



Fa impiastro come di sopra.

DE' SENAPISMI.

SENAPISMO IN  
forma d'unguento.



SENAPISMO  
Primo.



RECIP E fichi sec-  
chi grassi  
Senapa fresc. pe-  
sta. an. onc. vi.  
Metti i fichi in in-

fusione in acqua calda per ho-  
re ventiquattro; di poi fa forte  
espressione, della quale piglia  
tanto che basti per incorpora-  
re la senapa à forma d'impia-  
stro.

SENAPISMO  
Secondo.

R. Fichi secchi grassi lib. i.  
Senapa pelta di fresco  
onc. viii.  
Fa senapismo come di so-  
pra.

SENAPISMO  
Terzo.

R. Fichi secchi grassi onc. vi.  
Senapa pelta di fresco  
lib. i.

R. Olio di costo onc. i.  
Olio d'euforb. }  
di Castoro } an. 3. ii. ½.  
Senapa pelta 3. ii.  
Castoro 3. i.  
Segapeno 3. i. ½.  
Euphorbio 3. i.  
Acero 3. i. ½.  
Cera quanto basta.

Et fa senapismo à modo di  
unguento.

IMPIASTRO DI  
meliloto di Mesue.

R. Meliloto onc. vi.  
Fior di camomill. }  
Fien greco }  
Coccole d'alloro } an. 3. iii  
Barbe d'altea }  
Cime d'assenzio }  
Seme d'appio, cioè }  
prezzemolo }  
Cardamomo }  
Ghiaggiuolo } an. 3. i. ½.  
Cypperi }  
Nardo indica }  
Casia }  
Seme d'ammi }  
Foglie di persia } 3. iii.  
Ammoniaco } 3. x.  
Styrace }  
Bdellio } an. 3. v.

Tre-

Trementina on. i.  $\frac{1}{2}$ . DIAMELILOTO DI  
 Fichi grassi pastosi nu. xii. *Anaromaco secondo Galeno.*

Seuo di capra } an. on. ii.  $\frac{1}{2}$ .  
 Ragia di pino }  
 R. Nardo Celtica 3. x.

Cera onc. vi.  
 olio di persa } an. q. b.  
 olio nardino }  
 Componi in questo modo.  
 Ghiaggiuolo } an. 3. viii.

Fa decoz di melilot. }  
 Fien greco } an. lib. i  
 Camomilla }

Et cō lib. i. di detta decottio-  
 ne fa impiastro.  
 Zafferano 3. iiii.  
 Meliloto 3. xxv.  
 Ammoniaco 3. viii.

Noi lo cōponiamo in que-  
 sto modo. Pesta quello è da pe-  
 stare sottilmēte, & cuoci cō par-  
 te della decozzione di melilo-  
 to, fien greco, & camomilla so-  
 pradetta à forma d'impiaistro,  
 & con vna parte della detta de-  
 cozzione cuoci le radici d'al-  
 thea, & i fichi, & quando sono  
 ben cotti, pesta, et passa per istac-  
 cio, & vnisci con le sopradette  
 polueri cotte, & di nuouo cuo-  
 ci à lento fuoco tanto, che si cō-  
 sumi l'humidità il più, che si  
 può, acciò non muffi. Di poi ag-  
 giugni gli oli fermi con la ce-  
 ra, trementina, styrace, ragia, &  
 seuo vniti insieme secondo l'ar-  
 te, & soffreddi, & in vltimo le  
 gomme dissolute con vn poco  
 della detta decottione, & cotte  
 secondo l'arte, & fa impiastro  
 dimenando assai.

Olio cyprino, cioè di ligustici  
 onc. iii.  $\frac{1}{2}$   
 Aceto q. b.  
 Fa impiastro.

POLIARCHIO DI

*Asclepiade secondo Galeno.*

R. Cera  
 Trementina }  
 Bdellio }  
 Ammoniaco thymiana } an. on. viii.

Cardamomo }  
 Cypperi }  
 Meliloto }  
 Anomo }  
 Nardo indica } an. 3. xv

Zafferano }  
 Myrrha }  
 Incenso }  
 Cinnamomo }  
 olio Cyprino } on. viii.

