



DIACODION CON  
*Sapa di Galeno.*

DE' LOCCHI, O  
VERO LINCTI,



DIACODION SEM-  
*plice di Galeno*



ECIPE Capi di Pa-  
paueri biachi; che  
non sieno nati in  
luoghi humidi, e  
paludosi, di mediocre grandez-  
za, non troppo acerbi, ne trop-  
po maturi. n. xvi. ò. xviii.

Acqua piovana, ò vero di fon-  
te, che sia pura lib.iii.

Infondi per vn dì, & vna  
notte, di poi cuoci à fuoco len-  
to tanto, che i papaueri diuenti  
no ben mezzi, spremi, e cola, et  
della detta decozzione spremu-  
ta piglia quanto vuoi alla quale  
aggiugni.

Mele per metà, è cuoci in buo-  
na forma.

Falsi hoggi ancora con zuc-  
chero, e chiamasi Diacodion cõ  
zucchero, altri lo compõgono  
sodo in forma di manuscritti  
con la medesima quantità di de-  
cozzione ma con piu cottura,  
& aromatizzasi con diuerse co-  
se, secondo l'intenzione de'  
Medici.

Rx. **D** Ecozzione predetta fat-  
ta à consumazione del-  
la metà lib.ii.

Sapa di vino dolce lib.ii.

Logorizia, ò vero il suo su-  
go. onc.ii.

Cuoci in buona forma.

DIACODION COM-  
*posto di Mesue.*

Rx. **C** Api di Papaueri passi.  
num. x.

Acqua piovana onc.xx.

Cuoci à consumazione del-  
le due parti; di poi cola, e spre-  
mi, & alla colatura aggiugni

Sapa eletta onc.iii.

Mele onc.i.

Cuoci in buona forma, &  
aggiugni

Myrrha

Acacia

Hypocistide } an. 3. i.

Zafferano

Balausti

Confezzione di Ramich 3.iiii

Mescola, & ferba.

LOCH DI PAPAVERI  
*Di Mesue.*

Rx. **P** Apaueri bianchi 3. xxv

Mandor. dolci,

e monde

Pinocchi

Gom-

Gomma arabica }  
 Draganti } an. 3. x.  
 Sugo di logoriz. }  
 Amido }  
 Seme di Porcell. }  
 di Lattuga } an. 3. iiii.  
 di Cotogne }

Zafferano 3. i.  
 Penniti bianchi onc. iiii.  
 Pesta ogni cosa, & fa Loch  
 in buona forma con sciroppo  
 di Papaueri quanto basta.

Le mandorle & i pinocchi  
 che vanno in questa ricetta, do-  
 uendosi serbare, si aggiughino  
 a' tempo dell'vsarlo.

**SCIROPPO PER FA-**  
*re detto Loch di Mesue.*

Rx **C** Api di Papaueri bian-  
 chi, & freschi }  
 Ichi. }  
 Capi di Papaue. ne }  
 ri, & freschi } an. p. equal  
 Seme di Lattuga }  
 Viole }

Fa bollire in acqua quanto  
 basta, & fa sciroppo con suffi-  
 ziente quantità di Zucchero.

**LOCH DI PSYLLIO**  
*Magistrale.*

Rx **M** Vcellaggine di Psyl-  
 lio cauata secondo  
 l'arte onc. ii.  
 Zucchero chiarito lib. i.  
 Cuoci il Zucchero à bastan-

za & in bianca; di poi aggiugni  
 la mucellaggine, & rimena tan-  
 to, che s'incorpori, & diuenti  
 bianco.

Così si fa quello di lin seme,  
 & altri simili, doue entrano  
 le mucellaggini semplicemete.

**LOCH DI FARFARO**  
*Semplice Magistrale.*

Rx **R** Adici di Farfaro tene-  
 re, & nuoue lib. i.  
 Cuoci in acqua tanto, che sic-  
 no ben disfatte, & pesta, & pas-  
 sa per lo staccio con la bollitura  
 & aggiugni

Mele lib. ii.  
 Cuoci in buona forma.  
 Così si fa quello d'Althea, &  
 simili.

**LOCH DI FARFARO**  
*Composto con spezij Ma-*  
*gistrale.*

Rx **R** Adici di Farfaro te-  
 nere onc. vi.  
 Cuoci in acqua; di poi pe-  
 sta, & dissolui con la cocitura,  
 aggiugni  
 Zucchero lib. i.  $\frac{1}{2}$ .

Riponi à fuoco, & rimena  
 tanto, che venga in buona for-  
 ma, & aggiugni

Pinocchi bianchi onc. i.  $\frac{1}{2}$ .  
 Passule purgate onc. ii.

Pesta in mortaio di pietra, &  
 mescola, & aggiugni  
 Zaffera.

Zafferano } an. ʒ. ½.  
Gherofani }

Sugo di Logorizia ʒ. iii. ½.

Cinnamomo } an. ʒ. i.  
Mace }

Fa poluere sottile, mescola & fa Loch.

