corpi, e riponeuonla per vso della Medicina. Ma perche si soleuano ancora empere di bitume, e di pece i corpi delle persone ignobili, però parlando di questa, dicono quello, che Dioscoride dice del pissasphalto, cioè che ella ha la medesima virtù, che ha il bitume, e la pece mescolata. Se così è, non ha uendo noi la vera Mumia, ne il pissasphalto di Dioscoride, si può fare artificiale col bitume, & con la pece; come si è detto parlando del bitume. La Mumia, che ci si porta con carne, ossa, panni, e bitume, non è veramente la Mumia de gli Arabi. Quando è ordinata la Mumia tolgasi più tosto il ripieno della mistura, che è simile a' pissasphalto, & la stessa mistura, che le fascie, o la carne.

DEL MVSCO.

IL MVSCO è vno escremento d'vno animale detto Gazzella, che lo produce in vn certo tempo dell'anno intorno al bellico, come in vna apostema. L'ottimo, quale, dice Serapione, essere presente da Principi, hoggi non ci si porta. Il migliore dopo l'ottimo è quello di Levante, il quale rosseggia nel tanè di odore gratissimo, sapore acuto, & amaretto, & che odorato prouoca lo starnuto. Di quello di Ponente se ne hà copia, & di

E 2 questo

questo quel solo si elegga ; che hà le qualità attribuite à'l Levantino sincero ; che di Ponente talhora ne viene del molto simile à quello. A d'iterasi con tutte l'altre cose preziose odorifere , e si conosce dall'odore , e sapor proprio , & in oltre dal peso ; perche mescolandouisi diuerse cose per falsario chi , ha notizia per esperienza del vero , & sincero , ageuolmente da questi segni potrà conoscere la fraude .

DEL MUSCO DE GLI ARBORI.

IL MUSCO de gli Arbori, chiamato da gli Arabi Vſnea, è vna lanuggine secca, che nasce in sù le querce, abeti, larici, e molti altri arbori. Eleggesi quello, che nasce su il cedro, di poi quello de popoli chiamati volgarmente alberi, e pioppi; ma sopra tutto è da eleggere il più odorato, e bianco.

DELLA NIGELLA.

LA NIGELLA, chiamata da Dioscoride Gith, ò vero Melanthio, è vna herbeta, che fa i suoi fusti sottili, lunghi due palmi, ò più; le foglie piccole, che si rassembrano alquanto al senecione, ma molto più minute, in cima de gambi fa vn capitello piccolo, di forma simile al papauero, lunghetto; dentro tramezzato doue è il seme nero, acuto, & odorato. Quello, che hoggi si vſa per la Nigella ha tutti i segni del vero Melanthio, eccetto che non pare, che ella arriui à quell'acutezza di sapore, che gli dà Dioscoride: il qual sapore con tutte l'altre note, habbiamo trouato in vna pianta di questo nome; la quale, quando ci sarà portata in quantità, si potrà vſare per il vero Melanthio.

DEL NITRO.

IL NITRO, & l'Aphronitro si ritrouano ne lagoni di Volterra di color bianco, & rosseggiante con i contralegni
tutti

tutti di Dioscoride. quantunque cauare non si possino se non ne di canicolari, quando l'acque sono più basse: che allhora si ritruouano alle prode, & ne gl'argini di detti luoghi, oue spesso è appiccata al Nitro la Melanteria, il Sori & il Misi. Per i medicamenti si vsi questo di Volterra. Lasciando ogni altra cosa, che volgarmente passa sotto nome di Nitro.

DELLA NOCE MOSCADA.

LA NOCE moscada è il frutto di vn'arbore delle Moluche, simile (come riferiscono alcuni) al pesco, ma il più l'assomigliano al nostro noce. Il quale produce la Noce moscada di grandezza (per quel che si vede da quelle, che ci si portano confette) quãto vna pesca mediocre, ma più stacciata, coperta da vn mallo, come la nostra sotto al quale vi è la mace, e sotto essa il guscio duro, e nericcio, come quello delle nostre nocciuole, in mezzo al quale sta la Noce moscada.

DELL'OESYPO.

L'Oesyppo è il sudiciume della lana di pecore sane, e con tutte l'altre qualità, che si ricercano in vniuersale ne gli animali, che vengono in vso della Medicina come al suo luogo dicemmo: chiamasi volgarmente Hysopohumida. Preparasi in questo modo. Pigliasi la lana sudicia, e grassa in buona quantità; la quale si laua con l'acqua calda, e spremutone bene tutto il sudiciume, che se ne caua, si mette in vn vaso con la bocca larga, e sopra vi si getta dell'acqua, e valse agitando con vna mestola gagliardamente, accioche faccia maggiore quãtità di stiuma grassa, e di poi vi si spruzza sopra dell'acqua marina, e separato ch'è il grasso, che nuota sopra, si mette in vn'altro vaso; e di nuouo si dimena la medesima acqua, e si spruzza sopra alla stiuma nuoua acqua marina; e se ne caua il grasso: e questo si fa tante volte, che raccolto tutto il grasso, l'acqua non facci più stiuma. E

lo Oesypo così raccolto si dimena con le mani, e se vi è qual che sporcizia, si lieua via, e rasciutta à poco à poco tutta l'acqua, si piglia dell'altr'acqua pura, e con le mani si maneggia tanto, che assaggiato con la lingua si senta vn poco di astringenza, senza mordicazione, e sia diuenuto grasso e bianco; il quale si ripone in vaso di terra grosso, e ben cotto, e si tiene nella volta, ò in luogo fresco; e tutte le cose sopradette si fanno al sole caldissimo. Quello, che non è preparato in questo modo, non è bianco, come dice Dioscoride, ma è nero, come quello, che hoggi comunemente si vede.

DELL'OPPONACO.

L'OPPONACO è il sugo, che stilla dalla radice, ò vero dal gambo intaccato della Panacea, chiamata panace herculeo da Dioscoride, & hoggi pare che sia conosciuta la pianta, e il sugo: del quale quello è il migliore, che è amariſſimo, di colore dentro bianco mentre è fresco, e seccandosi nella superficie diuenta di colore rosso, & giallo come zafferano; liscio, grasso, friabile, che si disfà ageuolmente nell'acqua, & è di graue odore Vituperasi il nero, e il tenace come cera. Adulterasi con l'ammoniaco, ò con la cera, ma si conosce stropicciandolo con le dita nell'acqua, perche il sincero si distà, e diuenta come latte. E da fuggire quello, che è pieno di festuchi di ferula.

DELL'OPPIO.

L'OPPIO è il sugo che si caua de' capi, e delle foglie de' Papaueri spremute, il quale i Greci chiamano meconio, & è manco valoroso, l'altro esce, e distilla da se da' capi intaccati, & è il vero oppio: de quali quello è il migliore, che è dentro graue, amaro, e che à odorarlo fa venir sonno, e che facilmente nell'acqua si disfà, & è liscio, quando distilla è bianchiccio e nel seccarsi diuenta di colore tanè chiaro, non aspro, non granelloso, e che colato non si rappiglia presto come la cera, e che al sole si strugge, & accostato alla lucerna leua la fiamma

ma

DEL RICETTARIO. 55

ma chiara, e spento serba l'odor suo. Falsuasi col glaucio, chiamato da gli Arabi memithe, con la gomma, o col sugo della lattuga saluatica: ma si conofce, perche quello che è falsato col memithe, lauato diuenta giallo come zafferano; e quello, che è falsato col latte della lattuga, non ha odore, & è più aspro; quello, che ha della gomma, è debole nell'operare e riluce: alcuni ancora vi mescolano del feuo.

DELL'OROBO.

L'OROBO, o vero eruo è quello, che in Toscana si chiama moco saluatico, o veggolo, o lero; il quale si vfa seminare per i colombi, e la sua herba si vfa per ingrassare i buoi, ma è nociuo à molti altri animali. E questo si deue vfare. Lasciando il moco volgare, & ogni altro seme.

DELL'ORIGANO.

LE molte spetie dell'origano, & il non lo hauerne gl'antichi tanto chiaramente descritto, che ancora non resti per l'effatta sua notitia qualche cosa di più à ricercare ci mostra, che si deua per esso vfare quello che di Candia ci si porta, come più valoroso. Lasciando gli altri come inferiori: fino a che non sene hà maggiore chiarezza.

DELL'ORPIMENTO.

L'ORPIMENTO, chiamato da' Greci Arsenico, è vn minerale, che imita l'oro col suo colore, e ritrouasene secondo Dioscoride di due sorte: vno, che è composto di scaglie poste l'vna sopra all'altra, & è il migliore, se non è mescolato con minerale: l'altro ha il colore quasi della sandaracha, cioè rosso e simile à vna zoila. Eleggesi quello, che risplende di color d'oro, che è minuto di scaglie, e facilmente si diuide, e non è mescolato con altre pietre, o terre. Fannosi de gli artificiali, cioè l'arsenico cristallino, & il risagallo così chiamati, coll'orpimento naturale.

DE

PARTE PRIMA
DE PAPAVERI.

I PAPAVERI sono appresso Dioscoride sei in numero. Il primo è il saluatico chiamato rheas, e non è altro, che il nostro rosolaccio, da ognuno conosciuto: il secondo è il Papauero bianco, il quale fa i capi lunghi, e bianchi, e il seme candido, & è ancora egli noto: il terzo, & il quarto si chiamano Papaueri neri, de quali si caua l'oppio: questi fanno il seme nero, e chiamansi ancor loro papaueri saluatichi da Dioscoride, e son noti: il quinto è il Papauero cornuto, così detto, perche egli non produce il capo, ma vn baccello lungo, e tondo simile à vn corno, il fiore giallo, & è ancora assai noto: il sesto è lo spumeo. Dicendosi semplicemente Papauero, s'intende del domestico, cioè del bianco.

DELLA PECE.

NON si vfando hoggi delle peci se non la nauale, che è la nera, & la secca, che è la Greca; per la nera si pigli quella, che è più trattabile, più pura, grassa, lucida: & di odore rappresentante meno adustione, che si può.

DELLA PECE GRECA.

LA PECE greca è la ragia di pino, ò d'altri arbori cotta nell'acqua per fino che ella perda il suo naturale odore, e diuenti frangibile, e secca; e questa si chiama Colophonia, perche si portaua di Colophone. Debbesi adunque per la Colophonia sempre intendere la Pece greca, non perche la ragia non cotta non si chiami ancor ella Colophonia; ma perche nell'vso della Medicina simili ragie non si adoperano se non cotte, ò rade volte; e massime delle ragie liquide.

DEL PEPE.

IL pepe è di tre spetie, & di tre piante diuerse, come affermano quelli, che hanno nauigato all'Indie, & scritto la loro
historia

DEL RICETTARIO. 57

historia. Eleggasi del nero quello, che si porta di Levante grosso, pieno, & acuto aromatico, che manca a quello, che viene di Spagna, se bene non è meno acre. Il bianco sia pieno, graue, senza grinze di color bianco, non tanè, o bigio; di sapore più acuto che il nero. Del lungo si porta il saluatico & domestico. Il domestico hà il colore cenerognolo, che tira a'l bianco, & è più lungo; & più grosso, & più odorato che il saluatico; quale è minore, più pallido, & di colore, che tira a'l tanè.

DEL PETROSELINO.

IL PETROSELINO è seme simile a quello dell'apio, ma vn poco più lunghetto con alquanta di lanugine addosso, di odore grato, & aromatico, come di sapore acre & aromatico insieme. Et questo si deue mettere nelle ricette degl'antichi, oue, è scritto petroselini. Portasene di Candia. Et si semina anco quà da noi & viene.

DE' POLMONI DE GLI

Animali.

I POLMONI de gli animali si vsano freschi, e secchi. Pigliansi da gli animali come s'è detto di sopra.

DELLA RAGIA.

LA RAGIA è il liquore, che naturalmente distilla dal Pino, dalla picea, dall'abeto, e simili; e ritrouasene di due maniere; vna liquida, come dal therebinto la trementina, dal larice la laricina; la quale hoggi è la volgare trementina, perche non habbiamo copia di quella del therebinto: l'altra è secca, come quella che esce dalle pine, e da i frutti de gli altri arbori raiosi simile all'Incenso. Delle liquide la migliore di tutte è la trementina, la quale è bianca, trasparente, di colore di vetro, che tira al cilestre: & è odorata come il therebinto, nel luogo della quale è successo (come è detto) la laricina
la

la quale deue essere di colore di mele, e di odore ancora simile. Fra le secche quella si deue eleggere, che è più odorata, trasparente, non troppo secca, ne humida, frangibile, e che si rassomiglia alla cera nel colore, e di queste la più eccellente è quella della picea, e dell'abeto; la quale imita l'Incenso nell'odore. Vituperasi la rossa, e la sbianchata. Tutte queste ragie cotte si chiamano pece greca, della quale si è detto di sopra. Per ragia assolutamente scritta si pigli quella del pino, che è liquida, & bianca.

DEL RAME.

IL RAME in che modo si abbruci nelle medicine, si insegnerà di sotto. Il Rame abbruciato è similmente quello, che hoggi volgarmente si chiama ferretto di Spagna. Eleggesi quello, che è rosso, e che tritato si assomiglia al minio.

DEL RHAPONTICO.

IL RHAPONTICO, volgarmente chiamato Reupontico, è vna radice simile alla Centaurea maggiore, ma minore, & più rossa, senza odore, fungosa, & leggiera: la quale tritata, e masticata, diuenta di colore gialliccio, simile al zafferano; differente dal rhabarbaro, secondo alcuni, solamente dal luogo, doue nasce: imperò che il rhabarbaro nasce nelle parti meridionali, e il Rhapontico nelle settentrionali. Altri dicono, che il rhabarbaro nasce nel Succuir terra dell'Indie orientali, e il rhapontico sopra il Rha, altrimenti chiamato la Volga, fiume, che entra nel mare Caspio, hoggi chiamato di Bacù. Oltre acciò il Rhapontico è vna radice lunga, e sottile. Quella del rhabarbaro è corta, e grossa. Pare che hoggi si porti il vero Rapontico; ma non è già quella radice, la quale di sopra dicemmo essere la centaurea maggiore. Debbesi eleggere quello, che non è tarlato, che è glutinoso, & alquanto astringente al gusto. Falsasi cocendolo; ma si conosce, che le parti di fuori non sono dense, e serrate insieme; ma rade; & al gusto niente, o poco astringenti.

DEL

DEL RHABBARBARO.

IL RHABBARBARO (secondo che dice Mesuè) è vna radice inequalmente grossa, e non molto profonda; assai simile al rhapontico al colore, & alla sustanza. I Rabarbari sono di tre sorte: vna, che viene dell'Indie, & è la migliore: l'altra di Barberia, che tiene il secondo luogo: la terza di Turchia, peggiore di tutte. L'ottimo Rhabarbaro è il fresco, che di fuori nel rosso negreggia, che è graue nella sua rarità; e che rompendosi, si troua essere dentro di colore vario, mistiato di rosso, di giallo, e bianco, e tigne come il zafferano. Falsasi tenendolo in molle alquanti giorni, per cauarne la virtù, ma si conolce, che rompendosi, non vi si vede la varietà del colore, che s'è detto; e non tigne giallo, & è più leggiero, e più astringente.

DEL RIBES.

IL RIBES è vna pianta, che ha il gambo rosseggiante, che volge al verde, tenero, il sapore del quale è dolce con alquanto d'acetosità, le foglie quasi tonde, larghe, & grandi, produce gli acini di sapore acido. Quello, che è hoggi in vso per il Ribes, che si troua abbondante sul montè della Verina, chiamato vua de frati, benchè nelle foglie vi sia qualche differenza, nondimeno pensiamo, che si possa vlare per il vero.

DEL SALE.

IL SALE è naturale, e fattizzio. Il naturale ò si caua della terra, ò si troua generato dall'acque del mare, de laghi de fiumi, e de fonti. Del naturale ancorche se ne troui di molte sorte, nate in diuersi luoghi, nondimeno per l'vso della Medicina si pigliano queste tre, il Sale hammoniaco, il Sal gemma, & il Sale Indo: ma di questi non habbiamo hoggi se non il Sal gemma, bianco, e trasparente, come il cristallo, & è il Sale fossile. Quello, che hoggi si chiama Sale hammoniaco

non

non è naturale, ma fattizio. Di quegli, che si ritrouano nell'acque, fatti dalla natura, sono di molte sorte. Quello, che nasce nel mare, e si ritroua nelli scogli fatto dalla ituma del mare, si chiama ituma di Sa'e. Quello, che nasce nel lago di Giudea, doue nasce ancora l'asphalto, si chiama sodomeo, e da gli Arabi Sale naphtico; il quale è amaro: ma hoggi ne manchiamo, come ancora de gli altri naturali nati de laghi, e di fiumi. I fattizzi sono ancora di varie sorte, perche altri si fanno d'acque false, come il marino, e il nostro viuale, che si caua de pozzi; & altri di cenere, e d'altre mesture; come il Sale alchali, il quale si fa dell'herba Chali, che è quella, di che si fa la soda, & il volgar Sa'e hammoniaco, che si fa in Alessandria ne bagni con più cose. Habbiamo hoggi per il più potente il Sal gemma; il quale è Sal fossile (come è detto) e se ne caua dell'Alamagna, e di molti altri luoghi. Dopo questo è il marino; il nostro viuale è meno efficace di tutti. Il zucchero candi, benchè alcune volte si chiama da Auicenna Sale indo, nondimeno non pare che si debba numerare fra i Sali. Viene hoggi d'Alessandria vn certo Sale piramidato, che nel fondo della piramide è concauo; e chiamasi volgarmente Sale Indo; il quale nel sapore è simile al Sal gemma. Ancora quello, che Dioscoride chiama fiore di Sale, è cosa assai diuersa dal Sale; imperò che questo è vna grassezza di colore giallo di zafferano, che nuota sopra l'acque del Nilo, & di altri paludi, che lo producono; ma di questo hoggi ne manchiamo. Quello, che propriamente si chiama fiore di Sale, si ritroua nelle miniere del Saie, e ancora nelle saliere come farina, che circonda il sale grosso, & è di parti più sottili assai, che il Sale; di colore bianchissimo, & alcuna volta di colore di cenere; ma meglio è il bianco.

DELLA SALSAPARIGLIA.

LA SALSAPARIGLIA è vna radice di vna pianta, portata dall'Indie occidentali, lunga due, ò tre braccia in circa, uguale, & grossa, come la gramigna, ò la smilace aspra; di figura rotonda con alcune barbuzze; & di scorza grinza, & fragile, senza

DEL RICETTARIO. 61

senza odore, & con dolcezza insipida, & poca. Di sostanza rara, leggiera, e al gulto emplastica. Eleggesi quella, che è più piena, che è più bianca dentro, & di fuori tanè chiaro, & emplastica, che piegandosi non si rompe, non tarlata, non nera, ne scortecciata; & di questa è più lodata quella, che viene dell'Isola della Puna del mare del Sur.