Vino }  
 Aa

Vino Italice q.b.  
Fa impiastro,

**PHILAGRIANO SE-**  
*condo Paulo.*

**R.** Zafferano } onc. i.  $\frac{1}{2}$ .  
Aloc }  
Ammoniaco thy- } an. onc. i.  
miana }  
Bdellio }  
Styrace }  
Grasso d'oca } on. ii.  
Elipo } onc. iii.  
Datteri } onc. ii.  
Cera } lib. i.  
Nardo indica }  
olio melino } an. onc. vi.  
Vino q.b.

Fa impiastro in questo modo.

Pesta le cose secche, & macerale per tre di nel vino, & rimena tre volte il giorno; di poi cuoci nell'olio, il secondo di il cardamomo prima macerato nell'acqua, & il terzo di il Zafferano macero nel vino.

**MARZIATO DI**  
*Paulo.*

**R.** Mastice }  
Cera } an. on. iii  
Styrace }  
Elipo } onc.  $\frac{1}{2}$

Trementina } onc. i.  
Opobalsamo }  
Midollo di stinco } an. on. i  $\frac{1}{2}$   
di ceruio }  
olio Nardino }  
olio glaucino } an. on. iii  
olio omphacino }  
Fa impiastro,

**MARZIATO DI**  
*Niccolao.*

**R.** Foglie d'alloro } lib. iii.  
di Ruta } lib. ii  $\frac{1}{2}$   
di Persa } lib. ii.  
di Ramerino } lib. i.  $\frac{1}{2}$ .  
di Mortme } lib. i.  
di Menta romana } an. on. vi.  
Seme di Basilio }  
Burro } onc. v.  
Styrace }  
Midollo di ceru. } an. on. iiiii  
Grasso d'orso }  
Grasso di gallina }  
Mastice } onc. iii  
Incenso } onc. ii  $\frac{1}{2}$ .  
olio nardino } onc. i.  
olio comune } an. q. b.  
Cera }

Componi, & fa impiastro in questo modo. Piglia l'herbe lopradette peste, & macerate per cinque giorni nell'olio comune, & il sesto cuocile a fuoco lento, a consumazione dell'humido. Poi cola, & get-

et getta via l'herbe, et aggiugni la midolla, & i grassi liquefatti, mestando con la spatola, & aggiugni la cera, di poi le cose da pestare bē poluerizzate, di poi leuale da fuoco, & ifondi l'olio nardino mestādo tāto, che ogni cosa s'incorpori,

Gallia  
Troscisci ramich  
Calamo aromat.  
Ladano 3.ii.  
Incorpora, & fa impiastro, & meglio fara mescolare prima con l'olio, & con la cera il ladano, & il mastice, di poi fare impiastro.

**IMPIASTRO DIAPHINICON** caldo di Mesue.

Rx. Cera onc. ii.  
Olio rosato }  
Olio nardino } an. on. iiii.

Infondi insieme, di poi toglia Datteri secchi nu. xl.  
Biscotti 3. v.

Infondi in vino odorifero per due di queste due cose, & poi toglia polpa di cotogne cotte in vino odorifero, o garbo onc. i.

Pesta co' datteri, & biscotti, & incorpora quelle cose di sopra in mortaio, & aggiugni le sottoscritte cose poluerizzate bene

Mastice  
Incenso } an. 3. ii. ½.  
Assenzio romano }  
Legno aloè }  
Mace }  
Myrrha }  
Aloè }  
Nardo indica }  
Acacia } an. 3. i

**IMPIASTRO DIAPHINICON** freddo d' Alessandro secondo Mesue.

Rx. Datteri quasi maturi senza ossa onc. v.  
Biscotti on. i.  
Polpa di cotogne cotte in vino brusco on. i. ½.

Styrace  
Mastice  
Ladano  
Acacia  
Sugo d'agresto  
Fiori di labrusca } an. 3. iiii.  
Rose }  
Sandali citrini }  
Troscisci ramich }  
Myrrha }  
Legno aloè }  
Olio rosato }  
Cera } onc. xv.  
onc. iiii.

Vino brusco q. b. per infondere le cose predette, & fa impiastro come di sopra.

## IMPIASTRO DE

*Baccis lauri di Mesue.*

℞ Cocco'e d'alloro onc.ii.  
 Incenso mastio }  
 Mastice } an.on.i.  
 Myrrha }  
 Cypperi } an.on.½.  
 Costo }  
 Mele colato q.b.  
 Fa impiastro.

