Ricette tecniche e mediche nella Firenze di inizio XVI secolo

(ms. Wellcome Library 425)

Michela Del Savio



Sommario

1. Introduzione	2
1.1 Pronosticazione in volgare	3
1.2 Le Régime du corps	5
1.3 Ricette per l' arte	5
2. Testo	9
3. Repertorio terminologico	98
4. Glossario.	119
5. Appendice: indice delle rubriche.	161
6. Bibliografia.	185

1. Introduzione

Il manoscritto 425, custodito alla Wellcome Historical Medical Library di Londra, è un codice miscellaneo di testi anepigrafi datato 1504. Esso contiene due testi ben riconoscibili - una copia di un volgarizzamento italiano del testo della *Pronosticatio* di Johannes Lichtenberger; una copia di parte del *Régime du corps* di Aldobrandino da Siena - e una somma considerevole di ricette per la produzione di colori e di segreti per l' arte, inframmezzate da rimedi magici e da alcuni brevi di carattere superstizioso.

Il manufatto, cartaceo, presenta 143 carte con numerazione originale in formato in-folio ricavate dalla piegatura sul lato corto di carta in formato atlantico; la carta reca, purtoppo malamente visibile perché in parte inglobata dalla rilegatura, una filigrana con sirena a due code – che il Briquet associa ad una produzione romana del 1501¹ e che viene mostrata con valore indicativo -:



Lo spazio tra i filoni che sostengono il disegno è di 31 mm., mentre lo spazio tra i filoni esterni al disegno è di 38 mm.

Lo specchio di scrittura è di circa 230x160 mm., mentre la misura totale dei fogli è di circa 287x220. Non sono tracciate linee guida per la scrittura, ma solamente le linee che ne definiscono i margini. Il fascicolo che rilega le cc. da 70 a 88 è più stretto degli altri, ma questa diversità non è data da aggiunte posteriori e non crea incongruenze.

La scrittura può essere definita mercantesca.

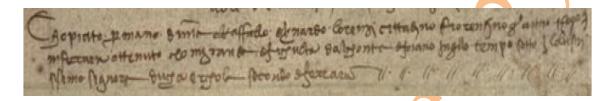
La *Pronosticazione in volgare* occupa le carte da 1r a 33r; da carta 33v fino a carta 66r *Le régime du corp* di Aldobrandino da Siena appare mancante della quarta parte relativa alla fisiognomica; a partire da carta 66r seguono numerose ricette di *unghuenti buoni a*

_

¹ Briquet 1977, vol. 4, p. 685.

molte imfermità tratte tutti di buoni autory fino a carta 113r, nella quale inizia la compilazione di una lista di ricette per l' arte (estrazione e approntamento di vari pigmenti, lacche e coloranti per la pittura, tintura di tessuti, preparazione di inchiostri per la scrittura, vernici, saponi, profumi, olii, metodi per la tempera del ferro e delle leghe, cosmesi per le donne, gioielli falsi); da carta 137v scongiuri, formule magiche e cosiddetti secreti miracolosi, intermezzano le ricette facendosi via via preponderanti.

A carta 33r si trova una nota d'identità. Si legge:



Chopiato per mano di me, Raffaleo di Bernardo Lorenzi, cittadino fiorentino questo anno 1504 in Ferrara, ottenuto chom grande difichultà dal chonte di Foiano, in quello tempo sotto il olustrissemo signore ducha Erchole secondo di Ferrara.

Allo stato attuale della ricerca non è stato possibile risalire ad una plausibile identità di Raffaleo, e nemmeno ad una ipotesi di rete parentale e di rapporti².

1.1 Pronosticazione in volgare

Il testo del Lichtenberger è una profezia astrologica a lunga scadenza che, stampata in Germania in latino e in tedesco per la prima volta nel 1488 e subito dopo in Italia nel 1490, cerca di prevedere gli effetti delle stelle fino al 1567. In Italia raggiunge quota 14 edizioni a stampa. Lutero afferma, prendendo atto del successo dell' opera, che "molti la tengono in grande stima e che, forse per questo, non tutto ciò che vi è scritto è falso".

² Si ringrazia in ogni caso il Professor A. Zorzi per la disponibilità alla condivisione delle sue conoscenze. Sotto suo consiglio ho consultato il ms. 207 della Biblioteca Trivulziana di Milano, *Memoriale della confraternita di San Giovanni Battista volgarmente detta dei Neri di S. Maria della Croce a Tempio* (cod. cartaceo in folio, di pp. 245 scritte), che riporta un registro di esecuzioni capitali compiute in Firenze tra il 1420 e il 1530. Il ms. oggetto di questo studio riporta, sul verso di carta 135, il racconto di un esecuzione al Canto delle Stinche, carcere fiorentino, di cui si sono cercate tracce nel ms. trivulziano.