DELLA SANDARACHA.

LA SANDARACHA è vn minerale, che nasce nelle miniere de metalli, il più delle volte insieme con l'orpimento; di color rosso come cinabro, ò vero che tende alquanto al giallo: la quale arsa fa il fummo giallo, e sa di zolfo, ancorche non si consumi. Hoggi è facil cosa à prouedere della buona; nondimeno si può fare artificialmente, cocendo l'orpimento fino che egli pigli il colore del cinabro: e si può vsare per la vera Sandaracha; ma è da auuertire, che questo nome di Sandaracha appresso à gli Arabi significa la vernice da scriuere, la quale è gomma di ginepro, e non la detta pietra; però guardisi bene nelle dispense di non pigliare l'vna per l'altra indifferentemente.

DE SANGVI.

IL SANGVE s'vsà in Medicina preso da molti animali nel tempo, che sono più floridi, e di età mediocre. Della preparazione del Sangue di becco se ne dirà al suo luogo.

DEL SANGVE DI DRAGO.

CONCORDANO quelli che hanno & visto & scritto le cose naturali appartenenti all'vso della medicina che si portano del'Indie, che il sangue di Drago sia gomma di vno albero; che nasce nell'Isola Canarie. Vsi quella che è di color rosso acceso, trasparente, & frangibile chiamata sangue di Drago in lagrime: lasciando quello, che è in pani; ò fattitio.

F DELLA

PARTE PRIMA
DELLA SARCOCOLLA.

LA SARCOCOLLA é vna lagrima d'vno arbore di Persia, simile all'Incenso minuto; di colore, ò gialliccio, ò rossigno, & al gusto amara. Eleggesi la rossigna, e quella che è più amara. Falsasi con la gomma; conolcesi al gusto, perche l'adulterata in questo modo non è amara.

DE SATYRII.

IL Satyrio appresso gli Arabi è nome comune à tutte le forte de testicoli; e diuidongli in testicoli di cane, e testicoli di golpe; intendendo per testicoli di golpe quegli, che appresso a i Greci si chiamano propriamente Satyrii; che hanno la radice grossa come vna mela, di fuori rossa, e di dentro bianca. Hoggi s'vsano i testicoli di cane, sotto nome di testicoli di golpe, e del Satyrio di Dioscoride; perche pare che manchiamo de' veri Satyrii, e se pure gli habbiamo, per ancora non si conoscono fra tante sorte di testicoli, che si veggono; auuenga che pare, che tutti sieno testicoli di cane, conferendogli alle descrizioni; e pensiamo, che si possino vsare per i veri Satyrii; e sono hoggi noti. Vsasi per le cose veneree la radice più alta, che è più grossa, e piena, perche la più bassa, la quale è più flaccida e grinza (dicono) che ella fa il contrario.

DELLA SCAGLIA DE METALLI.

LA SCAGLIA de metalli, chiamata da Latini Squamma è quella, che casca da metalli, quando col martello si percuotono mentre sono affocati. Casca la scaglia solamente dal rame, e dal ferro, e dall'acciaio, quando si spegne nell'acqua per temperarlo, ò per altro. Trouansi queste in tutte le botteghe de' fabbri. Della Scaglia del rame si deue eleggere quella, che è rossa come il rame, e grossa; la quale bagnata coll'aceto fa la ruggine, come quella, che esce del rame rosso, e già si cauaua del rame di Cipri. Si vitupera la sottile, debole, bianca, ò vero nera.

DELLA

DELLA SCORIA DE METALLI.

LA SCORIA de metalli; chiamata da' Latini recremento è differente dalla scaglia detta di sopra; imperò che si chiama Scoria quello, che si separa dal metallo, quando nelle fornaci s'è cotto insieme con la sua vena, e poi si fonde in altro vaso; e quello che si trae fuori, quando è così fuso. E la Scoria come vna stiuma di metallo; benche si trae ancora la Scoria nelle seconde fornaci, cioè quando si separa l'argento dal rame, ò altri metalli. La prima Scoria è grauissima, perche ha ancora mescolato del metallo; e però si riuoce la seconda, e la terza volta, infino che se ne sia cauato tutto il metallo; & quella Scoria, che rimane, è leggerissima, & è come vna spugna. Cauasi la Scoria della vena dell'oro, dell'argento, del rame, del piombo, e dello stagno: ma della vena dell'argento viuo, e della terza spezie di piombo, che ha colore di cenere, non se ne trae la Scoria; perche di queste nasce prima il metallo, che la vena sia cotta di modo, che diuenti Scoria. Ogni Scoria suole hauere il lustro, & essere di colore nero eccetto quella, che si fa, doue si separa l'argento dal rame; la quale suole essere di colore vario; e quella del piombo volta al giallo: e molte volte, se è sottile, pare vn vetro trasparente tinto di giallo; benche se ne troua di quella, che nuota sopra il piombo, la quale è di colore candido come l'argento. Eleggesi secondo Dioscoride della Scoria del piombo quella, che tende al giallo, & è simile al vetro, densa, non frangibile, senza parte alcuna di piombo, e che rappresenta alquanto la biacca. Cerchi il diligente Speziale le scorie nelle fornaci, doue si lauorano i metalli.

DELLA SCAMONEA.

LA SCAMONEA è il sugo, che stilla dal capo della radice di vna pianta, chiamata da' Greci Scammonio. Di questa si loda quella, che è trasparente, leggiera di colore simile alla colla di toro, fungosa, e minutamente spugnosa. Alcuni vi aggiungono, che toccata con la lingua, diuen-

ti bianca, ma secondo Dioscoride non bisogna fidarsi in questo segno, perche suol fare il medesimo ancora la falsata col tithymalo: questo altro segno è più sicuro, cioè che al gusto non incenda la lingua, come suol fare il tithymalo. Adultera si con il latte del tithymalo, & con la farina dell'Orobo, e si conosce à segni predetti.

DELLO SCORDEO.

Lo SCORDEO è vna herba, che ha la foglia simile à quella della querciuola, ma maggiore, e non tanto intagliata, con vn poco di lanuggine; & ha odore d'aglio, & sapore amaro, & astringente, e i fusti quadri, sopra i quali nasce il fiore rosfigno: e nasce negli acquitrini de' monti: è hoggi conosciuta e si deue usare per quello, che chiamano Scordeo, e non gli agli saluatichi, come già s'vsaua.

DELLA SENA.

LA SENA è conosciuta da ciascuno. Habbiamo hoggi di due sorte, cioè la nostrale, e l'orientale. L'orientale è più solutua, opera con minore dolore di corpo, ha le foglie simili alla mortine, i folliculi stacciati, larghi, e lisci, e il seme stacciato, e chiaro. E questa ancora (per quanto intendiamo da mercanti pratici in Alessandria) è di due sorte, la prima perche viene di Mecca, è detta mecchina, & è la migliore di tutte l'altre, e questa si conosce dalle foglie lunghe, strette, appuntate, & alquanto polpate, il colore delle quali è verdegno inuerso il giallo; la seconda chiamata del Saetto, luogo doue e la nasce, si come è di minore efficacia, & virtù, è ancora di manco prezzo, le cui foglie sono più larghe, non polpate, ne appuntate come la mecchina, il colore è di giallo pallido. La nostrale ha le foglie nella punta rotonde, & più larghe, i folliculi minori, più crespi, più neri, più torti, & il seme vn poco più nero. Questa è meno solutua, e dà più dolore di corpo, & per tal cagione si deue usare quella di Levante: e quando nelle ricette si dirà Sena senza
altra

DEL RICETTARIO. 65

altra aggiunta, si pigli confusamente le foglie, e i folliculi; e quando si dirà Sena purgata, si pigli le foglie, e i folliculi netti da picciuoli, e fusti.

DEL SERAPINO.

IL SERAPINO, chiamato da i Greci Sagapeno, è vn liquore d'vna ferula così detta. Eleggesi quello, che è chiaro, di colore rosso di fuori, e di dentro bianco, di odore in mezzo fra l'assa, e il galbano, & acuto al gusto. Aggiugneui Mesue, che sia spesso, & leggiero, che habbia odore di porro, e che nell'acqua facilmente si disfaccia, perche quello, che non è tale, è falsato con altre gomme. Meglio è quello, che viene di Leuante, che d'altronde, e questo si deue usare.

DEL SESELI.

IL SESELI ha le foglie simili al finocchio, & il fusto più grosso, & l'ombrella simile all'anetho; nella quale è il seme angoloso, lungo, & al gusto pungente; ha la radice lunga, & odorata, e questi segni attribuisce Dioscoride al Seseli malsiliense. I medesimi tutti gli habbiamo in vna pianta; la quale vo'garmente si chiama sermontano: auuertiscasi nondimeno, che non si pigli vn seme chiamato da nostri contadini sermontano, il quale è più stiacciato, più largo, e di male odore, quasi di cimice.

DELLA SINOPIA.

LA SINOPIA, chiamata da Dioscoride, rubrica Sinopide perche si vendeua in Sinope Città di Ponto, è vna terra rossa. Hoggi ne habbiamo di molti altri luoghi, e chiamasi bolo armeno; del quale s'è detto di sopra nel capitolo del bolo Eleggesi, secondo Dioscoride, quella, che è graue, densa, del colore del fegato, senza pietre, colorita tutta egualmente, e che messa nell'acqua ageuolmente si disfa. Qui per il bolo intendiamo il nostrale. Quella Sinopia, che adoperano i legnaiuo

F 3 li,

li, è vn'altra sorta di rubrica, che si vuol fare di oca cotta.

DELLA SPIGA CELTICA.

LA SPIGA celtica è vna pianta piccola, che ha le foglie lunghette, & in cima larghe; fa il fiore giallo, produce dalle sue radici minute molti talli piccoli, simili à certe spighette. I talli insieme con le barbe leuate ne le foglie sono in vso, e sono molto odorati. Si contraffanno con vn'herba molto simile, ma si conosce, che non ha le foglie sì lunghe, ne il tallo; & è più bianca, & non è amara, ne odorata come la Spiga celtica. Eleggesi la fresca, odorifera, che ha assai radici malageuoli à rompersi, e piene.

DELLA SPIGA NARDI.

LA SPIGA nardi è secondo Galeno, vna radice, e non vna Spiga, & è noto che quelle spighette, che ci si portano dell'Indie orientali, procedono da vna radice lunga, sei dita, e grossa vn mezzo dito, molto odorata; simile al Meu nella figura. Del fusto della quale radice, e del fiore non n'habbiamo hoggi cognizione alcuna. Eleggesi quella, che si chiama Soriana & ha questi segni: ha la spiga corta, folta de capelli, di colore verso il tanè, di odore grato, simile alquanto à quello del Cypero; e che masticata è amara, e raschiuga la lingua; e dura il suo odore lungo tempo. Adulterasi con l'Antimonio spruzzandouelo sù con l'acqua, ò con vino di datteri, per dargli più peso. Conoscisi à segni sopradetti. Ancora si vuol vendere, quando è stata tenuta in molle; ma questo si conosce, perche ha le sue spighe bianche, aride, e senza terra appiccata.

DELLO SPODIO.

LO SPODIO si troua nelle fornaci del rame, nelle quali si troua ancora la Pompholige, che è la tuzia de gli Arabi; & si fanno delle fauille, che escono del metallo; & sono differenti, perche lo Spodio è fatto delle parti più grosse e si troua nel
lo

lo spazzo della stanza, doue si quocce, e per ciò è terroso, e imbrattato. La pompholige è fatta dalle fauille più sottili, le quali volano in alto, e si attaccano al palco; e fanno à modo di vn sonaglio; come quegli, che si fanno nella pioggia nel tempo della primavera; di colore bianco, le quali si disfanno in poluere, simile alla farina. Sono di virtù simili; ma la pompholige è di parti più sottili. Hoggi sono conosciute, & ageuolmente se ne può hauere de luoghi d'Italia, e del' Alamagna, doue si lauora il rame: e in cãbio si possono vsare gli antispodii di Dioscoride, ò vero la tuzia degli Speziali. Lo Spodio d' Auicena si fa delle radici del ruuistico, e si debbe vsare nelle sue ricette, perche è vno antispodio. Quello altro, fatto di stinchi di buoi, e simili animali, che si vsa per le Spezierie, si lasci; e si vsi in cambio vno de gli antispodii di Dioscoride nelle medicine, che si danno dentro al corpo; come quello che si fa di cime di mortella, ò di vliuastri abbruciate, come si dirà; & in quelle di fuori, ò il vero Spodio, ò la pompholige ò vero la tuzia de gli Speziali preparata. Si è visto venuto da Goa dell' Indie orientali il vero Spodio detto la Tabaxir: & se ne cauerebbe con vsarci diligenza.

DELLO SQUINANTHO.

Lo Squinanto, cioè fiore di giunco odorato, si conosce hoggi per tutto. Debbesi eleggere quello, che è rosso di colore, acceso, fresco, sottile, e dentro, quando si rompe, rossiccio e stropicciandolo con le mani, rende odore di rose; acuto alla bocca, & alquanto mordente: e di questo cene viene qualche pianta intera co' fiori, d' onde ha preso il nome di Squinanto; e quello si elegge, che ha più fiori, & è più intero. Toglasi dello Squinantho la parte del fusto verso la cima, lasciando la parte più grossa, che è verso la terra come meno efficace.

DELLA STORACE.

LA STORACE è di due sorte, vna chiamata Storace calamita, e da' Greci semplicemente Styrace; l'altra Storace liquida:

da: e credesi da molti, che ella sia lo statte del 'a Myrrha, cioè la grassezza sola; il che non pare punto vero in questa, che hoggi si vede nelle Spezierie. La Storace calamita è la gomma d'vno arbore, simile (come dicono) al melo cotogno. Eleggesi di questa quella, che è grassa, rossa, ragnosa, che nelle sue granella biancheggia, che riserba lungo, tempo il suo buono odore; e quando si maneggia, n' esce vn liquore simile al mele. Vituperasi la nera, fragile, e semolosa. Si adultera con la segatura del suo legno, col mele, con la cera, col grasso fatto odorifero, e con altre cose. Conoscisilla fallata dallo odore debile, perche la sincera ha l'odore molto potente. Hoggi ci si porta della vera, la quale si deue usare, ne i medicamenti da torli per bocca, & si chiama storace in lagrima.

DE TAMARINDI.

IL TAMARINDO' per la notitia, che se n'è hauuto, e frutto d'vn'albero simile di fattezze a'l Carrubbio. I frutti, i quali hoggi si adoperano, sono noti. Eleggonsi quegli, che nel nero rosseggiano, e che son teneri, pieni di certi filamenti, freschi, grassi, e non rifeccchi, di sapore dolce, con vn poco di acetosita, simile al vino puro. Si adulterano con la polpa delle susine; ma si conoscono, perche sono neri, e senza lustro; sono più humorosi, e senteuisi il sapore delle susine.

DELLA TERRA SIGILLATA.

LA TERRA sigillata delle Spezierie dourebbe essere la terra lemnia di Dioscoride, e di Galeno. A tempi nostri sono portate da Costantinopoli due sorte di terra: vna che rosseggia in girelle piccole, sigillate con lettere turchesche: vn'altra di colore bianchiccio verso il cinerizio in girelle più grosse, sigillate con lettere turchesche; le quali sono in pregio appresso à Turchi, & in grande riputazione contro à veleni; e non è ageuol cosa à poterne hauer copia: le quali son portate in Costantinopoli, per quanto si può ritrarre, non di Lemno; ma di altri luoghi lontani, e molto diuersi; però non si può
dire,

dire, che alcuna delle predette sia la Terra lemnia. Trouasi ancora in Malta vna terra bianca, e leggiera, la quale vendono i ciurmadori; che ha virtù contro a i veleni, onde si può in cambio della Terra lemnia pigliare assai commodamente ò il bolo armeno orientale, ò vna delle sopradette; benché le rurchesche non sieno molto potenti contro al veleno della Vipera; quella di Malta vi è meno. Il bolo armeno orientale fine di color rosso, non ruuido, ma emplastico si può usare per la Terra Lemnia; & il bolo dell'Elba raffinato hoggi venuto a luce.

DEL THYMO.

IL Thymo, pianta secondo Dioscoride sarmentosa, fa le foglie piccole, strette, appuntate, e folte. Ha nelle cime certi fioretti di colore purpureo, & nasce in luoghi magri, & sassosi. Questa pianta così descritta è stata portata nuouamente di Candia ne gli horti di Toscana, ne quali ella si vede con tutte le condizioni sopradette, acuta, & così odorata quanto veruna altra pianta simile. Et questa, come corrispondente a quella di Dioscoride, si debbe usare.

DEL THLASPI.

IL THLASPI, secondo Dioscoride, è vna herbetta piccola, con foglie lunghe vn dito volte verso la terra, fesse in punta, e grosse; fa il gambo sottile alto due spanne con pochi rami, pieno tutto di frutti larghetti in punta, ne quali è vn semolino simile al nasturzio, di figura simile alla lente quasi stacciato, onde ha preso il nome: il fiore è bianchiccio, nasce nelle vie, ne muri, e nelle siepi; il seme è acre, e caldo. Questo è hoggi conosciuto, e nasce in Toscana in buona quantità. Descrive Dioscoride vna altra sorta di Th'aspi di autorità di Crateua, con le foglie più larghe, e le radici maggiori; del quale si troua anco buona copia in Toscana, ma si deue usare il primo, che è più valoroso.

DEL

PARTE PRIMA
DEL TRIFOGLIO.

IL TRIFOGLIO, del quale intesero i Greci, chiamandolo Trifoglio acuto, ò asphaltite, perche fa di bitume, è vna pianta, che fa i rami folti, & altri vn braccio, ò più, con le foglie grandi, & acute tre per picciuolo; le quali, mentre son tenere, fanno di ruta, e come cresciute sono, di bitume; il fiore rosso, il seme largo, e pelosetto, che da vna banda sporta in fuori come vn cornetto, e la radice lunga, grossa vn dito in circa, & dura. Questo si troua hoggi copioso nell'Elba, & in quel di Pietra Santa. E questo si deue vsare, e non i nostri Trifogli de' prati; quali sono diuersissimi dal vero Trifoglio del quale intesero i Greci.

DEL TVRBITH.