## IMPIASTRO DI

*tre farine attribuito ad**Auicenna.*

℞ Farina di fa- }  
 ue } an.lib.ii.  
 di Mochi }  
 d'Orzo }  
 Ranno q.b.  
 Incorpora à fuoco lento, &  
 aggiugni  
 Olsimel semplice q.b.

## IMPIASTRO DI CIN-

*que farine attribuito al*  
*medesimo.*

℞ Farina di faue }  
 di Mochi } an.p.equ.  
 di Ceci }  
 di Lupini }  
 d'Orzo }  
 Ranno q.b.  
 Olsimel semplice q.b.  
 Fa impiastro.

## IMPIASTRO DI FOR-

*mento di Democrito secondo**Mesue della prima de**scrizione.*

℞ Mele }  
 Formen } an.lib.i.  
 to }  
 Visco di quercia onc.iiii.  
 Ammoniaco dissoluto in ac-  
 qua di sien greco, ò di latte di  
 moro onc.iii.  
 Feccia d'olio vecchio vn poco  
 fa, impiastro.

## IMPIASTRO DI FOR-

*mento del medesimo della**quarta descrizione.*

℞ Ormento }  
 Mele } an.on.iiii.  
 Olio comune }  
 Latte di donna }  
 Tuorla d'huoua }  
 Fa impiastro, & secondo al  
 tre intenzioni si può aggiu-  
 gnere bdello, farina d'orzo,  
 & ancora galbano dissoluto in  
 aceto.

## IMPIASTRO DI FOR-

*mento di Paulo.*

℞ Ormento } an.onc.i.  
 Sugna }  
 Sale onc.iiii.  
 Ragia di picea onc.iii.  
 Cera

Cera on.iiii. **IMPIASTRO D'AGLI**  
 Aphronitro onc.i. *della prima descrizione*  
 Ammoniaco in lagrima on.ii. *di Aezio.*  
 Mele on.vi.  
 Sapone onc.ii. **Rx. Cera lib.ii.**  
 Fa impiastro } **Pece greca an.on.vi.**  
 } **Midollo di ceruio**

**IMPIASTRO DE**  
*Cruſtapanis del Mon-*  
*tagnana.*

**Nitro bianco onc.viii.**  
**Olio lib.iiii.**  
**Agli nu.xx.**

Leua la prima buccia a gli  
 agli, cuocigli nell'olio fino a  
 che ſi arroſtiſchino, poi cola, &  
 aggiugni la cera, & in vltimo  
 il tutto poluerizzato bene, &  
 fa impiastro

**Rx. M** **Aſtice**  
**Menta**  
 Spodio } **an.3.i.**  
 Coralli roſi }  
 Sandali roſi }  
 Sandali bianchi }  
 Croſte di pane abbrustate, &  
 macerate in  
 Aceto per mezza hora onc.ii.  
 olio di Maſtice } **an.onc.i.**  
 di cotogne }  
 Farina d'orzo q.b.  
 Fa impiastro.

**HYDRELEO DI**  
*Galeno.*

**Rx. L** **lithargyro d'argento**  
**lib.i.**  
 Acqua chiara } **an.lib.ii.**  
 Olio puro }

Peſta il lithargyro ſottil-  
 mente, & meſcola bene ogni  
 coſa in mortaio di pietra: di  
 poi cuoci a fuoco di legne ſen-  
 za fumo, o di carboni bene  
 acceſi, & vuolſi fare al ſole,  
 quando e tempo chiaro, accio-  
 che il medicameto venga bian-  
 co, & mancando il fuoco, non  
 rimettere carboni, ſe non be-  
 ne acceſi, & cuoci ſempre ri-  
 menando tanto, che ſia in for-  
 ma di cerotto, & puoſi fare in  
 forma di vnguento cocendo.

**IMPIASTRO DI CA-**  
*lamento Magiſtrale.*

**Rx. C** **Alamento**  
**montano**  
 Farina d'orzo } **an.3.ii.**  
 di grano }  
 Eſipo }  
 Zafferano } **gr.vi.**  
 Acqua } **an.q.b.**  
 Vino }  
 Fa impiastro.

lo manco. Componfi ancora con libbre tre d'olio, & d'acqua, & ancora cō libbre tre di lithargy. e d'olio, e lib. due d'acqua, & viene più bianco, & si cuoce più tosto.

dell'altro. Et in capo a detti quindici giorni aggiugni l'olio, & il vino alla quantità sopradetta, ò di lib. due, & mezzo di ciascuno, ò di libbre tre, & cuoci come è detto nell'oxeleo.