Arriva anche a scriverne l' introduzione all' edizione tedesca del 1527. Il testo è originariamente figurato, corredato da un apparato di oltre 40 silografie. Nel ms. 425 queste illustrazioni non sono riportate: sono però copiate le didascalie che accompagnavano le immagini.

Per quanto riguarda l' opera inserita nel panorama tardomedievale, gli studi sono stati iniziati dal grande interesse che l' opera suscitò in Aby Warburg, seguito poi da Dietrich Kurze che ne fece la propria tesi di laurea, e recuperato poi nell' alveo degli studi sul gioachimismo da Marjorie Reeves, proseguiti poi da Delio Cantimori, Cesare Vasoli, Paola Zambelli ecc.

Come tiene a sottolineare Roberto Rusconi sulla scia degli studi della cosiddetta "signorina inglese" Marjorie Reeves, l' escatologia, l' apocalittica e la profezia sono, in questo periodo storico, non tanto una questione di sensibilità religiosa, di mentalità, di psicologia della massa degli individui fruitori, quanto un' autentica forma di comprensione della realtà, della storia e degli avvenimenti contingenti. Il che significa risolvere l' oggetto dell' attesa non più nel decorso e termine della storia umana, scopo della profezia dei tempi antecedenti, e soprattutto dell' escatologia e del sentimento cristiano; l' attesa diventa invece orientata verso la sorte dell' individuo tra vita terrena e ultraterrena.

Presa coscienza di questo significato della letteratura profetica come interesse diretto e vivo sulla contemporaneità, bisogna considerare che questo sentimento investiva gli animi di tutti coloro che da questi subbugli politici speravano di veder sorgere, in pieno stile di *realizzazione della storia*, una figura (o delle figure) chiave, che potessero risolvere le questioni spinose della corruzione della Chiesa e del disordine politico.

La fine del Medioevo ricerca delle *dramatis personae* nelle quali sia possibile incarnare le fini e gli inizi. Queste, a seconda dell' indirizzo teologico o politico, tendono a risolversi in tre figure, tra le quali ciascuna tradizione sceglie in quale vedere incarnata la *renovatio*: la prima è riconoscibile nel cosiddetto Last World Emperor (per non tradurre un termine azzeccato che proviene dalla storiografia inglese); la seconda la si ritrova nell' attesa tutta gioachimita del Papa Angelico; la terza nell' Anticristo. Sono questi i tre perni attorno ai quali si orientano, quale in un senso e quale in un altro, le

tematiche profetiche dell' epoca. La *Pronosticatione*, proveniente dall' ambiente tedesco, tende a prediligere la prima, ossia la figura del Last World Emperor, che si augura la venuta di un imperatore che incarni la rivincita germanica sulla Chiesa di Roma.

Lichtenberger fa però convergere nel testo non solo la tradizione profetica imperiale ma, utilizzando anche fonti pseudo-gioachimite, unisce ad essa anche innesti di diverso carattere ideologico: la tradizione discesa dagi studi di Gioachino da Fiore e quelle che facevano capo a Santa Brigida e Santa Caterina sono correnti che prediligono impianti escatologici tra loro differenti³. Il testo del Lichtenberger ne risente, risultando a tratti molto confuso e incongruente con sé medesimo.

1.2 Le régime du corps

Le régime du corps è un testo redatto in francese nel XIII secolo, importante per essere il primo scritto medico del medioevo non in lingua latina. Improntato interamente sulla medicina araba, nello specifico quella di Avicenna, è diviso in quattro parti principali: "la prima tratta dell' igiene in generale e dei metodi atti a mantenere l' equilibrio fisiologico; nella seconda sono esposte le cure appropriate in relazione ai diversi organi: stomaco, fegato, cuore, occhi, capelli, etc.; la terza parte, interamente dedicata all' alimentazione, enumera le differenti qualità e proprietà di vari alimenti, sia animali sia vegetali; la quarta, intitolata Fisiognomica, insegna a riconoscere le attitudini morali degli individui, a partire dalle loro caratteristiche fisiche", sezione che non è riportata nella traduzione italiana del testo del ms. 425. Per uno studio approfondito di questo testo, tema che esula dalla presente ricerca, si rimanda a LANDOUZY-PÉPIN 1978.