IL TVRBITH è vna radice di vna pianta latticinosa, la quale è, ò bianca; e tien si che sia la radice dello alipo di Diolcoride, ò nera, ò citrina; la quale pensano molti che la sia la piriussa; hora in qual modo si sia, si loda più la bianca, la quale viene hoggi di Soria; e credesi che sia il vero Turbith bianco, ò che per quello si possa vsare, e di questo si elegge quello, che dentro, e voto come vna canna, gommoso, la corteccia di colore di cenere, pulita, e che sia frangibile. Adulterasi impiastandolo di fuori con la gomma dissoluta; ma si conosce rompendolo, che di dentro nelle rotture non vi è gomma.

DELLA TVZIA.

LA TVZIA delle Spezierie è la Cadmia de gli antichi. Generasi nelle fornaci del rame delle fauille, come lo spodio, e la pompholige; la quale è la Tuzia de gli Arabi. La cadmia si genera delle parti più grosse, e si troua ò più alta, e in forma di grappoli, appiccata alle volte delle fornaci, e si chiama borrite; ò appiccata intorno à certe verghe di ferro, le quali per questo si mettono nelle fornaci, ò vero alle mura, la quale si chiama placite. Noi habbiamo à tempi nostri più copia di quella,

DEL RICETTARIO. 71

quella, che s'appicca alle verghe del ferro, che delle altre due forte; benché se ne troui assai della adulterata, e fatta di certa pietra pesta, e con acqua, o altro liquore, e zolfo ridotta à modo di pasta, e impiastrata su le canne, e cotta. Conoscesi dal colore; il quale non è così bigio, né va verso l'azzurro, come la vera; e ancora si conosce alle granella, che non sono simili à quelle della vera, che paiono appiccate insieme à suoli; e al pelo; perché la vera, e non adulterata è più graue assai, e messa su la lingua si sente fredda, e l'altra no. Trouasene ancora vna sorta à modo di pietra nelle caue del rame, secondo Gale- no, la quale è la cadmia naturale; e chiamasi da gli alchimisti giallamina di colore bianco pallido; della quale se ne getta nelle fornaci del rame fuso, e se ne fa la pompholige, lo spodio e la cadmia fattizia, che è la tuzia, come è detto, e ancora hog- gi se ne troua, e serue à coloro, che fanno l'Ottone. Eleggesi la bōtrite, della quale rade volte si vede ne' nostri tempi, o vero quella, che si chiama aleffandrina: che è quella, che si auuol- ge intorno alle verghe, o à altri corpi tondi, la quale si discer- ne dalla falsa, come è detto: e però nelle ricette de gli Arabi, doue si legge Tuzia, si pigli la pompholige, & in quelle de Greci, la cadmia della sorta, che è detto.

DELLA VALERIANA.

LA VALERIANA, chiamata da Dioscoride, secondo al- cuni phù, è vna pianta hoggi nota; trouasene di due forte, vna domestica, o vero maggiore, l'altra saluatica, e minore: e di tutte e due sene troua copia in Toscana. Pare che la radice della maggiore sia assai simile al phù, e che si debba per esso vsare, e non la minore, per essere più tosto vn falso phù.

DEL VERDERAME.

IL VERDERAME (secondo Dioscoride) è vna ruggine di rame, la quale si fa in questo modo. Pigliasi vn vaso di ter- ra inuetriato di larga bocca, nel quale si mette aceto fortissi- mo, di poi si cuopre con vn coperchio di rame netto, pulito e concauo

e concauo come vn bacino da barbiere, e che si commetta con detto vaso di sorta, che non vi sia spiracolo alcuno, e si lascia stare così per spazio di dieci giorni, perche stando tal tempo esalano i vapori dall'aceto, e generano nel predetto coperschio la ruggine, e dopo detto tempo si rade la ruggine generataui sopra. Falsi ancora pigliando piastre di rame similmente nette, e mettendole solpele sopra vn medesimo vaso pure coperto, che non tocchino l'aceto, e tenendole per detto tempo, poi si radono come di sopra. Alcuni sotterrano le lame predette nelle vinacce inforzate; e ve le tengono il medesimo tempo, poi si radono: e si fa ancora in altri modi descritti da Dioscoride, i quali per breuità trapaissiamo.

DEL VETRIVOLO.

IL VETRIVOLO, chiamato da Greci chalcantio, e da Latini atramento sutorio, è di due sorte, fattizio, e naturale. Il naturale si ritroua congelato nelle vene della terra, e fra le commessure de sassi, o vero destillato nelle cauerne, il quale parte pende da quelle, parte casca nel fondo. Trouasene hoggi di vna altra sorta congelato nella superficie della terra, chiamato copparosa. I fattizi ancora sono di due sorte: vno che particolarmente si faceua in Cypri di vna acqua, che stillaua dalla vena del fori, del calciti, e del mysi, e portata in certe peschiere quadrate, iui da se si congelaua: l'altro si fa cocendo l'acqua, nella quale sia macerata certa sorta di terra atramentosa, come hoggi in molti luoghi si vsa. Migliori sono i naturali, che i fattizi; però fra quegli si può vsare la copparosa di Cypri, per non essere così copia de gli altri. De fattizi migliore è quello di Cypri, e secondo alcuni, il romano. Del naturale se ne troua in Toscana in sul Volterrano; e di quello si deue vsare per lo auuenire.

DEL ZAFFERANO.

IL ZAFFERANO, perche è molto in vso de' sani, e della Medicina, debbe esser sincero, di buona qualità, e fresco, però

DEL RICETTARIO: 73

rò che si adultera in più modi; il che si conosce dal colore, dall'odore, e dal peso. L'adulterato non ha il colore chiaro; similmente quello, che è vecchio, ma scuro; e non ha l'odore potente, come il fresco, & è graue di peso. Il Zafferano che ha mescolati certi

fiori gialli, si conosce all'odore, e masti-
candolo, al sapore, e non ti-
gne del colore del buono

Zafferano. Quello,
che è bagnato
con la sa-

pa
à gustarlo è dolce, & scuro di
colore. Quello, che ha
del lithargyro, pesa
più, che non
è conue-
niente.



DEL RICHETTARIO
DELLE PREPARAZIONI DELLE
MEDICINE SEMPLICI.



ET. PRIMA DEL SECCARE.



OME SI seccino le medicine semplici, quando sono di nuouo colte; come l'herbe, i fiori, i frutti, le radici, & simili per la loro conseruazione, si è detto di sopra. Al presente diremo, in che modo le medesime medicine si debbono seccare di nuouo per prepararle, acciò che le si possono usare comodamente. Debbonsi adunque molte volte seccare le medicine piu oltre di quello, che si ricerca alla conseruazione loro, quando si vogliono ò pestare, ò limare, ò farne cosa, che ricerchi la suddetta opera. Questo si debbe fare ò al sole, ò al fuoco, ò al vento tramontano, secondo che piace à i propii autori. Seccansi le mandorie, i pinocchi, i pistacchi, e gli altri frutti per confettare, accioche vi si appicchi su il zucchero ageuolmente, & non inhumidisca, & perda la sua bianchezza. Seccansi ancora i medesimi frutti, quando si vogliono purgare dalle seconde scorze.

DEL PURGARE.

IL PURGARE le medicine semplici è separare tutte le cose inutili, ò sieno parti di dette medicine, ò vero cose mescolate con esse. Si purgano le radici, i frutti, i semi, e l'altre cose simili; quando sono imbrattate di terra, ò di altro; vagliandole, e lauandole, come si fa comunemente di tutte le cose, ò vero come le gomme, e le ragie; con le quali il più delle volte è mescolato ò terra, ò legno, o altre cose inutili; & queste si struggono, e si colano, e si adopera la parte pura. Le medicine si purgano da alcune loro parti inutili; come le radici da quella prima scorza di fuori, che
tocca

tocca la terra, fresche, ò secche che le sieno, rastriandole col coltello; come sono gli ellebori, e le consolide, & simili. Similmente si purgano dalla midolla di dentro, la quale in molte è inutile; come nel dauco, nelle pastinache, nel prezzeuolo, & in molte simili; fendendole per il mezzo, e separando la midolla dalla scorza. Le secche si inhumidiscono, & di poi si fendono, e purgano dalla midolla come le fresche. I fiori si purgano leuando loro i gambi, le bocce; e pigliando solo le foglie, come le viole mammole, e le viole gialle, & in oltre da alcune si leua qualche parte della foglia; come delle rose quella parte, con la quale sta appiccata alla sua boccia, e si chiama vnghia. Quando si troua nelle ricette rose trattone l'vnghia, s'intende, che e' sia leuata via tal parte. I frutti si mondano dalla scorza di fuori, e dal seme loro, e da alcuna parte legnosa, che in essi si contiene; se eglino sono freschi, e grossi, e di carne, e scorza tenera, come cotogne, mele, e pesche, mondandole col coltello, & aprendole, leuar via quella parte di dentro legnosa, doue si contiene il seme. Quegli, che sono piccoli, come ciriege, susine, prugnole, & simili si passano per lo staccio, e si caua solamente la polpa utile. I medesimi frutti, se sono secchi, si mettono in infusione, e si cuociono, e si passano per lo staccio; come l'vue passe, le susine, i tamarindi, i datteri, e simili. I frutti, che hanno la scorza dura; come le mandorle, i pinocchi, le nocciuole, & i pistacchi, si purgano dalla prima scorza dura, stacciandoli con vn martello: dalla seconda appiccata alla carne; ò mettendogli in infusione in acqua calda per alquanto spazio di tempo, e dandogli vn piccol bollire, & meglio fara se si metteranno nell'acqua, che bolla; lasciandouele stare fino che la buccia si separi: & subito scolata l'acqua darli vn poco d'acqua fresca, & mondarle, ò vero seccandogli sopra vn pannello tanto, che la scorza si rompa, e stropicciandogli con le mani, ò rimenantogli in vn sacco tanto, che si separi la detta scorza. I semi, che hanno la scorza grossa; come le faue, le lenti, e i ceci, si purgano, ò pestandogli leggiermente, ò macinandogli con vna macinetta leggiera, tanto, che si rompino; di poi con vn vaglio, ò vassoio, si gettano in aria, e si purgano dalla loro

G 2 scorza.

scorza. Certi altri semi, che hanno la scorza molto appiccata, & malageuole à separarsi, come il cartamo, e l'orzo, si mondano seccandogli, e stropicciandogli come di sopra: il qual modo altera la qualità di detti semi, e malageuolmēte cōduce ad effetto quello, che si desidera: onde meglio è immollare i detti semi, e massime l'orzo; e di poi pestarlo in vn mortaio largo con vn pestello di legno, percotédolo leggiermēte; onde viene sempre à venire à galla quello del fondo; la scorza si spicca a poco, à poco, e come comincia à non venire più à galla, ma ammassarsi, bisogna cauarlo in vn vassoio, & gettarlo in aria; e la scorza spiccata si separa, e di nuouo facēdo nel medesimo modo per due, ò più volte viene mondo: debbesi di poi rasciugare ò al sole, ò al fuoco sopra vn pannello, e serbarlo per la ptissana de' Greci. Il medesimo riesce nel cartamo, ma più difficilmente: onde è parso ad alcuni, che si pesti il seme con la scorza, e cō la polpa: di poi si mescoli con l'acqua, ò altro humore cōueniente, e si coli per vna pezza fitta, onde la scorza rimane, e la polpa esce sola cō l'humere. Puolsi ancora sēza alcuna humidità pestare, & passare a staccio. Il simile si vfa nel seme del popone, e del cocomero, quando non si ha agio di poterli di nuouo purgare dalla scorza à vno à vno, cōciosia che quegli, che sono netti dalle loro scorze più tēpo innāzi inuie tino, e diuētino inutili. Le sugne ancora si purgano da quelle membrane, che le circondano, leuādole col coltello, ò struggendole, e di poi colādole. Le sopradette, e simili sono le sorte del purgare, che appartengono à gli Speciali: certe altre appartengono più tosto à quegli, che trattano i metalli, & à gli alchimisti.

DELLO INSALARE.

LO INSALARE serue alla preparazione delle medicine, & à modo di condimento, come s'insala la carne della vipera mettendoui tanto sale à punto, quanto basti a condire i cibi, che si mangiano, & ancora per dare qualità alle medicine: come à gli scriccioli, i quali ò si conseruano insalati, ò abbruciandoli e bisogna dar molto sale, che sieno
ben

ben coperti, e pieni. Serue ancora à conseruare le medicine; come le parti de gli animali, & molti animali interi, doue si toglie maggiore quantità di sale; e si insalano, ò per mantenergli secchi; i quali, insalati che sono, e tenuti coperti nel sale per spazio conueniente, si cauano, e si tengono al vento, ò al fummo tanto, che si secchino; ò vero s'insalano per mantenergli humidi; à quali si fa prima la salamoia, e vi si mettono dentro; ò vero si lasciano stare in quella stessa, che si fa del sale, e dell'humidità di detti animali.

DELLO INHUMIDIRE.

Questa operazione serue à condire, & confettare i frutti, e le radici, & le scorze forestiere odorate: le quali non si potendo hauere fresche si tengono in infusione tanto, che s'inhumidiscino. Si inhumidiscono ancora alcune cose odorate, quando si debbono pestare; accioche non esalino via le parti odorate, & sottili. Alcune herbe, come l'ombelico di Venere, la porcellana, l'ellera, & simili; che hanno poco humore, & viscoso, s'inhumidiscono con qualche humore di simile qualità; pestandole, & spargendoui sopra di detto humore, col quale spremendo esce il sugo di quelle herbe, dalle quali sole molto malageuolmente si potrebbe trarre, e si adoperano varii humori, secondo che gli è ordinato da gli scrittori.

DEL NUTRIRE LE MEDICINE.

IL NUTRIRE è simile allo inhumidire; ma è differente in quello, che egli si fa con meno humore, & subito che è inzuppato, si mette à sciugare, ò al sole, ò nelle stufe; le quali si sogliono vsare nelle botteghe de buoni Speziali; e si fa il medesimo cinque, ò sei volte; si come si nutrisce la sarcocolla con il latte d'asina, ò di donna.

Il seme del carui, e i mirabolani emblici si nutriscono, bagnandoli in tanto latte, quanto essi si possono da per loro succiare, che non n'auanzi, e di poi si rasciugano.

Il comino si nutrisce con l'aceto bagnandolo, e rasciugandolo nel medesimo modo.

DELL'INFONDERE.

NELLE infusioni, che seruano alla preparazione delle medicine, si considera l'humore, nel quale si fa l'infusione, & la qualità sua, se è freddo, ò caldo; la quantità, & il tempo dello stare infuso. Si infondono i frutti, e le radici, che si hanno à inhumidire per condirle, & confettarle in conferue, in acqua calda, & in molta quantità, e vi si tengono tanto, che habbino preso l'humido à bastanza, poi si cuocono. Così le cose, che si hanno à nutrire, s'infondono in poco humore caldo, ò freddo, e per poco spazio. Quelle che si hanno à cuocere, e massimamente le secche; come i fiori, l'herbe, le radici, i semi, & i frutti; perche così più ageuolmente si cuociono; s'infondono in giusta quantità di humore caldo, ò freddo, secondo che gli è ordinato, e si lasciano stare per buono spazio, tanto che sieno inhumidite, onde interuiene, che ageuolmente di poi si cuocono. Similmente i semi, che s'infondono per trarne le mucellaggini. Le rose, e le viole s'infondono nell'acqua bollita la sera, lasciandoue stare infino al di, poi si spremono: e nella medesima acqua bollita si rinfondono delle nuoue, facendo il medesimo più volte nella medesima acqua, per farne il mele rosato colato, lo sciroppo rosato solutiuo, lo sciroppo rosato fresco, lo sciroppo violato semplice, & lo sciroppo violato solutiuo. Questo medesimo si fa delle viole gialle, delle cime del fumosterno, e d'altre, per fare i loro sciroppi d'infusione ò semplici, ò solutiui. S'infonde l'ammoniaco, il galbano, l'opoponaco, & il serapino nell'aceto, quando si debbono dissoluere per purgargli, e per poterli mescolare, come si dirà.

Le medicine purganti s'infondono in diuersi sughi, & acque, e con diuersi altre medicine; le quali correggono la mala qualità loro, secondo che è piaciuto; & è stato ordinato da Dottori; come il rhabarbaro pesto più ò meno, di poi sparoui sopra vino bianco in poca quantità, tanto che e'getti fuori

fuori il colore; dipoi messolo nel liquore, ordinato dal Medico, in tanta quantità, che egli ricuopra il rhabarbaro, e soprauanti, aggiugnendoui ò cinnamomo, ò spigo nardi, ò quello, che sarà ordinato. L'agarico, e le altre medicine purganti, e solutiue, s'infondono ò sole, ò con alcuna altra nel medesimo modo.

DEL DISSOLVERE, ET

Stemperare.

Questa operazione è vtile, come la infusione, alla preparazione di molte medicine, & ancora al porgerle, & all'amministrarle a gli ammalati. Quanto appartiene alla preparazione; le medicine si dissoluocono in varii humori, & in varii modi, secondo che gli è ordinato, & in particolare le lagrime, come il galbano, l'ammoniaco, l'opoponaco, e simili in vino, ò aceto, tenendole infuse; dipoi rimenantole al fuoco, onde si possono purgare colandole, e meglio vnire nella composizione delle medicine. Il vetriuolo, il mysi, il chalciti, la melanteria, e l'allume si dissoluocono, pestandogli prima; nell'acqua, ò vino, ò aceto, secondo che egli fa di mestiero. Alcune altre medicine minerali si dissoluocono la state nell'aceto, rimenantole al sole più giorni; come il verdera-me, la scaglia, & il fiore del rame.

Il lithargyro si stempera con l'acqua, vino, olio, ò aceto; ma più ageuolmente con l'aceto, come nel oxeleo di Galeno si dirà.

Le porcellette, e le blatte bisanzie si dissoluocono, tenendole in infusione nel sugo di limoni.

L'oppio thebaico si dissolue con acqua, ò con sughi, non con olii, ò grassi: perche non si mescola con essi. Questa operazione è simile molto alla infusione, & è differente, che per dissoluerlo, e stemperare si piglia molto manco humore, che per infondere; e che nel dissoluerlo occorre dimenare la cosa, che si debbe dissoluerlo; il che nella infusione non interuiene; & molte medicine nel dissoluerlo hanno bisogno del fuoco.

DELLO

DELLO

PARTE PRIMA
DELLO STRVGGERE ET

Liquefare.

LO STRVGGERE è differente dal dissoluere; perche si strugge sempre col caldo ò di fuoco, ò di sole, ò di cose riscaldate per putrefazione. Molte cose si dissoluocono senza caldo, & in oltre le cose, che si dissoluocono, hanno sempre bisogno di qualche humore, le cose, che si struggono, non hanno bisogno di niuno: come i grassi, le midolle, gli oli aghiacciati, i quali si struggono con poco fuoco, ò al sole, ò vero in bagno Marie. L'ambra detta carabe, il bitume giudaico, la pece, la pece greca, la cera, e le gomme hanno bisogno di maggior caldo, non pero tanto, che frighino. Il piombo, l'argento, il rame, e l'oro hanno bisogno di molto maggiore. Il ferro di via maggiore, ancor che rade volte, o non mai occorre à gli Speziali liquefare simili cose, ma più tosto a coloro, che trattano de metalli.