## OXELEO DI

Galeno.

R. **L** Ythargyro d'argento

lib. i.

Olio vecchio

Aceto buono di

Vino sempli-

ce.

} an. lib. ii.

Componi come di sopra, et ancora si compone con libbre due, & mezzo d'olio, & d'aceto, & ancora con libbre tre di ciascuno de' detti, & viene più nero, & più potente.

## OENELEO DI

Galeno.

R. **L** Ythargyro d'argento

lib. i.

Olio chiaro

Vino biāco buono

} an. lib. ii.

Pesta il lithargyro, & infondilo nel vino falerno, & mancando questo, in vino bianco odorifero, rimenādo per quindici di continuamente, tenendo la state al sole, & suaporando il vino suddetto rimettine

## DIAPIPEREOS DI

Galeno.

R. **L** Ytarg. d'argē

to

} an. lib. i.

Biacca

Olio comune

Cera

Trementina

Incenso

Allume

Pepe

lib. ii.

onc. vi.

onc. iii.

onc. i. ½.

3. vi.

3. iii.

Noi lo componiamo così.

Pesta bene il lythargiro, & cuoci nell'olio al sole, & rimena tanto, che sia a forma d'impiaastro, che non imbratti le mani; di poi aggiugni la cera, & la trementina, & quando sono strutte, metti l'incenso, l'allume, & il pepe ben poluerizzato, & in vltimo la biacca ben macinata, & rimena sempre, & fa cerotto in buona forma.

DIA.

DEL RICETTARIO.

283

DIACALCITE DI

*Galeno, che si chiama Pal-  
meo dalla Palma.*

Rx. **S** Vgna vecchia purgata, et  
colata lib. ii.  
olio vecchio }  
Lithargyro } an. lib. iiii.  
Calcite } onc. iiii.

Poni à fuoco, et rimena con  
ramo di palma fresco leuata la  
buccia, & la parte del detto ra-  
mo, la quale è stata nel calde-  
rotto à rimeltare detto medica-  
mento, come è inaridita, si ta-  
gli, & si rimeni col restante, le-  
uando di mano in mano quel-  
la parte, la quale ha perso il su-  
go, & l'humidità propria; &  
quando è presso che cotto ag-  
giugni rami teneri di palma ta-  
gliati sottilmente, & legati in  
pezza rada m. iiii.

Cuoci à forma di cerotto;  
& si può vsare liquefatto con  
diuerse cose secondo l'intentio-  
ne del Medico.

DIAQVILON DI

*Mesue della prima  
descrizione.*

Rx. **M** Vcellagg. }  
di fien }  
greco } an. onc. i.  
di Lin seme }  
d'Althea }

Lithargyro netto dal piombo,  
& sue scaglie onc. i. ½.  
olio vecchio onc. iiii.

Pesta il lithargyro sottilmē-  
te, & mescola cō l'olio in mor-  
taio di pietra con pestello di  
ferro; & poi cuoci à fuoco len-  
to, rimenado sempre fino à che  
il lithargyro s'incorpori; &  
quando è incorporato, leua da  
fuoco, & lascia freddare, di poi  
aggiugni le mucellaggini, &  
tieni a fuoco sempre rimenado  
con la spatola tanto che sia cot-  
to. Alcuni aggiungono di mē-  
te di Hamec

Ghiaggiu. poluer. }  
Mucellaggine di } an. on. i.  
meliloto }

Et altri tolgono in luogo di  
olio vecchio  
olio di camomil. }  
olio irino } an. onc. i. ½.

Et perche à questo Diaqui-  
lon di Mesue s'vsa hoggi d'ag-  
giugnere delle gomme. Noi  
lo facciamo così aggiugnendo  
Galbano

Ammoniaco } an. p. equal.  
Serapino }

Cioè per ogni lib. di questo  
impiaastro, once tre di tutte  
queste gomme.

DIA.

DIAQVILON MAG-  
giore di Mesue.

Rx. **L** Itargyro pesto, & passa  
to per istaccio lib. i.  
Olio di camomil- }  
lrino } an. on. viii  
d' Anetho }  
Mucellagg. di lin- }  
seme }  
di Fien greco }  
d' Althea } an 3 xii.  $\frac{1}{2}$ .  
di Fichi }  
di Passule }  
Sugo di ghiaggi. }  
di Scilla }  
Colla di pesce }  
Trementina } on. iii.  
Ragia di pino }  
Cera gialla } an on. ii.  
Fa cerotto come di sopra.