1.3. Ricette per l'arte

-

³ Per ulteriori e più precise notizie circa le fonti del testo di fa riferimento a Reeves.

⁴ L. Landouzy e R. Pépin (pubblicato da), *Le régime du corps*, Slatkine Reprints, Ginevra, 1978, p. X, (traduzione mia).

I pittori si formavano in botteghe, nelle quali la gran ricchezza di cognizioni è documentata a partire già dall' inizio del Quattrocento dal trattato di Cennino Cennini. L' industria artistica di fine Quattrocento faceva sì che, attorno al fulcro della bottega, ruotassero una serie molto ampia di attività artigianali, anche non strettamente connesse alla pittura: ad esempio l' oreficeria, la falegnameria, le tecniche di lavorazione dei metalli e delle pietre. Il pittore in apprendistato doveva imparare non solo le tecniche di pittura, ma anche le mansioni ad essa appartenenti, come la preparazione delle tavole, dello stilo, dei colori, delle colle, dei gessi e di tutti quei numerosi prodotti che intervengono in questa complessa attività. Il Vasari stesso sottolinea come l' educazione di un pittore fosse polivalente e comprendesse la necessità di imparare numerose mansioni e tecniche artigianali. Altro aspetto rilevante di cui la bottega si fa portatrice è il posto occupato dai valori commerciali (come è rappresentato per antonomasia dalle *Ricordanze* del pittore Neri di Bicci, ad esempio, o da altri libri di bottega) e dalle necessità di vita pratica e quotidiana, come l' attenzione alla salute e alla cura delle affezioni primarie e più frequenti, come appare ben rappresentato da testi quali il nostro.

Per la realizzazione di un solo manufatto, inoltre, si mobilitavano spesso più botteghe artigianali, non solo quelle strettamente pittoriche. Il sovrapporsi degli interventi doveva avere larga consuetudine. Si può parlare così di un' unità delle arti nelle botteghe che, nel Quattrocento, è ancora un dato di fatto che poneva sullo stesso piano digntitario l' oreficeria e la scultura, il ricamo e la pittura, l' arte legnaria e l' architettura; questo modello s' incrinerà soltanto dalla metà del Cinquecento in poi. Non esisteva, fino a questo termine, una separazione netta fra la parte intellettuale del progetto e quella esecutiva.

Per via di questa multidisciplinarietà che non spaventava troppo l' uomo prerinascimentale e rinascimentale, la letteratura tecnico-scientifica pone numerosi problemi di ermeneutica: prima di tutto l' umanista dei giorni nostri che vi accosti non ha sufficienti nozioni né pratiche né chimiche o botaniche. Il problema è di una certa rilevanza, ma la presa di coscienza rappresenta forse il primo passo per non spingersi in territori estranei alle proprie conoscenze. Conviene pertanto mettere in chiaro i limiti attuali della presente ricerca: nel testo, come salta subito all' occhio dagli indici posti alla fine di questo lavoro, gli ingredienti di origine vegetale sono tantissimi. Sarebbe però completamente artificiale assegnare, ad esempio, ad ogni pianta una precisa classificazione linneana, oppure credere di comprendere quale tipo di aloe viene impiegato in una ricetta, trovandosi a scegliere tra circa 400 specie di aloe differenti e difficilmente distinguibili uno dall' altro. Lo stesso discorso vale per quasi tutti i tipi di piante. Bisogna arrendersi davanti ad una classificazione impossibile quanto illusoria e concentrarsi sulla generale comprensione dei processi di produzione: quali strumenti interessano, con quali processi e con quali materiali si raggiunge un determinato risultato, quali sono gli ingredienti reperibili in un dato tempo e spazio.

E poi ancora: qual è la cultura, l' istruzione, il percorso di vita del personaggio che sta dietro ad un testo simile?