DELLO AMMORBIDIRE.

QUELLE medesime medicine, che si struggono, si ammorbidiscono, scaldandole leggiermente o al fuoco, o al sole; e battendole col pestello caldo, o rimenandole con le mani calde, come interuiene de gli impiastri, quando si vogliono distendere in su le pezze, o cuoio. Alcune altre, che non hanno in loro simili grassi, o ragie, ma cose di loro natura dure, & secche, si ammorbidiscono mescolandoui qualche humore, come interuiene molte volte delle pillole, o d'altre medicine.

DELLO INDVRIRE.

LO INDVRIRE si fa raffreddando quelle cose, che si struggono, e si rammorbidiscono col caldo, e le altre mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestiero.

DELLO

DEL RICETTARIO. 81
DELLO SCALDARE.

LE MEDICINE si scaldano col fuoco, col sole, e col caldo della sanfa, della colombina, e del letame. Quelle, che sono humide, e che si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in due vasi, de quali il maggiore sia pieno, o d'acqua calda, o bollente, e l'altro sia pieno della medicina, che si debbe scaldare, tenendo il vaso piccolo nell'acqua del primo vaso. E questo si chiama da moderni bagno Marie, e da gli antichi scaldare in vaso doppio, o vero in diplomate, che in vna parola significa il medesimo. E qualche volta si vfa, che il vaso della medicina si riscaldi da vapori dell'acqua senza toccarla, come farebbe in qualche medicamento nobile.

DEL TENERE AL SOLE, SOTTO IL
*Letame, sotto le vinaccie, sotto la sanfa, sotto la
rena, e sotto la terra.*

QUESTO serue per scaldare alcune volte le medicine, e molte volte per comporre, & dargli la perfezione; e serue in cambio di cocitura, come gli olii semplici; ne quali s'infondono i fiori, le rose, le viole, la camomilla, & altri; e si tengono al sole per certo numero di giorni. Similmente a fare il zucchero candi, il giulebbo cotto alla sua misura si pone in certe brocche, e tieni al sole, o nelle stufe atte a ciò. Il sugo della squilla si caua, come si dirà, tenendola al sole. Quando interuiene, che e non sia sole, si debbono scaldare al fuoco; ma meglio in bagno Marie, per molto spazio, e per interualli, facendole alcuna volta bollire. Supplisce ancora col sotterrarle sotto al letame, o nella vinaccia, o nella sanfa d'vluue riscaldata; come si sotterra il chalciti, e la cadmia per farne il pforico, e il giulebbo per il zucchero candi; e molte altre sorte di medicine si mettono a riscaldar sotto le dette cose, e ancora sotto la rena, e sotto la terra.

DEL

PARTE PRIMA
DEL CUOCERE.

LE MEDICINE semplici si cuocono in qualche humore, ò vapore; e si chiama lessare, ò asciutte, e si chiama arrostitire. Si cuocono per la preparazione, & ancora per la composizione; diremo quanto appartiene alla preparazione. Quelle, che si cuocono in cose humide, si cuocono, ò per servirsi delle medicine, cotte che le sono; o vero per servirsi dell'humore, nel quale sono state cotte. Quelle, che si cuocono per adoperarle cotte, ricercano minor cottura, che quelle, de le quali si adopera la decozione. Hanno però certi legni, i quali per l'vno, e per l'altro conto dinotano quando sieno ben cotte; come l'herbe i fiori, le radici, e i frutti di carne tenera, e freschi sono cotti, quando inteneriscono di sorta che si possino pestare, e passare per lo staccio. Alcuni lenni, come di lino, di fien greco, e d'orzo, sono cotti quando e' sono scoppiati: alcuni altri, come gli anici, i curiandoli, & il comino, son cotti, quando inteneriscono. I frutti forestieri, & secchi; come i mirabolani, l'e scorze, i legni, & le radici secche hanno molta cottura. L'herbe, & i fiori hanno poca cottura, & presto diuentano teneri; ancorche habbino in tra loro alcune differenze, secondo che sono di parti più sottili, & hanno la sua virtù in superficie; come la camomila, il capeluenere, il serpillio, & simili: le quali cocendosi insieme con le altre, si mettono, quando quelle sono quasi cotte. Il simigliante interuiene delle radici sottili, & odorate; come della bacchera, de la valeriana, dello spigo nardi, & de gli altri aromi; i quali si aggiungono alla fine della decozione: & dopo tutte l'e medicine dette, i fiori. I modi del lessare sono molti; si lessa in vn vaso, che habbi quella quantità d'humore, che sarà ordinato; nel quale debbono stare infule le cose, che si hanno à cuocere, più, ò meno secondo che sono secche, ò fresche; ponendo detto vaso al fuoco, & facendolo bollire prima assai forte, di poi adagio, accioche meglio si conduchino à quella cottura, che desideriamo. Cuoconsi ancora in vaso doppio, o vero in bagno Marie nel medesimo modo. Vn terzo modo di lessare v'ha Galeno ne' frutti, tenendogli sospesi in

fin

fi in vn vaso, che sia mezzo d'acqua bollente, & voltando detti frutti tanto, che intenerischino egualmente per tutto: onde nasce, che la virtù del frutto non suauisce, come se si cocesse nell'acqua. I vasi, in che si quocce, possono essere di terra cotta, bene inuetriati, e tenuti in molle, o di vetro, o di rame stagniato, o di bronzo. Il meglio, che si possa usare, è il vaso di vetro in bagno Marie, appresso al fuoco, o nelle ceneri, o in vn fornello, che habbi sotto il fuoco. Il fuoco vuole essere di carboni, o di brace bene accesa, & di fiamme di legni secchi che non faccino fummo.

DELLO ARROSTIRE, FRIGGERE,

& abbronzare.

L'ARROSTIRE è cuocere senza altro humore di fuori certe medicine, che hanno qualche humore; come le carni, & i frutti, e le radici sole.

Il friggere è cuocere quelle medesime, o altre, che sieno secche; aggiugnendoui olii, o grassi, o altri humori in poca quantità.

Lo adustare, o abbronzare è scaldare certe medicine, che non hanno in se tanto humore, che le possino riceuere cottura; tagliandole in pezzi, e mettendole sopra a vn testo, o ferro ben caldo, tanto che le parti di fuori si secchino, & venghino abbronzate; come il rhabbarbaro, i mirabolani, & il seme della nigella, & altri. Le cose, che si arrostitiscono, si tengono vicine al fuoco in vno stidione, voltandole continuamente, che tutte le parti habbino egualmente il fuoco: o si cuocono nel forno, o nella pentola, che sia appresso al fuoco, & coperta di sopra con vn testo, che habbi del fuoco: o da per loro, o riuolte in pasta, come la squilla; o vero messe in vna cotogna; come la scamonea per correggerla, la quale si mette in vna cotogna scauata doue sta il seme, & si cuoce, o in forno, o in pentola infino alla debita misura. Altri riuoitano la detta cotogna, doue è la scamonea, in pasta; & la mettono in vn tegame in forno, doue sta tanto, che sia abbronzata la pasta, & cotta la cotogna. Il friggere si fa, o in padella, o in tegame.

me. L'abbronzare, come di sopra s'è detto. In tutte queste operazioni bisogna auuertire di fare à sufficienza; & di non leuar crude quelle cose, che debbono esser cotte, ò per arrostitura, o per frittura; ne di cuocerle troppo, che le si abbronzino, o ardino, & diuentino inutili à quello, per che si fa tale operazione.

DELL' ARDERE LE MEDICINE.

LE MEDICINE s'ardono, accendendole da se sole; come i fermenti, i rami di fico, di cerro, l'herba cali, & molte altre; ò vero mettendole fra i carboni accesi in vna pentola insieme col zolfo, o da se sole. In vna pentola ancora si ardono l'abrotano, l'aneto, e la zucca, mettendola su i carboni; & lasciandola affocare tanto, che l'herba diuenti cenere.

La mortella s'abbrucia, per fare l'antispodio de' Greci, pigliando le sue foglie co' fiori, & con le coccole acerbe; & mettendole in vna pentola cruda, coperta con coperchio tutto forato, e lasciandole stare nella fornace tanto, che la pentola sia cotta; di poi si cauano, e di nuouo si mettono in vn'altra pentola cruda, la quale si mette à cuocere, come di sopra, nella fornace tanto, che ella sia cotta, & cauate le cose sopradette incenerite si lauano, & si serbano per vsare.

La seta s'abbrucia pigliando i bozzoli dell'anno allhora presente, e traendone i bachi, e la seta d'attorno & anco quella parte di dentro che fusse macchiata s'ardono mettendo la pentola sopra à carboni, & lasciandola stare tanto, che non se ne faccia al tutto cenere, ma si leua, come prima è da poter si pestare.

Ardoni molti animali; come gli spinosi, gli scriccioli, e le rondini; mettendo la pentola sopra à carboni, o nel forno caldo: cuopresi la pentola con vn testo forato, accioche si possa comprendere per il fummo, che esce dal testo, quando le sono cotte. Quando s'ardono le vipere, e gli scorpioni, bisogna guardarli dal fummo, perche è nociuo.

Il sale, & il nitro s'ardono nel medesimo modo, & si conoscono, quãdo sono arsi, che eglino non scoppiettano, ne fanno strepito.

L'allume,

L'allume, & il vetriuolo s'ardono in vna pētola scoperta, accioche si vegga quando sono arsi; & questo è quādo egli non bollono, & che sono ridotti secchi di modo, che essi non faccino sonagli, & l'allume sia bianco, leggiere, & stritolabile con le mani, & il vetriuolo quando ha mutato il colore: & diuentato rubicondo.

L'ossa, l'vnghie, il corno del ceruio, & il corallo s'ardono in questo medesimo modo, & sopra à carboni tanto, che non faccino fummo, & mutino colore: diuentando bianchi.

I granchi presi ne' dì caniculari, quando la Luna ha diciotto giorni, s'ardono fra due padelle di rame.

Le pietre s'ardono sotto i carboni soffiano tanto, che s'affuochino: di poi si spengono in qualche humore, & di nuouo si metrono sotto i carboni, ò vero ne' coreggiuoli de gli orefici tante volte, che diuentino poluere.

Il rame, & il piombo s'ardono facendone lame, & mescolandogli col zolfo, & col sale, & mettendogli in vna pentola cruda; la quale si tiene fra carboni, ò in vna fornace tato, che sia cotta; ò vero in vn coreggiuolo, il quale si tiene sopra à carboni tanto, che egli sia bene affocato; ma il piombo bisogna cōtinuamente menarlo, infino che diuenti poluere, & si può ardere ancora senza zolfo, & sale, in vn forno, che habbi due bocche, & sia diuiso nel mezzo da vn muro di mattone, alto vn quarto di braccio; doue nell'vna delle parti stia il fuoco, et nell'altra il piombo, rimenandolo cōtinuamente, infino che diuenti poluere, la quale si chiama terra ghetta, & questo è expediente fare, quando se n'hauesi à ardere quantità grande, doue si auanza, & di spesa, & di tempo. Il rame ancora s'arde da per se, per fare il ferretto di Spagna.

Ardesi l'antimonio rinuolgendolo nella pasta, & mettendolo sotto à carboni, doue stia tanto, che la pasta sia arsa, perche ardendolo più oltre, si conuerte in piombo.

Il calciti per la theriaca si abbrucia in questo modo. Pigliasi once cinque di calciti, & mettesi in vna pentoletta, la quale così scoperta si pone in mezzo à carboni prima benissimo accesi, e quiui si lascia stare fino à tanto, che si vegga il calciti strutto, e la parte stiumosa, & leggerissima galleggia.

H re

re sopra, allhora si lieua la pentola da fuoco, & senza punto soffiarui dentro, si mette in terra a raffreddare non al sole, ma all'ombra: di poi si piglia solamente quello che di sopra è itiu moso, e che non è ne giallo, ne pallido, ma verde, ò cenerognolo, il che si proua, pigliandone vn pezzetto dello stiuolo, & stritolandolo, se si vede di dentro, come di fuori verde, ò cenerognolo, si mette da parte per la theriaca

Il vetro si abbrucia in questa maniera. Pigliasi vn pezzo di vetro del più chiaro, & pestasi sottilmente, & stacciasi, & mettesi in vn romaiuolo di ferro; il quale posto sopra i carboni accesi, tãto vi dimori, che il vetro si affuochi, & affocato mettesi à spegnere nel ranno fatto della cenere de gambi delle faue; & di nuouo rimettesi à pestare, & à infocare, & poi a spegnere in detto ranno, e quello si faccia tante volte, che si vegga benissimo incenerito. Il che si conosce, quando si vede, che egli non sia più risplendente, & che stropicciatolo fra le dita, non si senta ruuido, & messo in bocca non scrosci punto fra denti. Questa cenere di vetro così preparata si macina sul porfido sottilissimamente, per metterla nel lattouaro de cineribus.

Ardonfi ancora le ragie, gli olii, la pece, l'incenso, la storce, & simili, per hauerne la filiggine, tenendole in vn vaso, & appiccandoui fuoco, ò vero itrutte che le sono, accendendoui vno stoppino, & tenendoui sopra vn cappello di terra, ò di rame forato in sommo, accioche il fumo possa esalare, raccogliendo la filiggine, che s'appicca al cappello. Falsi ancora, mettendo le materie accese in vn lanternone coperto di carta, & ferrato, che non respiri, & è meglio.

DELLO SPEGNERE.

LE PIETRE, & alcuni minerali si spengono più volte innanzi che s'abbrucino, & questo quando sono affocate, & diuentate di fuoco, mettendole, ò nell'acqua, vino, olio, mele, burro, ò qual si voglia humore, e vi stiano tanto, che si raffreddino. Alcune si spengono vna volta, ò più, secondo che è ordinato da i Dottori.

DEL

DEL PESTARE.

LE MEDICINE si pestano, accioché non si potendo venire per la grossezza, & durezza loro, ridotte in poluere ageuolmentè si vnischino con l'altre, le quali si fanno più, & meno sottili, secondo che torna à proposito à chi ha ordinato la medicina.

I modi del pestare sono varii secondo le cose.

I metalli si pestano con vehemenza, & assai.

Le medicine odorate, come la cannella, i gherofani, la macce, & altre si pestano con manco vehemenza, acciò non eshalino le parti sottili, e alcuna volta vi si spruzza vn poco d'acqua rosa, ò d'altro humore.

Le radici odorate, come l'angelica, la valeriana, la gariofiata, & l'asarò si pestano nel medesimo modo, & con la medesima diligenza. Quelle, che non sono odorate, & di parti grosse, come la genziana, il peucedano, & la brionia si pestano con vehemenza, & assai.

L'herbe odorate, come il calamento montano, la persa, & il serpillo si pestano come le radici odorate, & i fiori si pestano nel medesimo modo.

L'incenso, il mastico, la sarcocolla, & i sughi, che riserbano dell'humido, e del viscoso, si pestano non battendo il pestello, ma rimenantolo in quà, & in là per il mortaio.

Le gomme, ò le lagrime, come la gomma araba, & il dragante si pestano nel medesimo modo. Il rhabarbaro, & alcune altre radici, che ritengono alquanto d'humidita, si pestano nel medesimo modo. Il galbano, l'ammoniacco, l'opoponaco, il bdellio, la mirrha, il sugo della logorizia, dell'hypocistide, del cocomero asinino, & l'oppio thebaico, si pestano mescolandogli con acqua, ò vino, ò aceto, ò qualche altro humore. Il musco con l'acqua rosa, accioché non eshalino le parti odorifere. La canfora si pesta, bagnando prima il mortaio, & il pestello con acquavite, ò vero vngendolo con olio di mandorle dolci. Similmente certi semi, che hanno del viscoso, e dell'vntuoso, come il thlaspi, il seme del nauone; e della tenapa si pestano da per loro, ò con vino,

H 2 ò altro

ò altro humore, secondo che fa di bisogno. I frutti freschi, le radici fresche, che s'hanno adoperare per i medicamenti composti, si pestano, poiche son cotte; & prima ò si tagliano in pezzetti, ò si soppestanto, & tengonsi in infusione, come è detto.

DEL SOPPESTARE.

IL SOPPESTARE è rompere in parti grossette, e non ridurre in poluere, come nel pestare. Quello è vtile à molte medicine, le quali per certe vtilità si ricercano, che sieno tali: serue ancora molte volte alle medicine, che debbono hauer altra preparazione; come all'herbe, & radici, che s'hanno à cuocere, & à quelle cose, che s'hanno à macinare in poluere sottilissima, come appresso si dirà.

DEL MACINARE.

SI MACINANO certi semi; come il grano, il loglio, i lupini, il lin seme, & il fien greco, perche non si possono così commodamente pestare; & perche pestandogli si mescolerebbe insieme la scorza, & la farina. Macinanti ancora certe medicine metalliche; le quali pestando non si potrebbero ridurre in poluere sottilissima, come la tuzia. Così le perle, le pietre, il lapis lazoli, e l'armeno si macinano in vn mortaio, che habbi il fondo largo, con vna macinetta, e l'vno, & l'altra sia di porfido; spargendoui sopra acqua rosa, ò qualche altro humore, quale sia tanto che faccia correre la cosa che si macina accioche non se ne voli via la poluere. Macinanti ancora, e meglio sopra à vna pietra di porfido piana, ma alquanto incauata: rimenantole con vn macinello per lungo spazio, tãto che pigliandone tra le due prime dita, & stroppiciandole insieme, nõ vi si senta inegualità alcuna, & mettendone tra denti non iscroscino, & si seguiti di macinare tãto, che in grossi, & si possa mettere ad asciugare sopra carta, ò marmo à vso di lenticchie.

DEL

DEL POLVERIZZARE LE MEDICINE

fregandole in su la pietra d'arrotare.

IL LAPIS giudaico, & il lapis hematite, e molti trocisci, e sieffi composti per le malattie de gli occhi, si poluerizzano, e si disfanno fregandogli con alcuno humore in su vna pietra d'arrotare fine, & di quelle, che ancora hoggi sono portate dall'isola di Nasso.

Il Piombo, & il rame si macinano in questo modo. Liman si sottilmente, & la limatura si macini con alcuno humore su il macinello concauo del porfido, o altra pietra dura passisi per pezza sottile, lasciando dare infondo, & decantando l'acqua; poi si asciughi, come è detto di sopra.