I pinocchi si mettono a'l tempo dell'vso.

DIADRAGANTE  
*Freddo di Niccolao Aleß.*

Rx. D Raganti bianchi ʒ. ii.  
Gomma arabica ʒ. x.

Logorizia }  
Seme di zucche }  
mondo } an. ʒ. ii.  
di Citriuoli }  
di Poponi }

Canfora ʒ. ½.

Penniti onc. iii.

Amido bianco onc. ½.

Sciropo violato quanto basta

Componsi così. Piglinsi i semi, & ponghinsi in tanta acqua, che possa ricoprire il zucchero, & bollinsi fino à che il zucchero si strugga, di poi si colino per panno rado, & la colatura si cuoca à forma di sciropo, & il restante delle cose si pestino in mortaio, & faccisi loch secondo l'arte.

Puolsi fare ancora senza canfora secondo l'intenzione de' Medici.

I semi di zuccha, di citriuoli

di poponi si aggiunghino a'l tempo dell'vso.

LOCHSANO, ET  
*Esperto di Mesue.*

Rx. C Innamomo }  
Hysopo sec- } an. ʒ. ½.  
co }

Logorizia }  
Giuggiole } an. nu. xxx.  
Sebelten }

Passu. purg. da semi }  
Fichi secchi grasi } an. ʒ. ii.  
Datteri grasi }

Fien greco ʒ. v.

Capeluenere m. i.

Seme d'Anici }  
di Finocchio }  
Ghiaggiuolo } an. onc. ½.

Calamento

Lin seme

Cuoci in libbre quattro di acqua à consumazione della metà, cola, & alla colatura bene spremuta aggiugni

Penniti lib. ii.

Cuoci à consistenza di mele, & aggiugni le sottoscritte cose ben peste

Pinocchi mondi ʒ. v.

Mandorle monde }

Logorizia }

Draganti }

Gomma arabica } an. ʒ. iii.

Amido bianco di

grano }

Ghiaggiuolo ʒ. ii.

Mescola

Mescola ogni cosa, & vfa rim-  
menando fino à che e gli im-  
bianchi.

I pinocchi, & le mandorle  
si aggiunghino quando s'ha à  
vsare.

### LOCH DI PINO

*Di Mesue.*

℞. **P** Inocchi bianchi 3. xxx.  
Mandorle }  
dolci }  
Pinocchi arrostiti }  
Draganti }  
Gomma arabica }  
Logorizia } an. ʒ. ½.  
Sugo di Logorizia }  
Amido di Grano }  
Capluenere }  
Ghiaggiuolo }  
Polpa di datte maturi 3. xxxv }  
Mandorle amare 3. iii. }  
Sapa }  
Passule } an. ʒ. iiiii.  
Burro fresco }  
Zucchero fine }

Mele ottimo quanto basta  
& fa loch.

Questo loch non si compon-  
ga se non quando si hà à vsare:  
perche il burro inuieta, & i se-  
mi co' i tempo mutano sapore.

### LOCH D'ANTIPATRO

*secondo Galeno.*

℞. **P** Inocchi mondi 3. xii.  
Lin seme abbrusta-

to 3. viii.

Draganti }  
Ghiaggiuolo } an. ʒ. xii.

Polpa di Datteri 3. xviii.

Mandorle dolci 3. xvi.

Dissolui prima i Draganti  
in acqua piovana, e cuocili con  
mele, di poi che saranno cotti  
aggiungi l'altre cose, & fa loch  
secondo l'arte.

Non si faccia se non é ordi-  
nato: perche non si conserua  
buono.

### LOCH DI PRASSIO

*D' Alessandro Tralliano*

℞. **H** Ylopo }  
Mar- }  
robbio } an. onc. ii.  
Puleggio }  
Calamento }  
Logorizia } onc. iii.  
Scilla }  
Barbe d'henua } an. onc. ii.  
Pinocchi mondi }

Macerà ogni cosa in acqua  
per tre dì, cuoci alla consuma-  
zione del terzo, & aggiungi  
mele tanto, che si spessisca.

I pinocchi si aggiunghino  
quando s'ha à vsare, come an-  
co nelle seguenti ricette

### LOCH DI PRASSIO

*Composto di Paulo.*

℞. **C** Ise di marrob. }  
Ghiaggiuolo }  
Hylopo }

Hysopo  
Logorizia  
Appio cioè prezzemolo.

} an. ̄.ii.

Fichi secchi gra tsi }  
-Pinocchi mondi }

} an. ̄.iii.

Pesta grossamente, & le cose secche co' fichi s'infondono in acqua lib.v.

Et cuochinsi a consumazione del terzo, e colate dette cose aggiugni a detta decozione libbre due di mele, & di nuouo cuoci a consistenza di mele.