DIAQVILON MINO-  
re di Mesue.

Rx. **L** Itargyro on. vi.  
Olio vecchio chiaro  
lib. i.  
Mucellagg. di psillio on. iiii.  
di seme di hyoscia. on. i.  $\frac{1}{2}$ .  
di Lin seme }  
d' Althea } an on. ii.  
Componi come di sopra.

CEROTTO DI  
Eschrione.

Rx. **P** Ecebruzia lib. i.  
opoponaco on. iii.  
Aceto fortissimo on. xx.  
Mescola, & fa cerotto.  
Fondendo. prima l'opopo-  
naco con l'aceto, & colando.

CEROTTO DI Ml-  
nio d' Aezio sotto nome  
di Diasandice.

Rx. **M** Inio macinato lib. i.  
Olio dolce chiaro  
lib. ii.  
Cuoci a forma di cerotto.

CEROTTO DI CE-  
russa Magistrale.

Rx. **B** lacca lib. i.  $\frac{1}{2}$ .  
Olio rosato lib. ii.  
Cera bianca on. iiii.  
Cuoci la biacca nell'olio ada-  
gio: & alla fine della cottura  
aggiugni la cera.

CEROTTO DI BET-  
tonica del Carpi.

Rx. **T** Rementi- }  
na } an. on. iiii  
Ragia di pino }  
Cera gial. nuoua }  
Bettonica poluerizzata onc. i.  
Mastice

Mastiche }  
Incenso } an. on.  $\frac{1}{2}$ .

Mummia 3.iii.

Struggi, & cola bisognado,  
& aggiugni le polueri, & fa  
maddaleoni.

CEROTTO CAPITA-  
le del Carpi.

℞. T Rementina lauata con  
maluagia }  
piu volte }  
Ragia di pino co- } an. on. iii.  
lata }  
Cera bianca }  
Mummia } on. i.  $\frac{1}{2}$ .

Struggi la trementina, & la  
ragia, & la cera, & aggiugni a  
poco a poco la mummia polue-  
rizzata, & tieni a fuoco tanto,  
che tutte le cose acquistino per-  
fetta miltione sempre rimenā-  
do al fuoco, accioche non si rap-  
pigli, & fatta conueneuole mi-  
stione, metti tutto in vaso d'ar-  
gento, o d'altro, pulito, doue  
sia aceto rosato di maluagia  
lib.iiii.

Tiēlo per vn di, & vna not-  
te, di poi lo priemi con mano  
bene, tanto, che l'aceto sia sco-  
lato; di poi poni il cerotto in  
vaso di vetro, o vero inuetria-  
to senza aceto, & in tal vaso  
poni

Latte di donna on. vi

Sugo di tormentilla on. i.

Sugo di cinque foglie on.  $\frac{1}{2}$ .

Sugo di bettonica 3.ii.

Sugo di Brionia }  
Sugo di piantag. } an. 3 i.  $\frac{1}{2}$ .

Bolli ogni cosa a fuoco len-  
to sopra le ceneri calde fino,  
che si consumi de predetti li-  
quori tanta quantita, quāta fu  
del latte, poi aggiugni

Sugo di verbena on. i.

Sugo di pimpinella on. i.  $\frac{1}{2}$ .

Poni ogni cosa al sole quan-  
do è piu caldo coperto con pā-  
no lino raro, e sottile, e che non  
vi caggia poluere, & lascialo sta-  
re cosi almeno per vn mese, &  
aggiugni ogni di

Latte di donna, che latti vna  
fanciulla on. ii.

Sugo di bettonica 3. i.

Et stando cosi al sole arden-  
te, si consumi il latte, & il sugo,  
mestando ogni hora due, o tre  
volte cō bastone di legno mon-  
do, & secco: ma se il tempo si fa  
cessi nebuloso, seruiti in cābio  
del caldo del sole, di quello del  
caldo del forno.

CEROTTO DI STY-  
race Magistrale.

℞. S Tyrace liquida on. iiii.

Cera gialla on. ii.

Incenso }  
Myrrha } an. on. i.

Fa

Fa cerotto secondo l'arte.