Il ms. 425 sembra porsi esattamente al crocevia culturale di questo *milieu* sociale di cui poco si conosce. Dietro il nome di Raffaleo sembra lecito immaginare il profilo di un artigiano, o comunque di qualcuno con preponderanti capacità tecniche e artigianali, incline a ricopiare, su un testo ad uso quasi certamente personale e rilegato forse alla circolazione tra i banchi di un' officina, un testo profetico-astrologico di difficile lettura e comprensione, proveniente dagli ambienti pre-riformati d'Oltralpe. Non limitandosi alla copiatura, Raffaleo annota anche i margini di questa profezia, ne corregge le date, sembra rileggerlo in occasioni differenti, facendo coincidere il proprio interesse con un periodo storico che aveva ocularmente visto processare Savonarola (qualunque abitante di Firenze - o fì di passaggio - avrebbe immagino presenziato personalmente in piazza della Signoria, quella mattina del 23 maggio 1498) e, ancora prima, aveva probabilmente ascoltato le sue prediche; negli stessi anni Guicciardini scriveva i suoi Ricordi, un testo tutt'altro che gentile nei confronti di Roma; il Morgante di Pulci circolava da oltre vent'anni, e con esso le idee già eterodosse del suo autore.

Sembra però chiaro che, al di là dei suoi interessi storico-religiosi (che fanno il sugo del discorso, che cambiano la prospettiva e aprono la ricerca grazie alla grande curiosità che

suscitano), il personaggio in questione padroneggi meglio l' alambicco, i pigmenti, le unità di misura, le erbe selvatiche, le spezie.

Il manoscritto, con questo accostamento di testi differenti per contenuto e origine ma che sottendono la comunicazione di un messaggio forse coerentemente orientato, è in corso di studi per quanto riguarda gli aspetti salienti della sua provenienza sociale e culturale e della sua composizione originale (nel senso di eccezionale), e sarà l' oggetto di un' edizione integrale.



2. Testo

[113r] **181.** A solvere il talcho, coè a fare aqua di chalce talcho.

[i] Togli sugho de turtumaglo e mettivi drento il talcho, e ttornerà chome pasta; poy lo metti sopra a pietra di marmo i· luogho umido e, si ne uscirà aqua biancha, riponi quella aqua im vaso di vetro e serba.

[ii] Ittem togli talcho on. 6, sale armoniacho on. 9, pesta e solima a lento fuocho, poy meschola il solimato cholla residença e ppesta e risolima, e chosy fa' imsino a 8 ho 10 volte. Amchora si può mettere im choreguolo detto talcho e sale armoniacho bene pesti, e metterai a grande fuocho e 'l sale amdrà via e 'l talcho rimarrà calcinato, facemdo choxi dua volte; e ppoy metti il talcho im bocca i· luogho umido, e ttornerà in aqua molto lustrante e chiara.

[iii] Ittem a solvere il talcho: talcho parte una, sale di tartaro parte dua, e chàlcina chom fuocho di vetri polverezato bene; e meschola chom detto sale di tartaro, e metti im vaxo di terra che regha al fuocho e in tre di sarà tornato liquido a modo d' aqua sança crosta.

[iv] Ittem amorça il talcho 30 volte o più nello aceto stillato e disolverassi chollo aceto.

[v] Ittem a solvere il talcho, togli erba di felce tagliata minuta e mettila i· molle nell' aqua, [113v] nella quale sospendi il talcho che non tochi l' aqua, e fa' d' avere messo il talcho in una vescicha di porcho e solveraxxi.

[vi] Ittem merchurio solimato e gove ana messy imsieme a lento fuocho, poy fomdi i · lla chontriçione di quegli e metti⁵ in anpolla e fa ' fuocho lemto, imfino a ttanto che bolla, e troverralo dyviso; mettilo a stillare a secho e stillerà aqua fortisima, la quale solve il talcho in una ora.

[vii] Ittem sale armoniacho, sanitro ana lb. una, çolfo vivo e gallo, e vetriuolo on 2, distilla e fa' aqua forte, la quale solve il talcho in una ora.

9

⁵ metti: ms. metti in aqua, dove in aqua risulta espunto.

[viii] Ittem merchurio solimato, merchurio vivo, e rasura di iove ana e fomdi imsieme, e ppoy im sugho d' appio tanto quanto, e una delle parte di dette; [ix] poy stilla chom fuocho secho, e di questa aqua tene una on. chom sey on. d' argento vivo, e mettilo sotto i' litame per dua dì, poy stilla, e detta aqua solve il talcho.

[x] Ittem talcho trito e stacato sottilmente, poy togli sale armoniacho, sanitro, argento vivo, ariento xolimato ana e stilla per limbicho, e in sudetta aqua metti il talcho sottile, e vedi se si disolve; togli della detta materia del pary, e mettivi suso detta aqua e di nuovo distilla, e ppoy metty suso detto talcho e risolveraxxi; dipoy metti detta aqua a fuocho in una ampolla, e lasca esalare tanto torni chome mostarda e detta materia metti in aqua arcente, ed è fatta.