DELLO STACCIARE, E PASSARE

Per istaccio.

SI STACCIANO le farine per cauare la crusca, & la parte dela scorza de' semi. Staccianli le medicine semplici, che si pestano, accioche le siano tutte vguali, passando per il medesimo staccio tutta la massa, & perche restino le parti grosse sole. La tela dello staccio vuole essere più o meno fitta, secondo che egli torna commodo à chi ordina. Il lithargyro si staccia per vna pezza, accioche per la sua grauezza non sforzi lo staccio di stamigna, & passi più grosso, che non fa di mestiero.

L'Agarico si riduce in poluere fregando il pezzo allo staccio, & cauando le fibre con vna punta di coltello.

Passansi per istaccio alcune radici cotte, & frutti per purgargli dalla scorza, & da i semi; similmente la polpa della cassia in canna si passa per lo staccio, acciò solo si tragga il fiore, & si purghi dalle parti legnose, & da i semi. Nel medesimo modo si passano i tamarindi, & i datteri, humettandogli, o infondendogli, o cocendogli, secondo che fa di bisogno. & le cose odorate si staccino con lo staccio coperto.

LE MEDICINE semplici si lauano, quando le sono imbrattate di qualche cosa di fuori; come le radici, & l'herbe; ma questo non è proprio dell'arte di preparare i medicamenti, ma comune à tutte le cose, che sono imbrattate di terra, o d'altro, che habbi bisogno di lauare. Il lauare, del quale trattiamo in questo luogo, è per due fini; o per leuare da semplici medicamenti alcune qualità loro, o per comunicargliene qualche vn'altra. Quelli, che si lauano per leuarne le qualità, come la calcina, si pestano sottilmente, di poi si mettono in buona quantità d'acqua, & si rimescolano insieme, & si lasciano posare, & calare al fondo, & gettasi via l'acqua: & questo si fa più volte tanto, che l'acqua sia chiara, & allhora si seccano, & si serbano. I metalli pesti sottilmente si mettono nell'acqua pura, o di mare, o nell'aceto, o in altro humore; & si rimestano con pestello tutto il giorno al sole di state; di poi si lasciano stare la notte, & la mattina si getta via l'humore, & vi se n'aggiugne dell'altro; rimenando nel medesimo modo fino à tanto, che l'humore, che esce, sia chiaro.

L'Aloe si laui non per raffinarlo, ma per correggerlo infondendolo in sugo di rose purificato, tanto che lo faccia liquido: & messo in vaso inuetriato a' sole si rimena ogni giorno spesso tanto che venga à consistenza di mele; rimettendo fino à tre volte la medesima quantità di sugo, & l'ultima volta si lasci asciugare tanto, che si possa conseruar da se stesso. Il medesimo modo si tiene lasciàdo con l'acqua d'endiua. L'aloë detto volgarmente hepatico si laua per separarne le parti più grosse: & questo si fa soluendolo nell'acqua d'endiua: & colandolo: di poi si lasci dare in fondo, & si decanti l'acqua perche nel fondo resta la parte terrestre.

Le pietre si macinano, come di sopra è detto nel Capitolo del macinare, di poi si mettano nell'acqua, o in altra humidità stropicciandole con le mani, e rimenandole: di poi si lascia posare, e l'acqua si getta tante volte, che ella rimanga chiara. l'acacia, & gli altri sughi, che non si possono ridurre in poluere si lauano come s'è detto dell'Aloé.

Le

Le ragie, i grassi, le midolle, & gli olii si liquefanno, & si rimenanano, e si getta via l'acqua tanto, che l'etca pura. L'olio si laua mettendolo in vn vaso inuetriato, che habbia vn buco in fondo; & messoui l'acqua, si dibatte; di poi si lascia posare, & sturato il buco, l'acqua esce, infino à tanto che venghi l'olio, & ferrato il buco, di nuouo si rilaua, secondo, che fa di bisogno. E perche l'olio resta con qualche parte d'acqua, volendolo adoperare, bisogna scaldarlo, accioche l'acqua si seperi. Le medicine, che si lauano con decozzioni, ò con sughi, accioche elle piglino delle qualità di detti humori; non si lauano con tanta quantità d'humore, quanto le sopra dette, nè tante volte; & non s'vsa quella diligenza di separarle dall'humore; come quando si laua l'aloè con sughi di rose, ò di endiuia, ò con la decozzione delle spezie delle pillole aefangine. I turbitti col decotto dell'agarico, & de'tithimali, accioche purghino più gagliardamente.

DEL MODO DEL TRARRE I SVGHI.

I SVGHI si cauano dalle foglie, & vermene, pestandole, & spremendole; di poi colandole: & seccansi i sughi ò al sole, ò al fuoco (in caso di necessità) tanto che si spessischino: ma il fuoco non habbia più forza di quello, che harebbe il sole & se ne fa pastegli, & serbansi; ò vero chiarendogli si serbano liquidi in vn vaso, che habbi la bocca stretta; mettendoui sopra vn dito d'olio. Nel medesimo modo si cauano di certi frutti; come dell'agresto, delle melagrane, delle sorbe, delle nespole, de limoni, & simili; traggonsi ancora da certi frutti grattugiandogli come dalle cotogne, & da altri, che sono da grattugiare, & si conseruano liquidi più tosto, che secchi, nel modo che di sopra è detto; ò vero insalandogli come l'agresto.

Alcune herbe, che hanno poco sugo, & quello viscoso, come l'ellera, la porcellana, l'vmbelico di Venere, hanno bisogno di melcolarui, ò acqua, ò altro humore simile alle qualità loro, mentre che si pestano; accioche spremendole venga con esse il sugo di dette herbe, ò vero scaldandole alquanto, peste che le sono. Delle radici, & di alcune herbe secche, o ve-

ro che non hanno molto sugo, come è la logorizia, la centaurea maggiore, la genziana, & simili; si trae il sugo, infondendole in acqua per cinque giorni, di poi cocendole in detta acqua tanto, che diuenti grossa, e si colano, di poi di nuouo si cuoce detta colatura tanto, che l'habbi forma di mele, & si secca al sole, e falsi pastegli, e si conseruano. Il sugo del lentisco, cauato per espressione, viene in minore quantità, ma è migliore, e più lucido, e quello, che è fatto per decozzione, oltre che muta il sapore, è molto meno altringente. Della radice dell'ebbio, del ghiaggiuolo, & del cocomero asinino si caua il sugo grattugiandole, o pestandole, di poi spremendo, come di sopra è detto.

Della tapsia, e del peucedano si trae, cauando intorno alle radici, & fendendo la scorza, e mettendoui sotto, ò foglie, o alcuna altra cosa, che lo riceua netto, benche questo si può chiamare più tosto liquore, che sugo. Quello della tapsia si secca al sole, quello del peucedano all'ombra. Cauasi ancora pestando, o grattugiando dette radici, & spremendole, ma bisogna tenere il viso ben turato, accioche i fumi, che escono dalla tapsia, non faccino enfiare, & scorticare il viso.

Dai tithimali si trae cogliendo l'herba nel tempo della vèdemmia, tagliando la sommità delle vermene, & lasciandolo scolare in vn vaso, & seccandolo al sole, ò vero mescolandolo con la farina de gl'orobi; ò vero lasciandone cadere in vn fico secco cinque, ò sei gocciole; serbando detto fico, come dice Dioscoride: & questo ancora si può chiamare liquore.

Dell'hypocistide, che nasce à piè del imbrentina nel fine della primauera, si trae il sugo pestandolo, e spremendolo, & mettendolo al sole.

Del cocomero asinino si caua l'elaterio in questo modo; pigliansi i suoi frutti maturi; il che è quando toccandogli si spiccano dalla lor pianta, & schizzano il sugo; & allhora si mettono in vno staccio sopra à vn vaso, & si rompono con la costola del coltello grossamente, & si piglia il sugo colato, & quella carne, che rimane appiccata allo staccio, e sopra le bucce, che rimangono, si getta dell'acqua, accioche porti via quel sugo, che fusse rimasto su le dette bucce, & mescolasi ogni
cosa,

cosa, & cuopresi il vaso con vn panno lino in più doppi, & si mette al sole, & si getta via continuamente quella parte acquosa, & stumola, che viene a galla, tanto quanto dura; di poi si rimena, & farsi pastello, & serbati. Alcuni altri pigliano il poponcino, & lo diuidono per il mezzo con vn coltello di legno, & ne cauano quella midolla, che è intorno appiccata verde, & trasparente; e tenendo l'ordine detto, si passa per istaccio; & come è detto, si secca.

Della squilla si trae il sugo secondo Galeno in questo modo. Si piglia la squilla a venti de' giorni caniculari, monda dalle scorze di fuori, & si rompe con mano, & di poi si mette in vn vaso, donde sia tratto il mele di fresco, il quale debbe essere benissimo turato, & riuolto in vna pelle, si pone al sole in luogo volto a mezzo giorno, & coperto da tramontana: doue si tiene per quaranta giorni, voltandolo alcuna volta, accioche habbia per tutto il sole: di poi s'apre, & quell humore, che è a galla, si cola, & mescola col mele, & si cuoce, & serba. Puolsi ancora cauare nella maniera mostra ne sughi viscosi. La squilla, che è fermentata, & cotta, si pesta, & mescola col mel; & farsi loch di squilla, che è simile al sugo predetto.

Della zucca si trae il sugo, riuolgendola nella pasta, & cendola in forno, infino che la pasta sia cotta; di poi si spreime & vsasi: o vero grattugiandola, & spremendola come di sopra.

DEL MODO DEL TRARRE LE

Mucellaggini.

LE MUCCELLAGGINI si cauano del seme di psillio, di lino di fien greco, di cotogne, e di certe radici, come dell'altea, della malua, della branca orfina, mettendole in infusione nell'acqua per vna notte, di poi si mescola detta acqua, & si scalda, & si mantien calda senza che ella lieui bollire, agitandola con vn mestatoio, fino a che esca la mucellaggine grossa a galla, & tutto si mette in vn torcifeccio di panno ferrato, e si lascia colare: o vero si piglia due bastoni, & strignesi, cominciando dalla bocca del torcifeccio verso il fondo, e bisognando si percuote il sacco con vn bastone. Cauasi ancora la mucellaggine

luggine del psillio, per fare il suo loch più suaue, infonden doli nell'acqua fresca, come è detto, & lasciandolo stare per vento quattro hore; di poi si rimena più volte con vna spatola tanto che ingrosi la mucellaggine, & si cola, & s'vfa come di sopra. Simile è quello, che è chiamato mele anacardino, che si fa leuando i picciuoli à gli anacardi, che sieno freschi, e cocendogli nell'acqua per buono spazio; da quali esce vn'humore, ò mucellaggine simile alle predette. In questo modo ancora si fa il mele passulato.

DELLO SPREMERE LE MEDICINE.

LE MEDICINE si spremono, per cauarne le parti humide & sottili, & separarle dalle secche, & grosse; come i frutti quando sene trae gli oli, ò i sughi. Si spremono ancora le herbe, le radici, & molte decozzioni per seruirsi della parte humida. Gli strumenti sono le mani, lo strettoio, & il torcifeccio spremuto con due bastoni, di poi battuto, & il panno, & la stamigna torta con mano, come s'vfa. Debbonsi le predette cose spremere più, ò meno secondo che fa di mestiero. A trarre i sughi, & gli oli si debbe fare forte espresione. Delle infusioni, & decozzioni si deue fare, secondo che è ordinato.

DEL COLARE.

LE MEDICINE si colano per purgarle dalle parti grosse; come sono i sughi, gli olii, le decozzioni, l'infusioni, i giulebbi, gli sciroppi, le gomme liquefatte, le lagrime, & rage strutte. Gli strumenti sono molti, come sistole, stamigne, panni, torcifecci, vasi di terra cruda, & vasi di ellera, che veriano le parti molto humide, & sottili, & riserbano le più grosse: i quali non sono in vso delle spezierie. Le cose humide, come i sughi, gli sciroppi, l'infusioni, & le decozzioni si passano per stamigna, ò panni tesi sopra vn telaietto, ò vero per torcifeccio il quale può essere vn solo, ò due, ò tre; sendo sempre il primo minore, & più rado; il secondo maggiore tanto, che hauendo in corpo il primo, vi sia intorno intorno spazio vacuo della

della grossezza di tre dita; il terzo maggiore del secondo alla proporzione medesima, & più spesso; onde viene à colarsi l'humore in vn tratto perfettamente. I giulebbi, & gli sirioppi con zucchero, ò con mele, si colano per feltro, ò altro panno lano, ò vero per stamigna distesa in su'l telaio; ò vero per torcifeccio semplice della medesima materia, & si colano caldi, perche freddi non potrebbero passare. Colansi ancora alcune medicine per il feltro, come il vetriuolo dissoluto in acqua, & altre simili; le quali hanno mala qualità, & corrosiva, & si colano in questo modo. Pigliasi vn pezzo di feltro largo quattro dita, & lungo tanto, che aggiunga nel fondo del vaso, doue è la cosa, che si debbe colare, & auanzi l'orlo; & sia sospeso dal lato di fuori, onde inzuppando continuamente il feltro dell'humore, & portandolo alla fine, lo versi in vn'altro vaso vicino, & questo modo di colare si chiama stulare, ò passare per feltro.

DEL CHIARIRE.

LE MEDICINE liquide, che hanno diuerse parti mescolate, si chiariscono, ò lassandole riposare tanto, che le parti grosse vadino al fondo, pigliando di poi la parte di sopra chiarita; ò veramente colandole come è detto; ò vero alcune, che difficilmente chiariscono, tenendole al sole, ò cocendole al fuoco; e stumandole, di poi colandole, ò vero mescolandole coil'agresto, ò sugo de limoni, ò aceto doue si ricerca; ma il più delle volte si chiariscono con le chiare d'huoua dibattute, di poi facendole leuare il bollore, di poi si stumano, ò vero si colano.

DELLO STUMARE.

LE MEDICINE, che si cuocono, si stumano, & purgano leuando la stuma, che viene à galla, con la mestola di ferro stagnata, & forata; accioche con la stuma non si getti via l'humore, in che si cuoce: & questo è comune a tutte le cose, che
si cuo-

si cuocono. Stiumansi ancora i sughi, il mele, & il zucchero, per leuar via le parti più grosse, & escrementose; facendogli bollire da per se, ò con chiare d'huoua dibattute, come del chiarire è detto; di poi leuando la stiuma con la mestola forata; ò colandogli per stamigna, ò panno in sul telaio, ò vero per torcifeccio.

DEL COLORIRE.

I MEDICAMENTI si coloriscono mescolandoui alcune cose colorate: come verderame, cinabro, chalciti, minio, biacca, & simili, & ancora con la misura del cuocerle, come quelle, che ricercano il verderame, & alcune sono verdi, alcune rosse, & alcune fusche, ò vero lauandole, come l'olio, e la trementina, che diuentano bianchi, ò tenendole al sole, come la cera, & il sapone ridotto in brucioli, ò in lame sottili, & ancora cocendole al sole, come molti impiastri: i quali perche diuentino bianchi, si cuocono, & rimenanano al sole, & in oltre agitandole, come i penniti, i locchi, & i manuscristi, diuentano bianchi rimenandogli mo'to.

DELLA PREPARAZIONE DI ALCVNE *Parti de gli Animali.*

COME si faccino le preparazioni d'alcune parti de gli animali; come de' fegati, de' polmoni, de' fieli, de' gagli, de' grassfi, de' seui, & delle sugne, se n'è parlato nel principio, doue si è ragionato dell'elezzione di esse a' proprii luoghi.

DE I SANGVI DE GLI ANIMALI, ET *Della preparazione del sangue di becco.*

IL sangue si vfa in medicina, preso da molti animali, nel tempo, che sono più floridi, & di mediocre età; come il sangue di colombo, di tortora, di testuggine marina, di becco, et d'altri, i quali si preparano in diuersi modi.

Il san-

Il sangue di becco si prepara in questa maniera Nel tempo, che l'vua comincia à maturare, si piglia vn becco di quattro anni in circa, & ben nutrito: il quale si scanna, & il sangue, che esce da principio, & da vltimo si getta via; e quel del mezzo si riceue in vna pentola, doue si lascia rappigliare, & rappresoui con vna canna appuntata si diuide in molte particelle: & di poi turata la pentola con vn panno lino rado, si tiene al sole, & alla rugiada tanto, che sia ben secco; auuertendo che non sia bagnato dalla pioggia: di poi pesto sottilmente si serba in vaso di vetro, ò di terra inuetriato, & ben turato. La pentola, doue il suddetto sangue si ha à riceuere, debbe essere ben cotta; tenuta in molle alquanto, & poi bollita tanto, che ella lasci tutto il sito della terra. Altri nutriscono il becco ne' giorni canicolari d'herbe atte à rompere la pietra, & gli danno à bere vino bianco odorato, & lo tengono ogni dì tre, ò quattro hore al sole nel mezzo giorno, dandogli à bere del vino sopradetto quanto vuole; facendogli fare sera, & mattina esercizio: di poi passati quei giorni lo scannano, & preparano il sangue, come del primo s'è detto.

DEL TRARRE GLI OLII.

GLI olii si cauano de semi, frutti, liquori, lagrime, & di tutte le cose, che hanno dell'vntuoso, & ancora delle medicine minerali.

De' frutti, come delle mandorle dolci, & amare, de pinocchi, pistacchi, del been, delle noci, & d'alcuni semi, come di lino, di sesamo, di cherua, & d'altri si traggono in questo modo: purgansi i frutti, & i semi, che hanno la scorza dura, & pestansi, & quando sono pesti ui si sparge sopra alquanto d'acqua calda, & rimenansi tanto che i detti frutti venghino à olio, di poi si priemono con le mani, ò con lo strettoio.

L'olio di noce moscada si caua in duoi modi per destillatio-

alla

l ne

ne liquido: & per espressione spruzzandoui in uece d'acqua ò greco, ò acqua uite debole; poi mettendo al torculo. Auertendo che il torculo sia caldo; & le noci sieno bene peste, & racchiuse in pezza lina non debole.

De' frutti dell'uliuo, dell'alloro, & del lentisco si caua, facendogli bollire quando sono maturi nell'acqua; di poi raccogliendo l'olio, che uiene a galla sopra all'acqua, ò uero pestandogli, & spargendoui sopra dell'acqua calda, spremendo come di sopra.

Dalle coccole di ginepro si caua l'olio per destillatione: & questo si usi nelle medicine, che si tolgono per di dentro.