LOCH D'OROBIDI  
*Paulo.*

Rx. **M** Andorle amare  
onc. ii.  
Farina d'orobi }  
Hisopo } an. onc. iiiii.  
Ghiaggiuolo }  
Pinocchi mondi arrostiti. } 3. iiiii.  
Mele quanto basta. } ̄.ii.

Fa Loch.

DIAIREOS SEMPLICE  
*Magistrale.*

Rx. **G** Hiaggiuolo.  
onc. ii.  
Zucchero candi }  
Spe. di Diadrag. fred. } an. 3. ii.  
Zucchero bianco chiarito con albumi d'huoua, o con sugo di Limoni }  
onc. xx.

Cuoci, e fa Loch.

DIAIREOS COMPOSTO  
*di Nicolao Alessandrino.*

Rx. **G** Hiaggiuolo onc.i.  
Puleggio }  
Hysopo } an. 3. vi.

Logorizia  
Draganti  
Mandorle  
Cinnamomo }  
Pinocchi } an. 3. iii.

Gengiouro  
Pepenero  
Fichi secchi  
Polpa di Dattèri }  
Pas. mod da gabi } an. 3. iii ½.

Storace rossa in lagrima } 3. vii  
Mele bianco quanto basta.  
Cuoci, & fa Loch.

Mettendo le mandorle & i pinocchi al tempo dell'vsarlo.

DIAPENIDION DI  
*Nicolao Alessandrino.*

Rx. **P** Enniti } 3. xvi. ½.  
Pinocchi mondi }  
di, }  
Mandorle monde } an. 3. x  
Seme di Papaueri bianchi }

Cinnamomo  
Gherofani  
Gengiouro  
Sugo di Logorizia }  
Draganti } an. 3. i. ½.

Gomma arabica  
Amido di grano  
Seme

Seme di Citriuoli

di Poponi

di Cocomeri

di Zucca pur-  
gati, e mondi

Canfora

g.viii.

Sciroppo violato quanto basta.

Componi in questo modo, in ogni libbra d'acqua si fanno bollire once ii. di viole fresche fino à che l'acqua si tinga vn poco, poi si cola, & per ogni libbra di detta colatura si aggiugne libbra vna di zucchero, & daffegli vn bollire tanto, che cominci à spessire: poi si aggiungono i pinocchi & le mandorle con gli altri semi ben pesti, & si dimenano, & rimettono con la spatola continuamente; e di poi s'aggiungono i penniti poluerizzati, & quella più grossa parte, che va à galla (liquefatti che sono i penniti) si leua, & si pesta, & vi si rimette & poi vi si mette la Canfora, & ultimamente gli spezii, & con sciroppo violato messoi mentre le predette cose si mescolano à poco à poco si fa loch in buona forma.

I semi comuni, le mandorle & i pinocchi si mettino a'l tempo dell'vsarlo.

DIAHYSOPO DI NI-

*colao Alessandrino.*R̄ **H** Ysopo  
Ghiaggiuo

lo.

an. 3. xxx.

Pepe nero

Thymo

Santoreggia

Ruta saluatica

Cymino

Puleggio

Polpa di Datteri

Fichi secchi

Passule purgate

Finocchio

Gengiouro

Anici

Carui

Seme di leuistico

Mele quanto basta.

Cuoci, &amp; fa loch.

LOCH DI SVGO DI

*Scilla d'Asclepiade secondo Galeno.*R̄ **S** Vgo di Scyl  
la cruda

an. par. eq.

Mele

Cuoci, &amp; fa loch.

Lauando il sugo con l'acqua di efene  $\mathfrak{D}$ .xvi. per libbra.

LOCH

LOCH DI POLPA DI LOCH DI CARTAMO

*Scilla del medesimo*

*di Galeno secondo Mesue.*

Rx. **S** Cilla, che rimane tratto-  
ne il iugo } an. lib. i.  
Mele  
Cuoci, & fa loch.

Rx. **M** Idollo di Cartamo.  
3. vi.  
Mandorle monde 3. ii.  
Pinocchi bianchi 3. i.

LOCH DI SCILLA

*Composto di Mesue, & chia-  
masi Loch ad Asina.*

Mele cotto } an. q. b.  
Sugo di Scylla }  
Fa loch. in buona forma  
quando s'ha  
à vsare.

Rx. **S** Cilla arrostita 3. iiii.  
Marrobbio } an 3. i.  
Hyiopo }  
Ghiaggiuolo 3. ii.  
Myrrha } an. 3. ½.  
Zafferano }  
Mele quanto basta  
Fa loch in buona forma.



LOCH DI POLMONE

*Di Golpe di Galeno, secon-  
do Mesue.*

Rx. **P** Olmone di  
golpe secco }  
Sugo di Logorizia } an. q. eq<sup>l</sup>  
Seme di Finocchio }  
Capeluenere }  
Seme d'anici }  
Zucchero cotto con acqua  
quãto basta vsiamo torre quat-  
tro volte più zucchero delle  
poueri, & qualche volta si com-  
pone col sugo di coccole di  
mortine, & è astringente.

P DE