[xi] Ittem togli perle minute bene chiare e mettile i· mortaio, e rompile, e mettile in sugho di limoni, e disolveranoxi im pasta biancha in 5 dì; e ppoy piglia tavola loreto⁶ bene netta⁷ e pponivi suso quella pasta im suddetta tavola, e ppoy pony sopra alla pasta panno lino, ançy panno di seta, coè tafettà, che il sole no· lo tochi, e chosy lasca stare quivi tanto si sechi; dipoy piglia detta pasta e fanne polvere, e detta polvere inpasta chonn aqua di talcho, e ppolla al sole in detto modo per uno dì; e l' altro dì⁸ la rimpasta nel detto modo chom detta aqua di talcho e metti in forma e fa' perle, e detta pasta non si debbe tochare co· mano.

182. *A ffare perle.*

[i] Togli talcho polvereçato on 6, sale armoniacho on 9, pesta imsieme e solima a lento fuocho e im dieci ore si solverà; rompy il vaso poy che sarà freddo, pesta quello che sarà solimato cholla risedença ottimamente im sul porfido, e farà una libra intero e di nuovo solima chome prima e in 10 ho 12 ore sarà solimato e rafreddo; [ii] e di nuovo cholla risedençia pesta imsieme, e se fussy scemato di peso di detta lb., agugni di nuovo sale armoniacho e pesta imsieme cholle sopra dette choxe e sollima, chome facesti altra

⁶ forse di legno di lauro.

⁷ *netta*: ms. *di netta*, dove *di* risulta espunto.

⁸ e l' altro dì: ms. e l' altro dì e l' altro dì.

volta; [iii] e nota che nella secomda solimaçione il talcho rimarrà nel fondo del vaso in negredine chon alchuno splendore rosso o morello, e a questo modo pestando, e agugnendo, e solimando per dieci volte almeno, rieimtera e nella quinta volta si muterà il cholore del talcho in ceneracco.

[iv] Alchuna volta im sey volte viene e, se nella decima suluçione tutte le pparte non saranno chalcinate, alora sepera la chalcinaçione dal calcinato, accò che quello che non sarà chalcinato meglio si solimi, e chomtinova tanto sopra al nono calcinato la solimaçione [114r] chom detto xale armoniacho, che ttutto bene si chalcini; [v] e se il sale armoniacho chon ogni tale chalcinaçione si chadessi di pexo meglo sarebbe, perché più presto si chalcinerebbe, e il vaso xi debba esse grande; e nota che quando il talcho è bbene chalcinato è chome se fussy limatura di piombo e d' argento insieme misi e risplendenti e ttenendoxi imsieme, e nel tochare pare chome se fussy grasezza di mele; [vi] e alora, ponendoxi presso a l' aqua i· luogho umido, imchomtanente si solverà; altro segno che, quando è bbene chalcinato, si giela nel fomdo alchuna parte d' esso a modo di una tortella, e molto molle e leggieri, e inançy era grave e duro. Ed è finita la chalcinaçione e la soluçione è facile.

[vii] Poy che 'l talcho è chalcinato, pollo im vaso sulutorio e ttura chom banbaga, e pony im bagno de Maria e im 5 dì si solverà il verno, e di state in tre dì; e ppollo i·luogho umido e solverassy in 15 dì. Maestro Bartolomeo, che questo provò, fornì la chalcinaçione e, se presto non si solve, è segno di mala dichoçione nella suluçione, overo solimazione¹⁰, e quando e' si viene solvendo quello ch' è soluto, rimuovylo in uno altro vaxo e chomtinova tanto si solva quello ch' è xolubile. [viii] Solvesy anche ne' litame del chavallo e, dopo la soluzione, si chiarificha l' aqua per sé medesima; e, se non si chiarificha, distilla tanto per feltro che sia chiara, e 'l feltro debba essere di bambaga. E nota che questa ch' è più chiara che ogni altra aqua del mondo e chon essa si rifanno le perle.

183. *In questo modo xi rifanno le perle margharite.*

⁹ decima: ms. decima volta, dove volta risulta espunto.

¹⁰ forse un intertesto nella copia, con valore esplicativo.