De' legni, come del ginepro, del legno aloè, del legno santo, & della picca, si caua, per descenso facendo vn cappello di terra cotta, ò di rame; il quale habbi di sotto vn corpo della medesima materia, che habbi nel fondo vna graticola di ferro; & si riempie il corpo di legni in pezzetti, & si fa vna cattedra; tal che mettendo il cappello di sopra al corpo, venga quasi ripieno; e si pongono sopra a vn valo alto vn mezzo braccio; il quale sia tanto fitto sotterra, che mettendoui sopra il corpo, & il cappello così pieni, il corpo venga ricoperto dalla terra, & auanzi solo il cappello; intorno al quale si fa il fuoco, per il quale esce l'olio de legni; & si riceue nel valo posto sotto terra, sotto il corpo predetto. Delle lagrime, delle ragie, & de' liquori si caua l'olio à limbicco in boccie di vetro, come dello stillare si dirà.

Del zolfo si caua l'olio, ardendolo in vn vaso piccolo, tenendoui sopra vn cappello largo; il quale conuerte i vapori, che esalano, in humore; il quale è più tosto acqua, che olio. Cauasi ancora l'olio del zolfo à limbicco, come della ragia de legni, delle gomme, & di ciascuna altra cosa, della quale si possino trarre gli olii, per alcuno de' modi detti di sopra; ma con il zolfo bisogna mescolarui altrettanto matton pesto sottilmente, & passarlo per boccia, di poi di nuouo mescolare tutto quello, che è passato con il rimanente, & passarlo di nuouo; perche la seconda volta viene olio puro.

Della

Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che bisogna passarlo tre volte: e puolsi à ogni libbra dell'humore stillato la prima volta aggiugnere oncie tre di lombrichi lauati con vino bianco, & dramme due di zafferano pesto sottilmente: di poi di nuouo si mescola col rimanente di prima, & si passa di nuouo: benchè questo è più tosto vna composizione, che olio di cera. Ma maggior quantità, & più facilmente sene caua destillando per istorta la cera sola.

Del vetriuolo si caua rubificato benissimo & poluerizzato & messo senza dilatione, acciò non ripigli humido in liuto à fuoco gagliardo di riuerbero per tre giorni. Intendendo che il liquore chiaro, che viene da prima, che è la flemma, si caui del recipiente: & solo si salui & raccolga per caustico quello che è nero.

Dell'antimonio si trae pigliando lo eletto, & pestandolo sottilmente; di poi ponendolo in boccia, & aggiugnendoui sopra tanto aceto stillato, che auanzi l'antimonio quattro dita, si tura la boccia, & si sotterra per otto giorni sotto il letame ben caldo: di poi si passa à lento fuoco in vn fornello pieno di cenere, ò rena, & quando non passa più humidità, si lieua, & s'aggiugne aceto stillato, come prima, & si sotterra sotto il letame per quattro giorni; di poi si bolle in bagno Maria per vn'hora, ò due; & si trae della boccia, & si cola l'humido, che rimane, per feltro tante volte, che egli venga chiaro; di poi si passa tutto l'aceto colato per boccia a fuoco lento, e quando non viene più aceto, quello, che rimane, è l'olio d'antimonio.

L'olio del tartaro si caua ardendolo in vaso di terra lutato nella fornace de vetri, ò de mattoni tanto, che diuenti bianco, & mettendolo in vn torcifeccio nella volta, cola vn humore, il quale non è olio; ma più tosto acqua.

L'olio di tuorla d'huoua si caua facendole sode nell'acqua; & mettendole in vna teglia sopra al fuoco, & rimenantole tanto, che le venghino à olio, spruzzandoui sopra acqua arzente, ò maluagia, ò vino, come si fa coll'acqua nell'olio di mandorle; & così caldo si mette in vn panno lino, & per forza

I 2 si spre-

si preme l'olio; di poi si riscalda tanto, che diuenti chiaro.

Del grano, & della senapa si caua, arrostandogli sopra vna teglia, & mettendogli allo strettoio, ò vero pestadogli, & mettendogli in vna teglia sopra al fuoco, & spargendoui di sopra acqua, & rimenando; di poi spremendo con lo strettoio. ma meglio del grano si caua spremendolo con due lame di ferro affocate. & della senapa nella maniera dell'olio di rossi d'vuouo.

DEL MODO DI STILLARE L'ACQUE

per istufa humida, o bagno Marie.

F A S S I vn fornello à vento alto due braccia in circa, di forma tonda, ò auata, ò quadrata, ma la più capace, è la tonda, la quale descriueremo per elempio. il fornello si mura fuori con la calcina, & dentro, doue batte il fuoco, con la terra; in cima al quale si fanno quattro spiracoli, ò quattro venti egualmente lontani l'vno dall'altro: vicino a terra à vn mezzo braccio si fa vna bocca, donde si fa il fuoco sopra vna graticola di ferro, ò vero di mezzane per coltello; donde possa cascar la cenere, & in fondo sotto à questa, vn'altra bocca, donde si caua la cenere. Dentro al fornello per spazio di mezzo braccio da doue si fa fuoco, si pone vna caldaia di rame, di grandezza secondo il fornello: la quale debbe soprauanzare il fornello per spazio di quattro dita, e sia coll'orlo volto all'in sù, sopra'l quale si mette vn coperchio di rame, che incassi benissimo dentro all'orlo della caldaia, tanto che non isfiati niente, & fassegli rasente l'orlo della caldaia vna cannella, che esca in modo fuora, che si possa metter l'acqua nella caldaia; e sia graduato con tre ordini di gradi l'vno sopra all'altro; il primo de' quali (cominciando dal più basso) sia alto dalla caldaia al suo piano vn mezzo braccio, & poco meno di vn mezzo braccio sia il suo piano; nel quale si fanno tante buche tonde, di quante egli è capace: dentro alle quali siano oripali di rame sottile confitti, & stagnati, profondi poco manco che l'altezza del grado.

Il secõdo grado sia alto dal piano del primo vn terzo di braccio . Il terzo grado sia della medesima altezza che il secondo: ne' piani de' quali si fanno le buche, & gli orinali di rame come del primo grado si è detto . Dentro a' quali si mettono le boccie di terra cotta, che regga al fuoco, & siano bene inuentriate di dentro, & di fuori, e debbono dette boccie vscir fuori delle buche de gl' orinali quattro dita ; accioche le possino riceuere il cappello di vetro , il quale debbe suggellare benissimo: il che si fa mettendo fra la gola della boccia, & dell' imboccatura del cappello carta, ò pezza bagnata; farebbero meglio l'acque togliendo gl' orinali di vetro .

Innanzi che si cominci à stillare si empie la caldaia d'acqua . Et nelli orinali si mettono l'herbe, i fiori, o altro, che si habbia à stillare, in poca quantità per volta, & più spesso; perche così facendo si caua l'acqua stillata molto migliore, che mettendone assai quantità . Sopra alle bocce si pone il suo cappello, che suggelli benissimo, come si è detto; al rostro del quale si attacca il recipiente, appiccato con vn cappietto di spago alla palla del cappello, & perche il recipiente per la grauezza dell'acqua, che stilla, non tiri à terra il cappello; si mette vn'altro cappietto alla medesima palla, & si lega à vn' oncinetto, fatto nel grado di rame, il quale sia à dirittura del recipiente .

Il fuoco si fa di legne secche, ò di carboni senza fummo: facendo bollire l'acqua, la quale per vigore de' vapori humidi, che da essa si lieuano, & percuotono gli orinali di rame fa stillare .

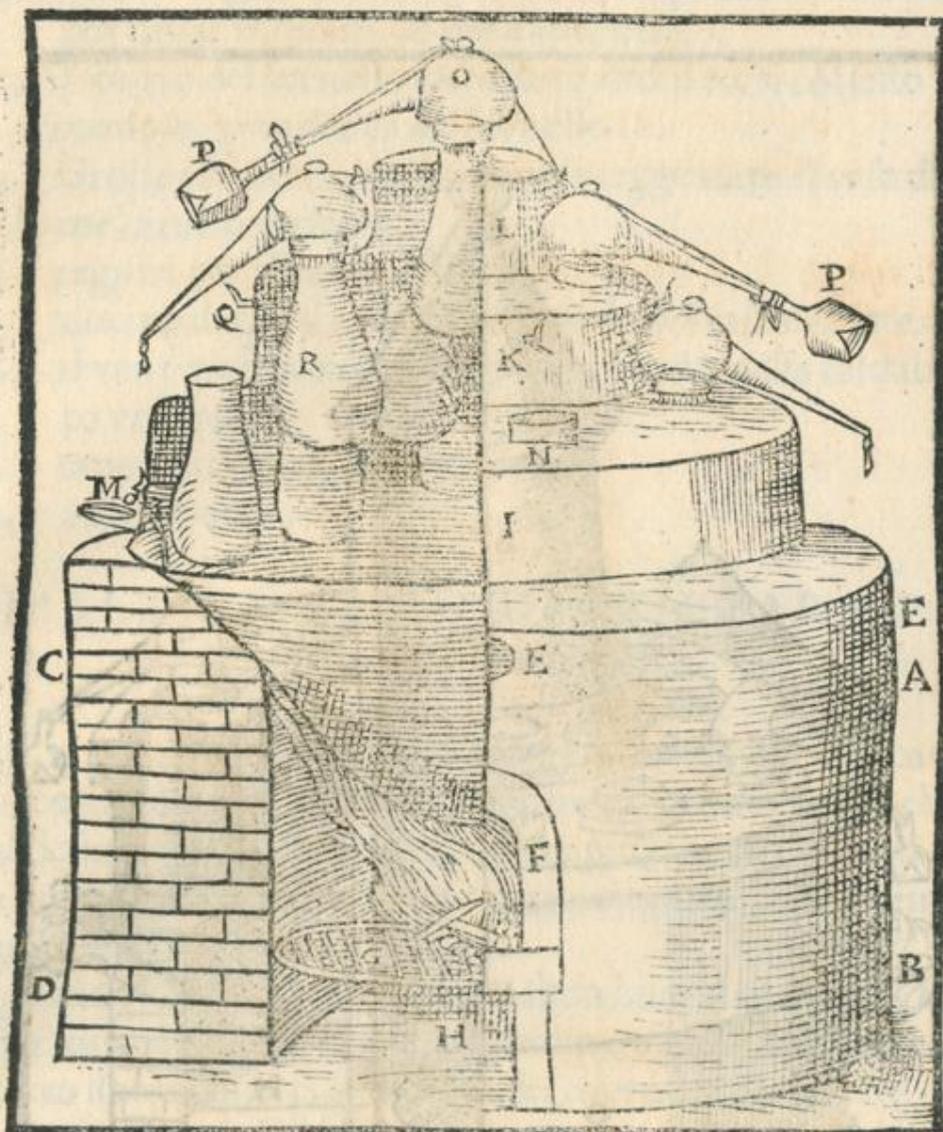
In questa maniera si stillano la maggior parte delle piante, & quelle sopra tutto, che sono calde, & secche, ò astringenti . L'acque di queste tali durano vn'anno, ò più; se però le sieno stillate da piante bene asciutte, & conuenientemente mature; non pigliandole troppo tenere, ma quelle che hanno le boccie, ò i fiori, ò almeno mandato fuori la metà del fusto .

Le troppo tenere, & quelle, che per natura sono molto humide; come la lattuga, il solatro, il nenufaro, & simili,

o che con l'humidità sono viscosi; come la porcellana, il sem-
preuiuo, la crassula, e simili, pare che facciano l'acque, che mol-
to presto si putrefanno stillate in questo modo sopraddetto. E
per questo è meglio il modo di stillare seguente.

*Il disegno del seguente fornello si è fatto mezzo aperto, accioche
meglio si veggia come stieno dentro le boccie, e la caldaia.*





A B C D. Il fornello alto braccia due .

E E. Spiracoli, o venti .

F. La porta doue si fa il fuoco .

G. La graticola di ferro doue casca la cenere .

H. Bocca doue si caua la cenere .

I K L. Il coperchio di rame con tre gradi .

I. Il primo grado alto vn mezzo braccio .

K. Il secondo, alto vn terzo .

L. Il terzo, alto vn terzo .

M. La cannella della caldaia coll'imbuto .

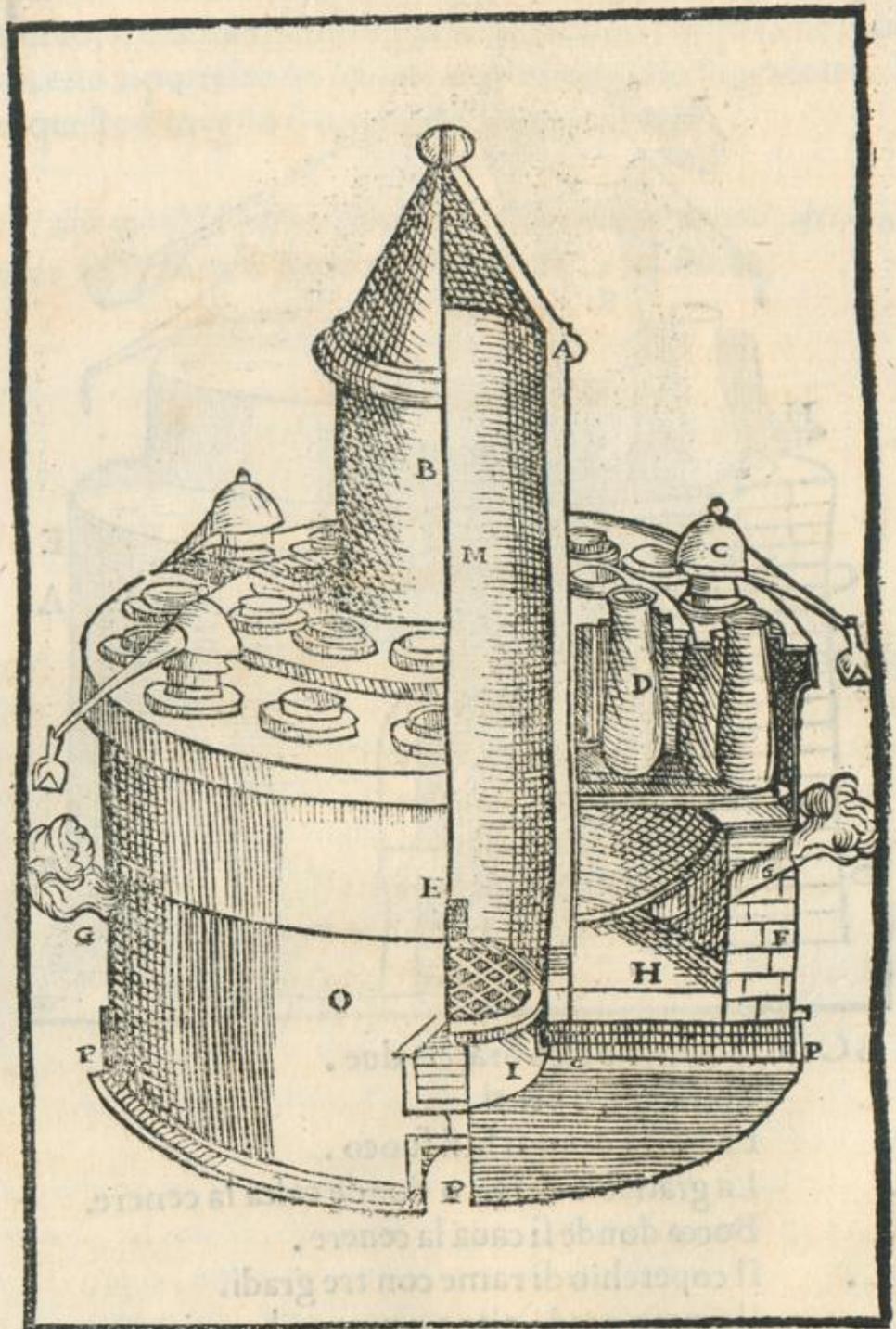
N. Collo della boccia .

O. Cappello .

P. Recipiente .

Q. Arpioni doue si lega il filo del cappello .

R. Orinali .



- A. grossezza del muro della torre, che è vn sesto .
 B. il difuori della torre
 M. il diametro della torre, quasi mezzo braccio .
 L. il piano alto da terra alla grata della torre, vn mezzo braccio.

le

- P. le quattro porte del fornello, & le quattro della torre, per cauar le ceneri, & per dar vento.
- O. il corpo del fornello fatto de mattoni torti col festo, secondo la grandezza del fornello.
- F. Grossezza del fornello, doue si regge tutto il vaso di rame, grosso vn festo,
- G. registri per sfogare il fuoco.
- E. altezza di quella parte, che si vede del vaso di rame.
- H. il vano tra il piano della grata al fondo della caldaia alto vn terzo.
- C. cappello del vaso di vetro,
- D. vaso di vetro.

VN'ALTRO MODO DI STILLARE PER
l'usa humida.

CI è vn secondo modo di stillare per stufa humida molto più com modo, & migliore, che non è il primo; atteso che la medesima spesa di fuoco farà stillare più, che altri e tanti vasi in vn medesimo tempo: onde se ne cauerà consequenteméte più ch'altra e tanta acqua sti lata.

