



DEL RICETTARIO DELL'ARTE

ET VNIVERSITA
DE MEDICI ET SPEZIALI

Della Città di Firenze,

Parte Terza.

Nella quale sono descritte le ricette.



DE CONDITI ET CONSERVE.

ZUCCHERO ROSATO.



RECIPERO lento tanto, che torni il com-
se rosse fre posto à cottura di riccio, ò po
sche, e pur co più; auuertendo, che non
gate dal- s'appicchi nel fondo: di poi
le vnghie leualo da fuoco, & mettilo in
libbre i. vasi di terra inuetriati; & per
Zucchero farlo più bello, si tengono co-
bianc o lb. perti con la carta pecora sei, ò
Chiarisci il zucchero, & cuo otto giorni al sole. Altri per
ci à forma di manuscristi; & dargli bel colore spruzzano
subito gettaui dentro le rose sopra ogni libbra di zucche-
allhora al' hora peste; e quan- ro vna dramma di sugo di li-
do far ãno ben mescolate col moni.
zucchero, tienle sopra fuoco

FASSI ancora togliendo
zuc-

zucchero fine sodo pesto, & stacciato lib. ii. rose rosse net-
te dall'vnghe § vii. Pestinsi
le rose con il terzo del zucche-
ro in mortaio di pietra fino à
tanto che sia bene estinto: &
allhora si raggiunga vn'altro
terzo del zucchero, ripestando
così anco si aggiunga l'ultimo
terzo sempre ripestando: fino
a che mettendo in bocca non
resti rose in essa. Questa pasta
si metta nel calderotto aggu-
gnendoui sopra § ii. d'acqua
per libra, mescolato con detta
acqua tanto sugo di limone,
che la faccia bruschetta. Met-
tasi à fuoco riuolgendo sem-
pre con mestola di legno, co-
cendo à cottura di riccio, poi si
metta in vasi & al sole fino che
candisca.

ZUCCHERO ROSA-
to in morselletti.

FASSI come di sopra; eccet-
to che si tiene sopra fuoco ga-
gliardo tanto, che il zucche-
ro si spicchi dal calderotto da
per se, ò che pigliandone fra
due dita sia cotto à modo di
pinocchiato, & allhora rime-
ttandolo con la mestola nel cal-
derotto, & dassetgli forma di
mandorla, ò rotonda; di peso
di dramme due l'vno in circa.

FASSI ancora il zucchero
rosato in morselletti d'ogni tē-
po con torre zucchero fine §
ii. rose rosse purgate dall'vn-
ghie, & pelti sottilmente libre
4. Fondasi il zucchero con ac-
qua rosa, & si facci morsellet-
ti, come s'è detto. Possonsi an-
cora fare co' i sugo delle rose.

ZUCCHERO

Violato.

Il zucchero violato si fa co-
me il rosato; eccetto, che do-
ue nelle rose si taglia l'vnghe
in queste si lievano via i luoi
cornetti; & si pigliano sola-
mente le foglie del fiore con
diligenza spicciolate, & nō vi
si getta sopra sugo di limoni.

ZUCCHERO VIOLA-
to in morselletti.

Fassi come il zucchero ro-
sato in morselletti.

CONSERVA DI
Fiori di Borrana.

Fassi come il zucchero vio-
lato.

CONSERVA DI
Fiori di Buglossa.

Fassi come il zucchero vio-
lato, & molte altre conferue
di

di fiori, come di ramerino, di fumosterno, & simili si fanno nel medesimo modo.

CONSERVA DI
Fiori d'Arancio.

Rx. Fiori di arancio }
freschi } an lib. i.
zucchero bianco }

Quoci i fiori nell'acqua fino à che melsi nell'acqua fresca vadino al fòdo, & che mettendo l'vnglia nel picciuolo vi entri ageuolmente; di poi purgagli per due giorni, mutandogli l'acqua due, ò tre volte il giorno; chiarisci il zucchero à forma di giulebbo, & mettiui dentro i fiori, e lasciagli stare per vn giorno, ò due; poi dagli vn caldo temperato ogni giorno, tanto che il zucchero si spessisca; & mancādoui zucchero aggiugnuiene dell'altro che sia chiarito.

CONSERVA DI
Fiori di Limoni.

Questa conserua si fa, come quella di fiori d'arancio.

CONSERVA DI
Fiori di Cederno.

La cōserua di fiori di cederno

si fa, come le due sopradette.

CONSERVA DI
Foglie di Bettonica.

Rx. Foglie di Bettonica fresche, & tenere. lib. i.
zucchero. lib. iii.

Trita le foglie minutamente con la mannaia, di poi pestale in mortaio di pietra; & metti il zucchero al fuoco: aggiugnendo à ogni libbra di zucchero oncie tre, ò quattro d'acqua di bettonica stillata à bagno; & fa bollire tanto, che torni alla cottura di lattouaro, & serba.