**CEROTTO GRAZIA-**  
*Dei Magistrale.*

Rx. **G** Albano }  
 Gopopona }  
 co }  
 Verderame }  
 Incenso } an. onc. i.  
 Aristoloch. lunga }  
 Mastice }  
 Myrrha }  
 Ammoniaco } onc. i. 3. ii.  
 Cera } onc. viii.  
 Lithargyro } an. on. xviii.  
 Olio comune }  
 Bdellio } onc. ii.  
 Pietra calamita }  
 Lapis hematite } an. on. i.  
 Olio d'abezzo } onc. iiii.  
 Trementina } onc. vi  
 Dissolui le gomme in vino, & riducile a cottura di mele, et saluale da per se. Poi cuoci il litargirio nell'olio, riducendolo a forma di cerotto, o di vnguento, secondo che vuoi fare o l'vno, o l'altro. Habbia di poi vnito la trementina, l'olio d'abezzo, & la cera, & vnisci con l'olio, & il litargirio già cotto, & lascia freddare. Poi a dette cose si aggiunghino l'incenso, il verderame, l'aristolochia, il mastice, il lapis hematite, & la

calamita diligentemete poluerizzate; poi vnisci il corpo delle gomme, & fa cerotto, o vnguento secondo che hai ordinato.

**DIACADMIA DI LV.**  
*cio Cathagete secondo Galeno.*

Rx. **C** Admia abbruciata, & preparata }  
 in vino } an. 3. xvi.  
 Calciti arso }  
 Cera } 3. LXXX.  
 Colophonia } 3. LXIII.  
 Olio myrrino } lib. i.  
 Vino italico q. b.

Pesta la cadmia, & il calciti, & mescola con tanto vino, che venga a forma di mele; di poi struggi la cera, & la colophonia nell'olio, da vn bollire, & leua da fuoco, & quando e' freddo, aggiugni l'altre cose.

**DIATEON, DI DAMOCRATE** secondo Galeno.

Rx. **M** Yfi }  
 Allume }  
 rotondo }  
 Calciti }  
 Melanteria } an. on. vi.  
 Verderame }  
 Allume scissile }  
 Galla acerba }  
 Biacca }

Cera

Cera  
 Ragia secca  
 Pece bruzia  
 Bitume  
 olio omphacino  
 Foglie di salcio  
 tenere

} an. lib. ii.

Cuoci le foglie del salcio in aceto forte on. x.

Agitando sempre senza posa tanto, che dell'aceto si consumi due terzi; poi spremi, & le cose secche si pestino, & si passino per istaccio, & sopra queste getta detta espressione tanto, che le venghino a buona consistenza; & le cose, che si possono struggere, si cuochino da per loro tanto, che non imbrattino le mani, & fredde, che le sono, mescola insieme, & fa cerotto in buona forma.

Nella state si piglia dell'olio on. vi.

Pesta le cose da pestare in mortaio con aceto forte, struggi l'altre cose, & mescola, & cuoci infino a che non imbratti le mani; & volendo fare più atto a mitigare il dolore aggiugni

Sugo di hyosciamo } an. 3. 1/2  
 oppio

BARBARO GRANDE  
*di Galeno.*

℞ Pece lib. viii.  
 Cera lib. vi. on. viii.  
 Ragia di pino lib. v. on. iiii.  
 Bitume lb. iiii.  
 olio lib. i. on. vi.  
 Lichargy. d'arg. }  
 Biacca } an. on. iiii.  
 Verderame }  
 Incenso on. vi.  
 Allume liquido on. i 1/2  
 Allume scissile on. iiii.

BARBARO PICCOLO  
*di Galeno.*

℞ Pece nera }  
 Cera }  
 Ragia di pino } an. lib. i.  
 Ragia fritta }  
 Bitume }  
 Lithargyro d'argento 3. x.  
 Biacca }  
 Verderame } an. 3. v.  
 Opoponaco 3. iiii.  
 olio on. viiii.

opoponaco }  
 Scaglie di rame } an. 3. xii.  
 Galbano }  
 Aloè }  
 oppio } an. 3. iiii.  
 Myrrha }  
 Sugo di mandragora 3. vi  
 Trementina lib. ii.  
 Aceto lib. v.  
 Coponi come s'è detto nel minore,

ISIS

ISIS DI GALENO, con la cera, & trementina, & mescolasi poi insieme facendo ne cerotto.