Il modo di fabbricare la detta stufa humida è questo. Fassi vn fornello tondo di tal grandezza, e giro che il suo diametro libero senza la grossezza del muro sia braccio tre; nel mezzo del quale si fabbrica vna torre tonda, che habbia di diametro vano soldi noue, cio è poco meno di mezzo braccio, essendo il braccio Fiorentino soldi venti, la grossezza del muro della torre deue essere vn festo, & vn festo ancora la grossezza del muro del fornello. Deuesi equalmente tirar su l'vno, e l'altro muro sino all'altezza d'vn mezzo braccio, lasciando però da quattro bande del fornello, e della torre quattro porticciuole, come si vede nel presente disegno, le quali sieno corrispondenti l'vna all'altra per diametro, che in tutto fanno il numero d'otto; ciascuna del fornello sia larga vn quarto di braccio, & alta vn terzo: ma quelle della torre ciascuna sia larga vn ottauo in circa, & alta vn festo. Queste otto porticciuole seruono per dar vento alla torre, & per cauarne

uarne la cenere. Quando l'vno, e l'altro muro sarà arriuato all'altezza detta di mezzo braccio allhora si mette quattro pezzi di spiaggia di ferro grossetti da quattro bāde sul piano del muro della torre talmente, che piglino tutta la grossezza di detto muro, & auanzi di dentro al vano della torre due dita in circa, sopra a' quali si possa posare la graticola di ferro. Al piano di questa graticola della torre si fa altre quattro porticciuole sopra l'altre dette; le quali seruono per dar esito alle lingue del fuoco, le quali percotendo la caldaia di rame, che appresso si dirà, scaldaranno l'acqua. Nel fornello ancora si fanno da due parti due altre porticciuole sopra le dette, della medesima grandezza, ò poco più, con vna grata di mezzane, che scorra infino alla torre, & al medesimo piano; e dall'altre due porticciuole della torre non si fanno porticciuole, ne grate di mezzane, ma si serrano le mezzane insieme, accioche non possa spirare il fuoco. Et in luogo di dette porticciuole si fanno su alto all'estremità della sponda del fornello due registri, ò più, i quali seruono per cauar il fumo, e dar luogo al fuoco. Tutto il vano del fornello infino al piano della grata si riempie, lasciando però liberi, e voti i canali, che danno il vento, e che seruono per trarne la cenere, com'è detto. Sopra al piano della graticola si deue alzar le mura del fornello cinque sesti, e la torre vn braccio, e due terzi. E per assicurarsi più che'l fornello non apra, si suol fasciare con vn cerchio di ferro dalla parte di sopra. Fabbricato il fornello, e la torre nel modo, che habbiamo detto, si mette sopra con molta destrezza la caldaia di rame fatta di maniera, ch'abbracci, ò fasci la torre à capello. Il fondo della caldaia dalla parte della torre si conduca à basso vicino alla bocca del fuoco vn sesto di braccio, e di quiui dandogli forma di caldaia vadia allargando, & stendendo dolcemente infino che ella truoui la sponda del fornello, sopra la quale si deue tutta posare andando à ritrouare tutta la grossezza del fornello, & poi deue, facendo la medesima circonferenza, che il fornello, alzar sopra vn $\frac{1}{2}$ braccio à tal, che dal fondo della caldaia all'altezza detta, misurando però per linea retta lungo la torre, farà vn braccio. Sopra la caldaia si mette vn coperchio proporzionato alla sua grandezza,

dezza, con ordine di tre piani, & due gradi, ò risalti, vn'ottavo, ò più alti, ne' quali piani si fanno cinquanta bocche, ò più, larghe vn quarto con vn dito di riuolta all'in sù, per metterui dentro tanti vasi di vetro, i quali posano il fondo sopra certi cerchi di tala, fermi sopra vna grata di legno, ò di rame, posata a mezzo la caldaia. Et perche le bocche de'vasi sono piu strette de'lori corpi, le bocche del coperchio di rame della caldaia larghe vn quarto, come s'è detto, restano intorno intorno piu larghe assai, che le bocche del valo di vetro: però si fanno certi coperchi di rame proporzionati alla grossezza de'vasi di vetro, & si commettono à modo di scatola nella bocca del coperchio gia fatta. I Cappelli de'vasi di vetro si fermano per il bottone con vno spago appiccato ad vno oncinetto fermo nella torre, accioche si possa raccomandare il recipiente al bottone del suo cappello senza pericolo. Si può fare questo instrumento con due ordini soli, per chi hauesse carestia di stanza, diminuendo la pianta di esso à proporzione, & puossi fare di mattoni crudi, & di cotti, ma i crudi si accomodano molto meglio; bisogna bene auuertire, che i detti mattoni siano fatti torti col sesto.



L'HERBE troppo humide, & troppo viscofe, che stillate per il modo sopradetto, presto si corrompono; si stillano, accioche le durino assai, per istufa secca; facendo prima vn fornello à vento (come dicemmo, nel modo di stillare per istufa humida) sopra al quale si fa in luogo della caldaia di rame vn palco di mezzane, ò di embrici; ò uero una uolta di terra cotta, e sottile; sopra la quale si fa in cambio del coperchio di rame, i gradi di terra cotta: ne' piani de' quali si mettono gli orinali, ò boccie senza altrimenti

fasciarle di rame, e sieno discosto quelle del primo

grado dal palco, ò dalla uolta, doue percuote il

fuoco, un quarto di braccio. Nell'affettar-

u sopra i cappelli, & i recipienti si

tiene quel medesimo ordine,

che nell'altro s'è det-

to; ma in questo

è molto da

auuerti

re

di non abbruciare l'herbe

col fuoco troppo ga-

gliardo.



VN'ALTRO MODO DI STILLARE

per istufa secca.

QUESTO secondo istrumento da stillare per istufa secca, s'è aggiunto in questa seconda edizione per la medesima causa, per la quale s'è aggiunta la stufa humida: cioè per essere molto più vtile; atteso che la medesima spesa di fuoco farà stillare più quantità d'acqua, della medesima perfezione, e forse migliore, che non fa col precedente fornello.

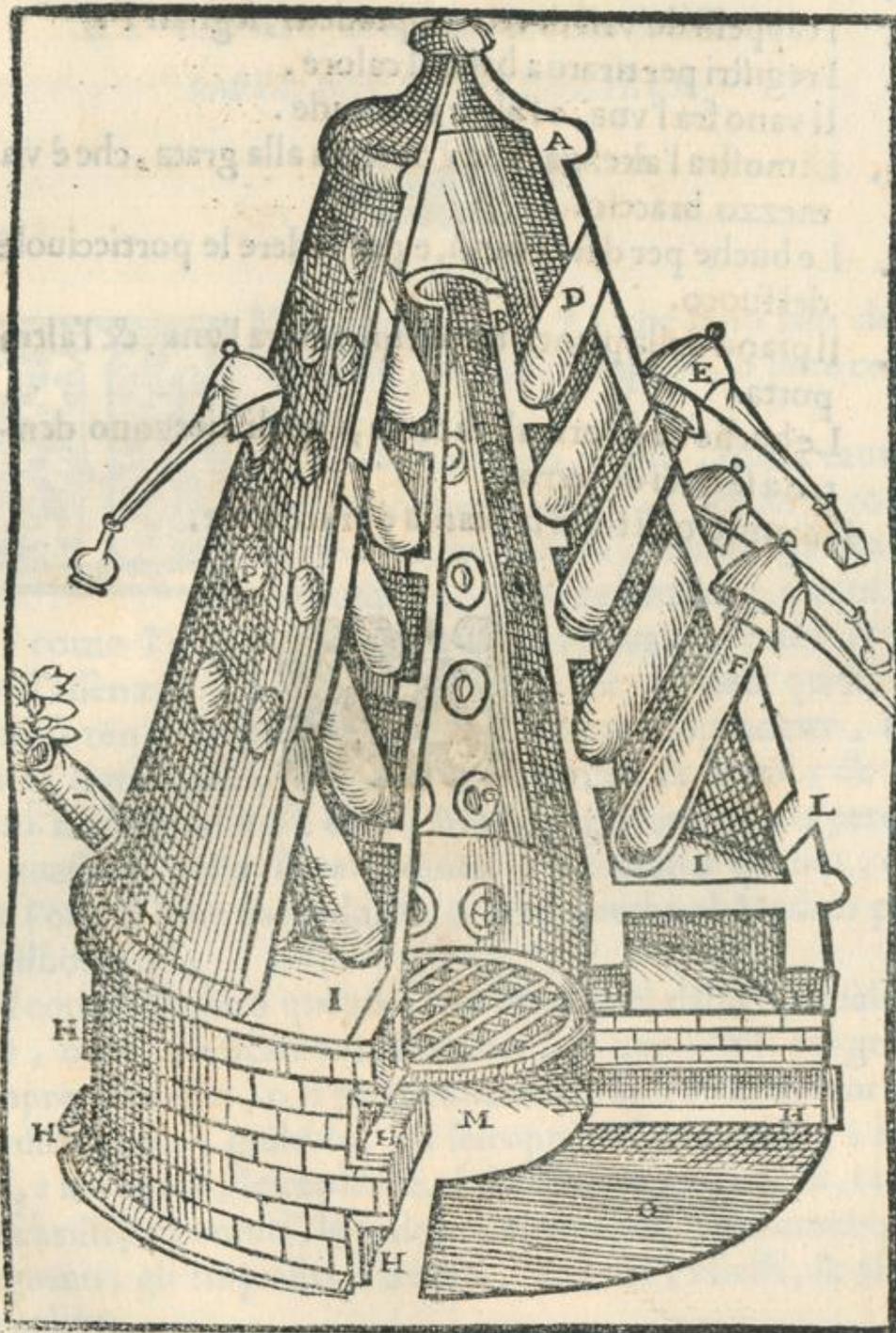
Fabbricasi in questa maniera, cominciandosi dalla sua pianta, la quale deue essere tonda, come si vede nel disegno seguente, di diametro di braccia tre in circa; s'alza il circuito di essa da terra vn mezzo braccio di mattoni crudi, con quattro porte in croce, vguualmente distante l'vna dall'altra, riempiendo ogni vano, eccetto però lo spazio di mezzo, doue sta il fuoco, & gli spazii ancora, che deueno seruire per i riscontri delle porte. La piramide di dentro, deue hauer nel fondo la grata alta da terra mezzo braccio, & di diametro vn braccio, & vn quarto, fatta di terra bucata, ò di lame di ferro.

Fatto questo si comincia ad inalzare la basa dell'vna, & dell'altra piramide vn terzo di braccio; saluando sempre il medesimo circuito, & la medesima larghezza, con due porte di rincontro per mettere il fuoco. Et allhora si fabbrica la piramide di dentro inalzandola tanto, che la sua cima habbia il vano di diametro d'vn sesto di braccio aperto, accioche per esso possino esalare i vapori del fuoco: & inalzando detta piramide si deue ad ogni tanto spazio circondarla d'vn bastone fatto pur di terra cruda: il quale serue per posarui gli orinali di terra, & tra l'vno, & l'altro bastone si va murando pignattini, come per il disegno seguente si vede, accioche rendino maggiore calore. La piramide di fuori si va inalzando à proporzione di quella di dentro mantenendola sempre distante egualmente, nella quale si vanno accomodando gli orinali di terra, come assai chiaramente si conosce per il seguente disegno. Tutti questi sopradetti istrumenti da stillare, tanto

K per

per istufa humida, quanto per istufa secca, possono essere vtili
 allo Speciale, non solo per seruirsi di essi fabbricati
 nella grandezza, figura, & ordine detto di so-
 pra; ma ancora possono dare occasione di
 fabbricarne di molti altri, varian-
 do da questi, con aggiugner-
 ui nuoue inuenzio-
 ni vtilissime, ac-
 comodan-
 doli
 secondo la capacità del sito del-
 le stanze a ciò desti-
 nate,





- A. Il muro della piramide dalla parte di fuori.
- B. Il muro della piramide di dentro doue sta il fuoco.
- G. Le buche doue vanno murati i pignattini .
- D. I vasi di terra cotta per metterui le bocce di vetro .

K 2 I vasi

- F. I vasi di vetro, che entrano ne'vasi di terra segnati D.
 E. I cappelli de'vasi di vetro sopradetti, segnati F.
 L. I registri per tirare à basso il calore.
 J. Il vano fra l'vna, e l'altra piramide.
 M. Dimostra l'altezza, che è da terra alla grata, che è vn mezzo braccio.
 H. Le buche per dare i venti, e per vedere le porticciuole del fuoco.
 O. Il piano della pianta tutto ripieno tra l'vna, & l'altra porta.
 P. Le buche de gl'orinali di terra, i quali riceuono dentro à se quei di vetro.
 Il diametro di tutta la pianta è braccia tre.



A. Il muro della piramide della parte di fuori.
 B. Il muro della piramide di dentro dove sta il fuoco.
 C. Le buche dove vanno i registri.
 D. I vasi di terra con i quali si mettono le buche di vetro.
 E. I vasi

DE MEDICAMENTI SEMPLICI ET COMPOSTI, CHE DEBBE

SAPER FARE LO SPEZIALE.



MEDICAMENTI, che sono fatti dallo Speziale, o sono semplici, o sono composti.

I semplici sono queglii, che si cauano de' medicamenti semplici, & soli; come alcune acque stillate, esempi grazia di bettonica, o di radiechio: alcuni olii; come l'olio di mandorle; alcuni sughi; come il sugo d'assenzio, o di melagrane. Et di tutti questi alcuni si tengono preparati, come l'acque sopradette, l'olio di camomilla, il sugo di melagrane, & simili; & alcuni si fanno allhora che il Medico gli ordina; o perche si guastano nello stare ordinati, o mutano qualità, come l'olio di mandorle dolci, o vero perche al Medico piace allhora cosi.

I composti sono queglii, che sono fatti dallo Speziale di due, o più medicamenti semplici, & questi o si tengono sempre preparati, o si preparano secondo l'ordinazioni de' Medici; come i guiebbi, gli sciroppi, alcuni robbi, i locchi, i lattouari, le conserue, i conditi, i morselletti, i manuschritti, i penniti, le pillole, alcuni olii, i linimenti, gli vnguenti, gli impiastri, i cerotti, i trocisci, i sieffi, & alcune polueri.

Tutti gli altri medicamenti composti, o per la varietà, o per la rarità dell'vso, o perche si guastano presto, non si tengono preparati, ma si debbono comporre dallo Speziale all' hora, che si hanno adoperare: & sono le infusioni, i decotti, i boli, i gargarismi, gli apoflegmatismi, o masticatorii, gli errhini, o nasalii, i seruziali, le cure, i pessi,

K 3 o sopposte,

ò sopposte, l'embroche, ò docce, le pittime, i fomenti, le stufe, i suffumigii, le palie odorate, i sacchetti, i bagniuoli, gli infesi, i diopaci, & i sinapismi.

L'ordine richiederrebbe, che di ciascuna sorta di questi si facesse particolare discorso; ma perche sarebbe cosa troppo lunga, e tediola; e massime che ve ne sono di quegli non troppo in vso; parleremo di quegli che oltre all'essere in vso; sono ancora difficili à comporsi; descriuendo il modo della composizione, & conseruazione loro, & prima de conditi.

DE CONDITI, ET CONSERVE

I CONDITI, ò vero conserue si fanno di fiori, di frutti, d'herbe, di radici, & di scorze

Le conserue de fiori, & de l'herbe si fanno pestando, ò tagliando dette herbe, & fiori, ò interi, o spicciolati; come della bettonica, della salua, della buglossa, dello stecade, de' fiori d'aranci, di borriana, di buglossa, delle rose, & delle viole, aggiugnendo per ogni libbra di fiori libbre tre di zucchero pesto, & riminando tanto, che s'vnisca bene mettinsi a fuoco con tanto humido della medesima herba, o fiore che possa cuocersi à buona consistenza; & pongonsi al sole ben turati, & si riminano alcuna volta.

La betonica, lo sticados, la salua; le rose, & simili per l'aridità loro conuiene trite che sono pestarle, & darli il zucchero cotto, o pesto aggiuntoui vn poco di acqua della pianta stessa.

Fannosi ancora cocendo il giulebbo gagliardamente, & mettendoui la terza, o la quarta parte de' fiori, o herbe peste, o tagliate come di sopra s'è detto; & si mettono similmente al sole, o altro calore temperato, che facci il medesimo effetto. Condisconsi le rose intere, & spicciolate, viole mammole, fiori di ramerino, & simili asciutti.

I frutti si condiscono, ò confettano cocendogli, & passandogli per istaccio, & pigliando almeno once otto di polpa per ciascuna libbra di zucchero: di poi si pongono à fuoco; & si cuoceno adagio tanto, che habbino cottura di sorta, che
non

non muffino; ò non sieno alidi, & secchi per la troppa cottura il che per esperienza ageuolmente si comprende, con pigliarne il laggio, lasciandone cadere vna gocciola in sul marmo, ò ferro: perche fredda che è solleuandola si spicca; & allhora è cotto a bastanza.

O vero si condiscono mondandogli dalla scorza, & dalla parte legnosa di dentro, e togliendo vna parte di detti frutti, vna di zucchero, & vna d'acqua; e si cuocono a fuoco lento tanto, che il zucchero sia penetrato per tutta la sostanza del frutto, e che sieno venuti alla cottura ragioneuole: il che meglio per esperienza, che per descriuerlo si comprende.

Fannoli ancora le conserue de' frutti, cauandone il sugo, & pigliandone once otto, ò in circa (secondo la qualità delle cose) per libbra di zucchero chiarito; & cocendo a fuoco lento tanto, che versandolo in iscatole, ò in alberegli sia a modo di gelatina. Fannoli ancora le sopradette conserue di fiori, & frutti in mortelletti, nel medesimo modo, dando loro più cottura, & formandogli. E i frutti forestieri si confettano prima humettandogli; di poi cocendogli in acqua; & cotti si mettono nel giulebbo, come è detto.

Le radici si confettano purgandole prima dalla terra, & da que'la scorza prima di fuori, & dall'anima di dentro: tagliandole in pezzi, & cocendole prima nell'acqua, & poi nel giulebbo tanto, che habbi penetrato la sostanza delle radici; e sia ridotto alla cottura ragioneuole, & il giulebbo sia spessito, & ridotto a forma di sciroppo.

Le scorze d'alcuni frutti, come di limoni, d'aranci, & di cederni; per hauere in se qualche parte amara; prima si cuocono nell'acqua tanto, che intenerischino; hauendole prima tenute in molle per alquanti giorni nell'acqua, mutandola spesso; di poi che elleno sono cotte, si mettono nell'acqua fresca, & si mutono vna ò due volte; di poi si mettono nel giulebbo, ò mele mescolato con alquanto d'acqua, secondo la natura di dette scorze; dandogli ogni giorno fuoco temperato tanto, che venghino alla cottura predetta. Le radici, & le scorze forestiere s'inhumidiscono; di poi si mettono nel giulebbo, & cuociono, come de' frutti s'è detto.

Bastano

Bastano le conferue de' fiori, & de' frutti vn'anno infino in due, & le scorze più, e si conferuano ne gli alberelli, ò nelle scatole ben turate.

Aggiungonfi alcuna volta da i Dottori à giulebbi delle dette conferue alcune spezierie, & medicine purganti, come di sotto si dirà nelle composizioni particolari.

DELLE INFUSIONI.

DELLE infusioni s'è detto di sopra, come si debbino fare per la preparazione, hora si dirà della composizione.

Le quali sono di due sorte, ò per purgare il corpo da per se, ò vero per aggiugnere ad alcune altre medicine; delle quali si scriueranno quelle, che sono più in vso de' Medici de' nostri tempi: & tutte e due le sorte il più delle volte sono ordinate dal Medico, in che humore, in che quantità, & qualità, se calda, o fredda, quanto tempo si debbino tenere infuse; & come si debbino fare l'espressioni, o gagliarde, o deboli. Le quali tutte cose si debbono eseguire diligentemente; & quando egli non è nella ricetta determinata la quantità, la qualità, & il tempo, o veramente che egli dice infondi secondo l'arte, si debbe pigliare tanta quantità d'acqua, che ricuopra le medicine, che si debbono infondere.