CONSERVA DI
Foglie di Stecade.

Falsi come quella di bettonica; mettendoui meno acque che si può.

CONSERVA DI
Foglie di Ramerino.

La conserua di ramerino si fa come quella della bettonica,

CONSERVA DI
Foglie di Salvia.

E questa ancora si fa come quella di bettonica, & molte altre

altre conferue di foglie di herbe, li possono comporre nel medesimo modo, come d'acetosa; di cime tenere di aranci, limoni, & cedri.

COTOGNATO.

Rx. **C**Otogne di buccia gēti le & tenere, e monda le dalla buccia, e dalla parte legnosa del mezzo. lib. iii. Zucchero fine chiarito lungo. lib. ii. ½.

Mettōsi le pere nel zucchero sopra fuoco tenendole tātō, che le sieno intenerite, & cotte, & allhora rōpile con la mestola alla spōda del calderotto, & seguita il fuoco tātō, che pigliādone saggio sopra al marmo, si spicchi e tēgasi insieme à vso di gielo. Puolsi fare più ò meno astringente con più, ò meno pera cotogna. Con più pera e più astringente, ma meno chiaro Vigorasi l'astringēza dādo in cābio d'acqua, & sugo di cotogne, & decotto di esse. Falsi il gielo togliēdo in cābio di pere il sugo, & decozione di esse chiarita; mettendoui nel cuocere qualche spicchio di pera poi cauandoli.

CONSERVA DI Sorbe.

Rx. **S**Orbe che comincino à intenerire sul sorbo, ma

non mutino colore, quante vuoi; pestale, et passale per istaccio; e piglia della sua polpa lib. iii.

Zucchero libbre ii.

Mescola insieme, e a lento fuoco dagli forma di cotognato.

CONSERVA DI Corniole.

Falsi nel medesimo modo, che la conferua delle sorbe: eccetto che le corniole si pigliano mature, & si mettano in vn vaso di terra inuetriato sopra fuoco rimenandole tātō, che intenerischino; come diremo delle marasche per fare la diamarinata; & passansi per istaccio.

CONSERVA DI SVgo di coccole di Spinceruino.

Rx. **S**Vgo di coccole di Spinceruino ben mature, & chiaro. lib. iii. Zucchero libbre ii. Mescola, & à fuoco lento secondo l'arte fa conferua.

CONSERVA DI MARasche, ò diamarinata.

Rx. **M**Arasche di poggio mature quāte vuoi, et mettile in vaso di terra iuetriato sopra fuoco rimenādoletātō che l'intenerischino, et scoppi

M no;

no; di poi passale per istaccio
& piglia della sua polpa pas-
fata. libbre i.
Zucchero bianco onc. viii.
Cuoci à fuoco léto, tãto che
gittatone vna gocciola sopra
al marmo, si rappigli à forma
di gielo.

MARASCHE

Condite.

Rx. **M** Arasche come di so-
pra, e tagliato la meta
de picciuoli libbre. iiii.
Zucchero fine chiarito à for-
ma di manuscritti lib. ii.
Poni sopra à fuoco, & lascia
star tãto, che pigliadone saggio
si rappigli come di sopra si è
detto nella diamarinata. Falsi
ancora co' il zucchero pesto.

CONSERVA DI

Peonia.

Rx. **B** Arbe di Peonia mastio
lib. i.
Zucchero fine lib. iiii.
Cuoci le barbe in acqua co-
mune quanto basti, di poi pe-
sta, & passa per istaccio, & col
zucchero à fuoco lento fa con-
serua; & della decotione serui-
ti à passare, bisognando, & dis-
soluere il zucchero.

DIACITONITE DI

Galeno.

Rx. **S** Vgo di cotogne struthie
lib. iiii. onc. iiii.

Mele lib. iiii. onc. vi.

Aceto bianco. lib. ii. ½.

Fa bollire tanto, che si lie-
ui la stiuma, di poi aggiugni.

Gengiouro onc. iiii.

Pepe bianco onc. ii.

E di nuouo poni à fuoco
lento, tãto che habbi forma di
mele. Per le pere struthie Ga-
leno intende quelle, che sono
maggiori, piú dolci, & me-
no acerbe.Preparasi ancora col sugo
delle mele cotogne, quando
debbe essere piú alstringente;
& ancora senza pepe, ò gen-
giouo: & in oltre si possono ag-
giugnere altri aromi, secondo
che fa di bisogno.

MIVA AROMATICA

*Di Mesue.*Rx. **S** Vgo di mele cotogne
lib. xx.Vino vecchio buono noi pi-
gliamo greco lib. x.Fa bollire a fuoco léto, tãto
che scemi il terzo, leuando la
stiuma; cola, & lascia posare
tãto, che si chiarisca, & piglia
il chiaro, al quale aggiugni

Mele stiumato lib. vi.