Rx. Cera 3.C.  
 Pece greca 3.CC.  
 Scaglie di rame }  
 Verderame }  
 Aristoloc. sottile } an. 3. viii.  
 Rame arso }  
 Sale ammoniaco }  
 Ammoniaco }  
 Allume rotondo 3. vi.  
 Myrrha }  
 Aloè } an. 3. xii.  
 Galbano }  
 Manna d'incenso }  
 olio vecchio onc. viii  
 Aceto quanto basta, & cuoci.

CEROTTO VERDE  
*di Macherione secondo Galeno.*

Rx. Olio rosato omphacino onc. vii. ½.  
 Aristoloc. rotōda }  
 Galbano }  
 opoponaco }  
 Ammoniaco } an. onc. i.  
 Verderame }  
 Myrrha }  
 Ghiaggiuolo }  
 Trementina onc. vii. ½  
 Cera 3 LX. ½

La metà dell'olio si rimena col verderame a forma di linimento, e l'altra metà si cuoce

DIADITTAMO D'HERA secondo Galeno.

Rx. Olio vecchio lib. i. ½  
 Lithargyro d'argento lib. i. onc. ½  
 Verderame onc. i.  
 Scaglie di rame 3. vi.  
 Colophon. liquida onc. vi. 3. ii.  
 Manna d'incenso onc. i. ½.  
 Ammoniaco onc. i.  
 Rame arso onc. i.  
 Diphryge } an. 3. vi.  
 Genziana }  
 Propoli } an. onc. i.  
 Aloè }  
 Galbano on. i. ½.  
 Aristoloc. rotōda } an. on. i. 3. ii.  
 Dittamo di cādia }  
 Cera 3 xxv.  
 Componi così. Mescola il lithargyro, & l'olio, & fa bollire in pentola tanto, che sia venuto sempre riminando, & aggiugni il verderame, & la scaglia, & lascia bollire alquanto fino, a che non intrida le mani, poi leua da fuoco, & mette che bolle aggiugni la ragia, & l'ammoniaco dissoluto in aceto, & rimena tanto, che resti di bollire, & metti la cera, & il rame arso, riponi a fuoco & cuoci,

cuoci, & quando non imbratta la mano, leua da fuoco, & aggiugni l'altre cose peste sottilmente; rimena bene, & fa maddaleoni.

CEROTTO OXYCRO-  
ceo di Niccolao.

- ℞ Zafferano }  
Pece nera } an. on. iiii.  
Pece greca }  
Cera }  
Trementina }  
Galbano }  
Ammoniaco } an. ̄. i. 3. iii.  
Myrrha }  
Incenso mastice }  
Mastice }

Dissolui l'ammoniaco, & il Galbano in aceto per vna notte, & la mattina poni a fuoco, accioche si liquefa ecino, & cola, & di nuouo cuoci a cōlunzione dell'aceto, & aggiugni le peci, la cera, & la trementina, & quando sono strutte, il mastice, l'incenso, & la myrrha bē poluerizzate, & rimena continuamente con la spatola tanto, che sia cotto, & quando è a forma di cerotto infondilo in acqua fresca, caualo, & spremi, e ponlo in sul marmo vnto con olio laurino, et incorpora il zafferano ben poluerizzato, & fa maddaleoni.

CEROTTO DI PELLE  
le Arietina d'Arnaldo.

- ℞ Litarghyro }  
Lapis hematite }  
Sangue di drago }  
Bolo armeno }  
Mastice } an. 3. ̄.  
Ammoniaco }  
Mummia }  
Galbano }  
Incenso }  
Costo }  
Lombric. terre- }  
stri }  
Pece nera }  
Pece greca } an. on. i.  
Cera bianca }  
Cera rossa }  
Radici di cōsolida }  
maggiore }  
mezzana } an. 3. iii.  
minore }  
Rose }  
Myrrha } an. g. xviii.  
Aloè }  
Palle marine adu. }  
Galluzza }  
Balausti } an. 3. vi.  
Aristoloc. rotonda }  
Visco quercino }  
Trementina } an. on. ii.  
Sangue di huomo di pelo rosso }  
one viiii. }  
Componi così. Piglia vna pelle di capretto, ò di montone in  
Bb tera

tera con tutti i peli, & cuocila in acqua per vn dì intero, tanto che elia sia quasi liquefatta, & diuenti come colla, & vi rimanga poco, ò non punto d'acqua. Poi cola, & di detta colatura piglia libbra vna, & metti in vna pentola nuoua, & liquefaui il visco à fuoco lento, sempre riminando con bastone, & quando è liquefatto aggiugni i lombrichi pesti, di poi la cera, la pece, la trementina, il mastice, la myrrha, l'ammoniaco, & il galbano, & cuoci a forma di cerotto, che farà quando gittandone vna gocciola sopra vn marmo si rappiglierà; & di poi le cose da pestare ben poluerizzate, & rimena bene, & fa maddaleoni.