Se sono radici, o frutti, o legni, o scorze secche, & nel tempo dell'inuerno, si debbono mettere in infusione rotte, & ammaccate; & pigliare l'humore tiepido, ò caldo; & tenerle in infusione per spazio di ventiquattro hore, ò in su la cenere ò in crusca calda, ò al sole, ò in luogo caldo, ò coperti con pelli, ò panni, che conferuino la calidità dello humore. Se sono fiori, herbe, o frutti freschi, & nel tempo della state, si mettono in infusione nell'acqua, o in altro humore fresco per spazio di dodici hore; & in tutte due si fa l'espressione gagliarda. Se sono medicine purganti, come l'agarico, i mirabolani, & simili, si rompono in parti più, & meno grosse secondo, che piace al Medico, che

che ordina, e si tengono in infusione l'inverno dodici here, & la state sei, & si fanno l'espressioni gagliarde più, o meno secondo che dal Medico è ordinato.

Il Rhabarbaro, & l'agarico rotti, o triti che sono, si bagnano con vn poco di vino bianco; di poi si mescolano con l'altre cose appresso: & il rhabarbaro con acqua di cicorea, d'endiua, o altro, & spigo nardi, o squinantho, o cannella.

L'agarico si mescola con tanto ossimele, che lo incorpori; & si aromatizza con vn poco di gengiouo, & cannella: & si aggiugne vn mezzo scropolo di gomma pesta per vna dramma d'agarico, & in oltre con l'acqua stillata, o decozione in tanta quantità, che egli sia ben ricoperto; & si debbe più volentieri riminare, accioche bene si mescolino tutte le cose insieme. Le quali infusioni si debbono ogni volta fare di nuouo; & non pigliare quelle, che passino il tempo ordinato di molto; perche si corrompono ageuolmente; e quando pure bisogna farle serbarle, è di mestiero sotterrare il vaso nella rena in luogo fresco, perche così meglio si conseruano.

DELLE DECOZZIONI.

LE DECOZZIONI si fanno, o per vsarle da per se, o per mescolarle con alcuna medicina per la sua composizione, o per dissoluere, o stemperare alcuna medicina, accioche si pigli più ageuolmente. Et ancora queste sono ordinate in che humore, in che quantità, & qualità, & se debbono stare le cose prima in infusione, & come deue essere la decozione, o gagliarda, o debole; & se di poi, che si colano, si debbe fare l'espressione delle cose grosse, che rimangono, & se gagliarda, o debole. Le quali tutte cose si debbono esequire diligentemente: & quando non è ordinato, & determinato, s'intende in questo modo cioè; che i fiori, l'herbe fresche, & le secche odorate, le radici piccole, & odorate, i frutti, & scorze forestiere, & odorate, come le noci moscade, & il mace; ricercano poca cottura.

Et le radici grosse, le scorze, & i frutti non odorati ricercano maggior cottura; come a bastanza di sopra s'è detto. Le qua-

li si debbono usare subito, che le son fatte, o poco di poi; tenendole in vaso di vetro bene turato, in luoghi freschi, o vero sotterrato sotto l'arena, quando bisogna conseruarlo per qualche tempo.

DE ROBBI, GIULEBBI, ET

Sciroppi.

I ROBBI, o vero sape sono i sughi d'alcuni frutti spessati da per loro al sole, o al fuoco tanto, che si possino conseruare, & s'adoperano principalmente nelle indisposizioni della bocca, o soli, o mescolati col mele, o zucchero, o con la sapa. Il segno della debita cottura loro è quando sono di maniera condensate, che fredde stieno vnite insieme, & sieno venute alla forma del mele. Durano vn'anno, & si conseruano ne' vasi di vetro, o di terra inuetriati.

I Giulebbi de gli Arabi, sono appresso à Greci vna sorta di quelle beuande suauì, & delicate, che essi preparauano per la sanità; le quali erano composte coll'acqua col vino con sughi, & con mele. Gli Arabi hanno solo descritte quelle, che sono composte con l'acqua, & con sughi, & l'hanno chiamate Iuleb, gli Altri Greci moderni Zulapion, Iolauon. Si compongono con l'acque stillate, & sono hoggi più in vso: con le decozzioni, & con i sughi non ingrati al gusto non sono in vso: ma in cambio s'usano i sciroppi semplici. Quegli, che si fanno con l'acqua rosa, & di viole, si compongono con onze diciotto d'acqua per libbra di zucchero secondo Melue; ma hoggi per fargli più piaceuoli non si piglia tanta quantità d'acqua; & perche si usano di subito, non si cuociono quanto gli sciroppi. Gli sciroppi, o serapi si chiamano volgarmente sciloppi, & sono, o semplici, o composti; I semplici sono molto simili à i giulebbi; sono differenti, che i sughi, e le decozzioni, di che si compongono gli sciroppi, sono più ingrati, che quelle de' giulebbi. I composti sono fatti d'infusioni, & di decozzioni di molte cose; & alcuna volta riceuano, poi che sono cotti, aromi, & medicine solutiue soppeste, & legate in pezza: le quali si tengono in infusione ne' vasi per lungo tempo.

I sem-

I semplici si fanno di sughi d'herbe, come di cicorea, d'endiua, di fumosterno, di bettonica, & simili; ò vero di sugo di frutti, come d'agresto, di limoni, di cederni, di mele, & simili. I sughi de frutti si cuocono alla consumazione della quarta parte, & si lasciano chiarire. I sughi cauati dell'herbe si chiariscono da per loro; senza fargli altrimenti consumare, di poi si piglia vna libbra del sopradetto sugo per libbra di zucchero chiarito; & cuoconsi infino che speisichino tanto, che gettatane vna gocciola in sul marmo si rattenga, ò vero pigliandone fra due dita, & appiccandole, & spiccandole di sieme cominci à fare le fila.

Alcuna volta si cuoce il zucchero à cottura di penniti, & vi si mescola di poi il sugo, & lasciasi pigliare vn bollore insieme; di poi si leua dal fuoco, & tienfi al Sole.

Durano i semplici vn'anno nella lor perfezzione.

I Composti infino in due. Conseruansi come di sopra.

Per fare vn sciroppo da nobili, si toglie vn pane di zucchero fine, & mettesi in vn vaso al sole gagliardo; & sopra al pane si mette vn torcifeccio sottile, che stilli quel sugo, di che si vuole fare lo sciroppo, sopra alla punta del pane del zucchero à goccia, à goccia per fino, che si consumi tutto; & sia à proporzione del zucchero, & se il zucchero disfatto tornassi troppo, vi s'aggiugne dell'altro sugo chiarito tanto, che sia à guida di sciroppo secondo l'arte.

DE LOCCHI.

QUELLA sorta di medicina, che gli Arabi chiamano locchi; i Greci chiamano eclemmi, & eclecta, & i Latini lincti; perche si pigliano in bocca à modo di lambire, & leccare, & à poco à poco si lasciano descendere nella canna del polmone; i quali sono, ò semplici, ò composti. I semplici sono preparati con la decozzione, ò col sugo d'alcuna medicina sola con zucchero, mele, ò con altro liquore. I composti riceuono gomme, frutti, & aromi. La forma, ò corpo loro è nel mezzo tra quella degli sciroppi, & de' lattouari; perche hanno più corpo che gli sciroppi, & meno, che i lattouari; accioche non fughino

ghino di bocca come gli sciroppi, & non sieno difficili à penetrare nella canna del polmone come i lattouari. Rimenansi, di poi che sono cotti, nel calderotto, accioche essi diuentino bianchi, & così sieno all'occhio più piaceuoli, perche vsando si spesso (sendo altrimenti) verrebbero ageuolmente à fastidio. Durano i semplici vn'anno nella loro perfezione, & i composti sino in due, eccetto quegli, che hanno mandorle, pinocchi, pistacchi, & simili, che inuietano, & si conseruano ne'vasi di terra inuetriati.

DE' LATTOVARI.

I LATTOVARI sono quella sorta di medicine, che i Greci per lo più chiamano antidoti, i quali erano di varie sorte.

Noi gli riduriemo à lattouari grati, & piaceuoli al gusto, à lattouari amari, & ingrati, à lattouari purganti, & solutiui, & alle Theriache, & lattouari oppiati: & così secondo questo ordine gli descriueremo al luogo loro.

Si compongono di molte, & varie medicine particolari, le quali tutte si debbono eleggere con grandissima diligenza, & preparare per le regole sopradette. Mescolansi gli spezii col zucchero, ò mele, tanto, che mettendoui gli spezii habbino vn corpo ragioneuole, tale che si possino inghiottire, ò stemperare, secondo che farà di mestiero; auuertendo dall'altro canto, che il zucchero, ò mele sia tanto cotto, che egli possa conseruarsi, senza inforzare, ò muffare; che sarà quando egli sia vicino alla cottura del riccio, poco più, ò manco secondo la qualità, & quantità de gli spezii. La quantità de gli spezii, che si debbe porre in ciascuno, il più delle volte è determinato nella ricetta; quando e' non è determinato, ò che dice mele, ò zucchero quanto basta, si pone once tre di spezie per libbra, & ne'lattouari piaceuoli once vna, & mezzo. Il tempo di mettere gli spezii è quando il zucchero, ò il mele è cotto & stiumato, & che si lieua dal fuoco; mettendogli à poco à poco, & rimenando tanto che si mescolino perfettamente. Conseruansi in vasi di terra inuetriati, ò vero di vetro ben turati. Durano i lattouari piaceuoli vn'anno, gli amari due, i solutiui vn'an-

vn'anno. La theriaca dura infino in venti, & i lattouari op-
piati infino in dieci; & non si debbono vendere, ne anco la
theriaca, se non hanno sei mesi; se già il Medico non gli
ordinalsi.

DE' MORSELLETTI.

IMORSELLETTI si fanno di spezii de lattouari piaceuoli;
& si toglie per ogni libbra di zucchero cotto a forma di ma-
nuschrifti vn'oncia di spezii, e dassetgli forma tonda, e straccia-
ta, o a modo di mandorla, di peso d'vna dramma, o due, secon-
do che piace al Medico.

DELLE POLVERI.

LE POLVERI, che descriuerremo, faranno parte da pi-
gliarsi di dentro al corpo, & parte da applicarsi di fuori. Quel-
le, che si pigliano per bocca, sono certi spezii composti di me-
dicine aromatiche, atte a correggere le indisposizioni dello sto-
maco, & de gli altri membri, che seruono al nutrimento del
corpo; & sono alcuna volta spezii di lattouari, come del dia-
calamento, del diatrion pipereon di Galeno, e di simili: & al-
cuna volta hanno mescolato seco qualche medicamento soluti-
uo. Quelle, che si applicano di fuori, sono spezii composti di
varie medicine semplici, & da applicarsi a diuerse parti del cor-
po; come quelle, che si chiamano volgarmente da' Medici, &
da gli' speziali spezii da pittime cordiali, & da fegato.
Altre sono vtili alle ferite, & a gli vlceri, & in diuerse
parti, & per diuersi effetti; come le polueri capitali, le
polueri costrettive, l'incarnatiue, & le corrosiue: le qua-
li tutte si debbono comporre di medicine elette; & pe-
stare più, & meno secondo, che nelle ricette sarà ordi-
nato, & con quell'ordine, & modo che del pestare è det-
to. Et in vniuersale le polueri, che si pigliano di dentro
al corpo, & quelle, che seruono per le pittime, voglio-
no essere peste sottilmente, per essere composte d'aromi,
& di medicine odorate, eccetto alcuna volta, che voglio-
L no

no essere grosse, come del diatrion pipereon, & simili, accio-
che seruino alla intenzione di chi ordina. Debboni conser-
uare in vasi di vetro ben turati, ò di terra inuetriati. Debbon-
si rinouare ogni anno al più lungo. Quelle, che si applicano
di fuori, non ricercano esser peste così sottilmente; & per non
esser molto comuni, e per non essere di bisogno di molta quan-
tita à vn tratto, si sogliono comporre al tempo dello adoperar-
le, & secondo l'ordine del Medico, che l'adopera: non dime-
no noi ne descriueremo alcune approuate, & più comuni ne'
suoi propri luoghi.

DELLE PILLOLE.

LE PILLOLE sono medicine, che si pigliano di dentro
al corpo, & seruono à purgare, & euacuare per la maggior
parte: & in oltre appresso à gli Arabi à stupefare il senso; co-
me le pillole di cynoglossa, & simili: seruono ancora à lenire
la tosse. Compongonsi di medicine secche pestandole sottil-
mente: di poi con sughi, ò acque stillate, ò acqua comune, ò
lattouari si riducono in maddaleoni; & si conseruano rinuolti
nella carta, ò riposti in vasi di terra inuetriati. Nel tempo del-
l'vsarle si pestano di nuouo, & con qualche humore si riduco-
no in pasta, di sorta, che si possino formare pillole. Durano
nella loro perfezzione le solutiue vn'anno, ò più; secondo
che le sono conseruate, l'oppiate due, & tre, & qualche
volta più.

DE' TROCISCI, ET *Sieffi.*

I TROCISCI sono di varie sorte, & parte da piglia-
re di dentro al corpo da per loro; & parte seruono alla
composizion d'altre medicine; come i trocisci di vipe-
ra, & di squilla nella theriaca; parte s'vsano fuori del
corpo, & son composti di medicamenti metallici, e seruono
à gli vlceri da humori maligni causati, e alle indisposizioni
de gli occhi.

Di

Di quegli, che si pigliano di dentro al corpo, alcuni sono composti di aromi, di frutti, di herbe, & d'alcune medicine purganti; come i trocisci d'agarico, & di rhabbaro: & alcuni riceuono per la loro composizione dell'oppio.

Compongonsi pigliando le medicine secche, & pestandole come è detto, mescolandole con acqua, o sugo, o decozione tanto, che faccino pasta simile alle pillole. Formansi in girellette, onde da' Greci sono chiamati trochisci, & da' Latini pastilli, forse dalla qualità della figura loro. Seccansi all'ombra, & conseruansi come delle pillole è detto. Durano vn'anno, o più; & gli oppiati come le pillole oppiate. Quegli che seruono ad applicarsi di fuori al corpo; per esser composti di medicamenti, che non si risoluono così di leggieri; durano due, o tre anni.

I Sieffi de gli Arabi non sono altro, che i trocisci; & collirii de i Greci, che s'è detto vsarsi nelle indisposizioni de gli occhi, differenti solo nella figura. Nell'vno, & nell'altro è da considerare solo, che le medicine, di che si compongono, ricercano essere sottilissimamente pestate tra tutte l'altre sorte di medicine.

DE GLI OLII.

GLI OLII, che s'vsano nelle spezierie, parte son^o tratti di frutti, & semi: parte sono fatti di olio di vliue infusoui herbe, o fiori, & tenuti al sole, o vero cottoui dentro à bagno Maria. De quali, quegli si chiamano semplici, che sono tratti di frutti senza altra mestura; o vero che sono fatti d'olio di vliue, infusoui dentro fiori di vna sorta sola, & tenuti a'l sole, o bolliti. Quegli sono composti, che riceuono più medicine semplici, & odorate; & il più delle volte si compongono col fuoco, & sono quegli, che appresso à gli antichi si chiamauano vnguenti, perche riceueuano in se aromi, & lagrime, onde diueniuano più spessi.

Del modo di trarre gli olii s'è detto di sopra. Quegli,

L. 2 che

che si traggono de' frutti, & de' semi, che non hanno qualità eccelsiua; come l'olio di mandorle, & di sesamo; si debbono trarre quando s'hanno a usare, perche stando tratti acquistano nuoue qualità. Quegli che non sono tratti de' frutti, che hanno del freddo, & dello astringente; come del lenisco, & della mortine; durano nella loro perfezzione vn'anno; di poi col tempo acquistano qualità contrarie. Quegli, che son tratti di frutti odorati; come di noci moscade, & di gherofani; conseruano la virtù loro assai tempo, se saranno ben fatti, & ben conseruati. Quegli, che sono tratti di liquori, di semi, & di legni caldi, che sono, tratti per limbico, ancora che tratti di nuouo sieno ottimi, ritengono la virtù loro molto tempo. Gli olii semplici si fanno infondendo nell'olio d'vliue dell'anno allhora presente, quella quantita di fiori, o d'herbe, che venga ricoperta da gli olii, i freddi nell'olio lauato, & i caldi, nell'olio puro; di poi o si tengono al sole certo numero di giorni, secondo che egli è ordinato; di poi si mutano i detti fiori facendo forte espressione, & sene infonde di nuouo per più volte; è vero si fanno bollire in bagno Maria tanto, che i fiori infusi inteneriscono; di poi si sprema, & di nuouo sene infonde, & bollesi più volte: & questo s'usa, o per breuità di tempo o perche il bisogno stringa di adoperargli subito, o perche i fiori, che si debbono usare per la compolizione, non durano tanto, che si possino infondere & tenergli al sole quanto si ricerca; & durano vn'anno. De' composti la maggior parte si cuocono mescolando con l'olio, o acqua, o vino, o decozzione, o infusione, secondo che egli è ordinato; & fanno bollire molto adagio in vn vaso doppio à cenere tanto, che egli sia consumata quasi tutta l'humidità, che si mescola; o vero si cuocono in bagno Maria, il che è molto meglio. Durano vn'anno. Conseruansi tutti in vasi di vetro con la bocca stretta ben turati, o di terra cotta bene inuetriati.

DEGLI

DEL RICETTARIO. 125
DEGLI VNGVENTI, IMPIASTRI,
& Cerotti.

QVESTE maniere di medicine sono state descritte da Greci sotto altri nomi; perche vnguenti sono chiamati da loro solamente gli olii composti, che riceuono aromi, & si fanno con fuoco, ò sole; & vengono à vna certa forma, che ageuolmente si possono vsare per vgnere il corpo. Gli Arabi sotto nome di vnguenti, hanno compreso i cerotti de Greci, & i malagmi, e alcuni de gli impiastri, non però cotti à quella misura, che faceuano i Greci. Gli impiastri appresso à Greci sono medicamenti, che riceuono varie sorte di medicamenti, & massimamente medicamenti metallici; i quali erano cotti infino à tanto, che non imbrattassino le mani. Hoggi sono da gli Arabi, e da i moderni chiamati cerotti. Appresso agli Arabi gli impiastri sono quegli, che i Greci chiamano malagmi, cataplasmi, & epithemi; quali sono composti di herbe, di fiori; di farine, di olii, & di grassi; & non sono cotti tanto, che arriuino alla cottura de gli impiastri; perche non lo patisce ageuolmente la materia, di che sono composti, ne l'vso, perche eglino sono fatti. I cerotti de gli antichi sono (come s'è detto) gli impiastri de' Greci, & i cerotti de' Greci sono medicamenti fatti con olio, & cera, & alcuna volta riceuono medicine odorate. Queste maniere di medicamenti sono molto varie, & difficilmente si può dar regola generale delle composizioni loro; meglio farà dirne nelle ricette particolari, che si descriuerranno.

Il fine della prima parte del Ricettario.

