



A G G I V N T A
DELL'ELISIRE DI ALCVNI
R E S T A V R A T I V I.



ELISIRE VITE.



EC I PE
fronde
di sal-
uia
Fiori di

detta
Frõde di rosmarino
Fiori del medesimo
Fiori di borragine
Di buglossa
Di viole
Di sambuco
Melissa
Bettonica
Matricaria
Scorze di cedro
fottili
Bacche di ginebro
Radici di Meu
Di falsifragia
Di phù

an. ̄. i.

D'asparagi
Di petroselino
vulgare
Di finocchio
Cannella
Rhabarbaro
Legno Aloe
Triaca
Mitridato
Zucchero
Galanga min.
Ameos Cretico
seme di petroseli-
no Macedonico
Di cardamomo
min.
Di basilico cedra-
to
D'Ocimo gario-
filato
Pepe lungo
Pepe bianco
Garofani
Noce

an. 3 vii.
an. ̄. i. ½.
̄. iii.
an. 3. iii.

Noce moscate
 Mace
 Cipperi Siriaci
 Zenzero da bal
 Calamo aromati
 co
 Spetie di Diābra
 Di Aromatico ro
 fato di Gabriel
 lo
 Di Diamargheri-
 ton caldo } Secōdo Me
 Di Diamusco dol } sue an. 3. ;
 ce } iiii.
 Perle non perfo-
 rate
 Musco buono } an. 3 ii. ½.
 Ambra grigia }
 Gallia muscata }
 Aipta muscata }
 foglie d'oro fino }
 Fragmēti di Ime-
 raldi orientali } an. 3 .i.
 Iacinti orientali }
 Rubini orientali }
 Acqua vite di greco sflegmata
 di forte che arda tutta, e arda
 la pezza ilche fa quādo d'un
 barile di buonissimo greco,
 stillato tre o quattro volte cō
 diligenza per bagno sene ca
 ua solo libre cinque sin à sei,
 e di questa sene pigli lib. cin-
 que, e cōponi come di sotto.
 Si pigliano in prima tutti li fio-
 ri, & herbe, e radice cōprese
 nella prima, e secōda conle-

gatione, doue dice an Σ .i. et
 an. 3. vii. che sono numero
 xviii. capi, le quali cose vor-
 riano essere soppasse, cioè sta-
 te colte almeno due giorni
 all'ombra, e bē purgate e net-
 te s. l. A. le quali cose così sop-
 passe si pesano e soppeltano,
 e infondonsi in lib iiii. ½. del
 la sopradetta acqua vite, et se
 alcuna delle dette cose come
 il Meū, il Phū, la rad. di falsi-
 fragia, i fiori di sambuco, e si-
 mili nō si trouassero freschi,
 si possono pigliar secchi del
 medesimo anno, con torno
 quella quātità solamēte che
 farebbono soppassi, cioè do-
 ue dice Σ .i. soppassi torne sec-
 chi Σ . ½. e di poi acciaccare
 tutte l'altre herbe, legni, e se-
 mi secchi, cioè la cannella, il
 rhabbaro, legno aloe, zuc-
 chero, galanga, cipperi, il zē-
 zero, il calamo aromatico,
 l'ameos, il petroselino, carda-
 momo, il seme di basilico ce-
 drato, e d'ocimo gariofilato,
 pepe longo, bianco, garofa-
 ni, mace, noce moscate, e co-
 si bē soppesse infonderle nel
 la detta acqua vite, cō la tria-
 ca, e mithridato, e in vltimo
 le quattro spetie di Diābra,
 d'aromatico, di diamargari-
 ton, di diamusco, e così fatta
 infusione di tutto il detto in

B b 3 boc-

boccia capace con collo longo almeno vn braccio oltre al corpo della boccia si deue turare benissimo detta boccia, e cosi lasciarla p sei giorni naturali. E frātato haue-
rai macinato l'oro in foglia con mele di Spagna ℥.i. che menato per tre hore continue sul Porfido si macina benissimo e le perle, smeraldi, Iacinti, e Rubini fini orientali sieno macinati benissimo da per loro sul Porfido tanto che venghino impalpabili alla mano, e al dente, ilche fatto li accomoderai in infusione in vn vasetto circolatorio à bagno Maria cō fuoco di lume cōtinuo, qual vaso deue essere ò vn' erinalino con suo antenitorio, ò vna cucurbita piccola, ò vero vn Pelicane piccolo, che basta che tenga lib. i. ò poco più, nel quale messeui le dette gioie, perle & oro, vi metterai sopra le sei oncie di acqua vite, che ti rimasero delle prime lib. v. che pigliasti, e tutto accomodato ò cō sigillo ermete, ò cō stucco tale le giunture che non respiri, si mette in detto bagno per otto giorni cō il lume sotto di è notte, e di poi leua da fuoco, e lascia dare in fondo, e

l'acqua detta doue sono state ifuse le dette cose cosi chiara che sarà gialletta decantala sopra l'Elisire che haurai destillato.