Noi togliamo le  $\text{℥}$  viiii. di sangue, & separatone il fiero lo tagliamo in pezzetti, & lo metiamo sur'vno staccio a'l Sole a essicare: che tornerà 3. i. per oncia.

### CEROTTO DA OSSA

*rotte di Gio. di Vico.*

$\text{℞}$ .  $\text{O}$  Lio mirtino } an. lib.  $\frac{1}{2}$ .  
Rosato omphacino }  
Sugo di radice d'Altea lib. ii.  
Rad. di frassino }  
Foglie di frassino }

Rad. di consolida }  
min. }  
Foglie di consoli } an. m. i.  
da min. }  
Foglie di mortel }  
la }  
Cocchole di mortella }  
Fogli di saluia }  
Bolla ogni cosa in vino nero, & altre rat'acqua, ma prima si soppesti ogni cosa, & bolla a consumatione della metà aggiugnendo

Mirra } an.  $\text{℥}$ .  $\frac{1}{2}$ .  
Incenso }  
Di poi si coli fortemente, & alla colatura si aggiunga  
Grasso di becco strutto lib.  $\frac{1}{2}$ .  
Trementina chiarissima  $\text{℥}$  ii  
Mastice  $\text{℥}$  i.  
Bolli di nuouo con li detti oli tanto, che si consumi la detta decoctione, di poi si coli, & si aggiunga

Litargyro d'oro } an.  $\text{℥}$ . iii.  
d'Argento }

Bol'armeno } an.  $\text{℥}$  ii.  
Terra sigillata }

Minio 3. x.  
Si pestino sottilmēte, et di nuouo si mettino à fuoco lento mescolando sempre con vn bastone, & con cera nuoua q. b. si facci cerotto à modo di spara drappo.

CE.

CEROTTO MOLLI ALTRO CEROTTO

*tuo Magistrale.*

*mollituo.*

Rx. **M** Vcellagine  
di radice d'  
altea } an.  $\delta$ . vi  
di seme di lino  
di fien greco  
olio di seme di lino  
di gigli bianchi  
Medolle di Bue, } an.  $\delta$ . iii.  
ò vero di castra-  
to.  
Litargyro d'oro  
Trementina } an.  $\delta$ . iii  
Pece nauale, ò greca  
Bdellio  
Ammoniaco } an.  $\delta$ . ii.  
Opoponaco  
Cera nuoua } lib ii.

Solui le gomme in vino bian-  
co q.b. & riducile à consistē  
za d'vngueto vn poco sodo,  
& lascia freddare, le quali vn-  
nisci con la trementina, di  
poi bolli le mucellagini con  
gl'olii, & midolla, & la cera,  
& la pece à consumatione  
dell'humido, di poi cola, &  
quando è soffreddo vnisci le  
gomme, & il litargyro cuo-  
ci con l'olio.

Rx. **M** Vcellagi-  
ne d'altea } an.  $\delta$ . iiiii  
Di fien greco  
Di seme di lino  
Mucellagine di fichi secchi  
onc. i.  
Olio commune } an.  $\delta$ . ii.  
di gigli  
di camomilla  
Grasso di gallina  
d'oca  
di porco } an.  $\delta$ . ii.  $\frac{1}{2}$   
Trementina  
Seuo di castrato }  
Litargyro }  $\delta$ . viii.  
Cera bianca }  
Ammoniaco } an.  $\delta$ . i.  
Galbano }  
Ireos poluerizato }  $\delta$ .  $\frac{1}{2}$ .

Fa cerotto in questo modo.  
Cuoci gl'olii, & li grassi insie-  
me con le mucellagini à cō-  
sumatione dell'humido, poi  
cola & ricuoci insieme cō la  
cera, & con il litargyro, &  
quando è cotto aggiugni le  
gōme già solute in vino biā  
co, & cotte, & vnite cō la tre-  
mentina, & nella fine la pol-  
uere d'Ireos.