Di nuouo poni à fuoco stiu-
mandolo, & aggiugni gli in-
fratcritti aromi, ò spezii.Cinnamomo } an. 3. iiii.
Cardamomo }

Ghero-

Gherofani } an. 3. ii.
 Zafferano }
 Gengiouo }
 Maltice } an. 3 i. ½.
 Legno aloè }
 Mace }

Soppelta ogni cosa eccetto il zafferano; & lega in pezza lina rada, e mentre che bolle, va fregando la pezza tanto che sia cotto in buona forma, & lieua da fuoco, & aromatizza con

Mulco ʒ. i.
 Trocisci di gallia muscata, ʒ. ii.
 & serba.

MIVA SEMPLICE
 Di Mesue.

Rx. Sugo di cotogne. lib. c.
 Poni in vaso di pietra, o terra cotta inuetriata, & netto; & fa bollire a fuoco lento stumandolo del continuo a consumazione della metà. Di poi lascia posare circa a tre hore, & getta via la posatura, & sopra a quel chiaro getta vino antico lib. xl.

Et cuoci di nuouo a forma di mele. Sono alcuni che in luogo di mele pigliano il zucchero.

MIVA ACETOSA DI
 Mesue.

Rx. Sugo di cotogne. lib. lx.

Cuoci a consumatione della metà & aggiugni

Aceto bianco lib. xx.
 Zucchero, lib. xx.

DIACITONITE PVR
 gante di Mesue.

Rx. Sugo di cotogne lib. iii.
 Mele buono lib. ii.

Quoci, continuamente stumando, tanto che non imbratti le mani, che è la forma del cotognato: di poi aggiugni le infra scritte cose.

Scamonea onc. i. ½.

Gallia Buona }
 Gherofani } an. 3. iii.
 Gengiouo }
 Maltice }

Pepe lungo }
 Cinnamomo }
 Noci moscade }
 Cōpongonsi ancora pigliando
 Scamonea ʒ. v.
 Turbith ʒ. xii.

Et ancora leuando tutta la scamonea, pigliando
 Turbith ʒ. xxv.
 Cartamo scorticato ʒ. v.

Et ancora con altre medicine purganti secondo che torna comodo al Medico, che l'ordina, cioè con lo elleboro nero, o con l'epitimo, o col polipodio: & secondo alcuni si compone col mele, & secondo altri col zucchero, & col

M 2 sugo

fugo solamente; ò col fugo & sti
con la polpa; ò vero solamente
con la polpa.

LENITIVO D'AMOSCI-
ne in forma di Cotognato.

Rx. Infusione di rose di noue
volte lib. x.

Sena di Leuante netta da fu-
sti con la foglia sola lib. ii.

Metti in orinale di vetro
con suo antenitorio per hore
24. nella cenere calda, tanto
che sia sempre cocente, di poi
cola, & premi leggiermente,
& à detta colatura, & espres-
sione aggiugni.

Amoscine ben mature lib. ii.
facciansi bollire à lento fuoco,
in detta decozione tanto, che
siano ben cotte, poi si passino
à staccio, & piglia la polpa, alla
quale aggiugni.

Côserua di tutto ce-
dro.

Zucchero fine pol- } an. ʒ. vi.
uerizzato.

Cânella eletta poluerizzata ʒ i
Cuoci à lento fuoco, & met-
ti in scatola auertendo, che sia
cotto à forma di cotognato.

LENITIVO DI PAS-
sule in forma di Cotognato.

Rx. Polipodio quercino ʒ.
iii. ½.

Sena orientale netta da fu-

ʒ. ii.
Radice d'altea fresche caua-
tone il midollo ʒ. i.

Anaci crudi ʒ. ii.

Cannella fine ʒ. iii.

Vue di coranto legate in
pezza, ò stamigna ʒ. vii.

M. Et quoci in acqua di fon-
te s' l. a. & passa l'vue di coran-
to à staccio, & della polpa.

Rx. ʒ. vi

Alla quale aggiugni zuc-
chero fine ʒ. iii.

Et con detta decoctione cuo-
ci tanto, che ella suapori, &
cuoci à forma di Cotognato.

DELLE INFUSIO-
NI, ET DECOZ-
ZIONI.

INFUSIONE DI SIE-
ro di capra di Mesue.

RECIPE Foglie
di rose mature,
e fresche onc. ii
Rhabbaro
eletto ʒ. ii. gr.

xviii.

Nardo indica ʒ i. ½.

Il Rhabbaro si taglia in
pezzi piccoli, ò si soppelta, &
così le rose; & lo spigo si ta-
glia, e tutto s'infonde per vna
notte in siero di capra, donde
non sia tratta la ricotta lib. ii.

Di