E l'ambra, il musco l'alipta muscata é la gallia si macinano benissimo da per loro, & se ne accomoda li due terzi del tutto in vn bottone di velo sospeso a mezzo il collo della boccia, ò vn poco più basso, & il terzo s'accomoda in vn fascetto di taffetà lètemēte legato nel cappello da metterli alla detta boccia d'auanti al pippio donde passa quello che destilla, e turato bene come è detto dopoi sei giorni se li da lento fuoco di bagno facendolo stillare cō interuallo di tre battute da goccia, à goccia e nell'ultimo per sei hore, quādo si vede non viene se non lètamēte se li agumēta il fuoco pur con bagno, e cosi fatto come di sopra si serua benissimo turato.

POLLO CONFETTO *Magistrale.*

℞. **P**Olpe di petto di capone cotto ragione uolmēte
on. x.
Man-

Mandorle dolci, & monde
on. iii.
Pistacchi }
Pinocchi } an. on. ii.

Zucchero fine disfatto in acqua rosa lib. i.

Cuoci il zucchero s. a. & alla fine biancheggia, & aggiugni in vltimo le predette cose ben peste, & seguita di cuocere à forma di lattouaro, & quãdo è presso che cotto, aggiugni

Cannella fine pesta 3. i. ½
Musco G. iiii.

Metti in scatole.

Alcuni lo cuocono più gagliardo, & ne fanno morselletti. Altri in cambio di pistacchi, ò pinocchi pigliano seme comune, ò altre cose, secondo l'intenzione del Medico.

STARNA CONFETTA.

La Starna confetta si fa come il pollo confetto sopra-detto.

TESTUGGINE CONFETTA Magistrale.

La Testuggine si cõfetta come di sopra è detto, auuertendo che di queste si cauano poche polpe, & bisogna diligentemēte nettarle da nerui, & dalla pelle, perche non si possono pesta

re. Le coratelle si sogliono mescolare con le polpe, ma nõ gia l'huoua.

STILLATO DI CAPPONE Magistrale.

& C. Apponi bene nutriti, & gralsi nu. ii.

Cuocine vno tanto, che sia disfatto à modo di consumato, spremilo forte, & serbane il brodo. Di poi piglia l'altro cappone, & dagli vn sol bollore tãto, che egli intirizzi: quartalo, & battilo, metti nel fondo della campana due, ò tre manipoli di Berrana, sopra alla quale metti vn suolo di fette di pane buffetto, ò d'altro pane bianco, & leggiero, che habbi bene inzuppato tutto il brodo del primo, & sopra il pane metti il secondo cappone, & destilla.

Questa destillazione debbe esser fatta per istufa secca come si è detto nel modo del destillare, ò almeno per campana fatta di terra bene inuetriata, & auuertisci di nõ vi mescolare l'vltima destillazione, perche è al gusto molto fastidiosa.

STIL

STILLATO DI
Chiocciole Magistrale.

R. **C**hiocciole prese di marzo, ò d'Aprile quella quantità che vuoi; mettile à purgare in casse, ò altri vasi p quattro, ò sei giorni, di poi gettale in acqua, che bolle, cauale subito, sguasciale, & nettale dalle intestina, & da tutte le sordizie, & per ogni dieci libbre di esse metti sopra vna libbra d'aceto forte, rimendale alquãto, & lauale con acqua chiara, due, ò tre volte, rasciugale con pãno lino pulito, & in vltimo rilauale vna volta con vino biãco, rasciugale, & mettile à stillare, facendogli vn suolo di foglie di bor-

rana nel fondo della campana, come facesti nel destillare il pollo, senza metterui però sorta alcuna di pane.

CONSUMATO DI
Pollo.

R. **V**n cappone bẽ nutrito, & grasso, & cosi crudo squartalo, & metti i quarti sospesi con fili in vna boccia di vetro sopra alla quale metti vn cappello che sia bẽ chiuso dalla boccia, che non respiri punto, metti a stillare in bagno maria & nel fondo trouerrai la sustanza del pollo stillata, la quale digrassa, & vĩa.