[i] Togli pomi limoni, trane il sugho in questo modo: piglia limoni numero 20, quella quantità che voy, e trane il midollo e priemi im panno lino bianchisimo il deto midollo im vaxo di vetro, e dua volte lo stilla per feltro; e ppoy piglia dele perle minute e bbene chiare: soppesta i· mortaio e mettile im detto sugho e solverannoxi im pasta biancha infra 5 dì; e ppoy piglia tavola di vetro bene netta e pponivi su quella pasta al sole, e ponivi sopra panno di seta che 'l sole no lla tochy: e choxi lasca stare quivi tanto si sechy. [ii] E ppoy ripiglia detta pasta e di nuovo ne fa' polvere e rimpasta chon aqua di talcho, e ripony al sole in detto modo per uno dì; e l' altro dì di nuovo fa' polvere e fa' pasta chom detta aqua di talcho e metti im forma. E debbi sapere che lla pasta mai si debba tochare cho mano, anche debbi avere dua stormenti d' oro o d' ariento fine dorati.

[iii] E anchora le forme debbono anchora essere d' oro o d' argento o di vetro e lla pasta debba essere alquanto più spesa che 'l mele liquido. E quando la metti im forma chodetty stormenty, empy la forma im questo modo: prima empy una metà delle forme, che sono chome forme da pallottole da cerbottana, e quando l' una metà sarà piena, sola poni lo stile sottilisimo d' oro, chome voy che sia il bucho im suddetta ½ forma; [iv] poy empy l' altra metà della forma di detta pasta e chiudi detta forma quanto meglio puoy, e polla i· luogho secho dove non sia [114v] né sole né fuocho per 5 dy se è di verno, e se è di state per 3 di. E quali finiti e la materia alquanto imdurata, apri una parte delle forme e chom detto filo lieva detta pasta e rimettila amchora im forma, e di nuovo serra; e questo fa' tre volte, che lla righa della chiusura none aparischa e questo si fa. In uno dì è fatto questo. [v] Chom dette forme im pane d' orço non troppo grosso di pasta l' achonca, e im forno schaldato chome fai chuocere il pane lo metty, e quivi piglierà la durezza. E chavalo quando chavi l' altro pane e lasca freddare, e apri detto pane e trane le forme; [vi] e aprele e piglia lo stile dell' oro o il pelo del chavallo e mettilo im qualunche bucho, e apichale im vetro fatto chome di sotto e intigni in aqua di talcho, che sarà im detto vetro. E quando l' ài tuffato tiralo su e leghalo al chollo del vetro i· modo non tochi l' aqua, e vedray mirabile chiarezza che riceveranno dette perle da detta aqua; [vii] e debbasy tante volte imtignere im detta aqua di talcho quanto ti pare che sia di bisogno a chiarificharle bene, la quale imbibicione si debba fare al sole o i· luogho distante dal fuocho di charbony sança fumo. Chompierassy in 9 dì se bbene asperrai di

verno, e nella state in 5 dì.

[viii] Tieni la bocha del vaxo sempre chiusa e se voy le perle rosse chiarifichare, imfomdila nel medesimo modo, chome di sopra è detto, chom detta aqua di talcho in deto vetro lungho tre o 4 volte, e vedrai saranno mirabilmente belle. Ma per la medicina sopra a gove fa' choxì, coè piglia la sopra detta aqua di talcho im vaxo di vetro bene chiuso e pponi a chomgellare a lume di chandela o a simile chaldo, e im dua dì al più si chongelerà. [ix] E nota che nella chomgelaçione non può chadere errore, perché in qualunche modo si chomgela bene sarà, e nota che dopo la chongelazione si fomde la medicina i· modo arete il cholore ½ suo, il ceneracco, e splendente. [x] E lla perfeçione della medicina si fa sopra a gove fuxo, e una on. trasmutabile 60 di gove. E nota che dopo la quotione debbi mestare chom bastoncello nuovo, accoché lla medicina per ogni parte si fomda; [xi] e ttanto bisogna mescholare imsino che 'l bàchulo per la dureçça non si possa bene muovere e, ccò vedendo, fomdi chome fanno gli orafi e sarà ottimo argento e chor una on. ne trasmutò detto Mastro tanto gove che n' ebbe fiorini 473 d' oro. E loda Idio di tanto segreto. Amen.

184. Il morso della serpe¹¹, anzi del chane arabiato.

[i] Togli 1° ferro e fa' llo fuocho e incendi il male e ghuarrà.

[ii] Ittem buona triacha posta in suso ghuarisce.

[iii] Ittem triacha, noce, sale: meschola ogni chosa prima, a uso di piastro postavi su, ghuarisce.

[iv] Ittem cipolla, ruta, prima fa' inpiastro. E ppony im sul morso e ghuarisce.

[v] A funghi velenosy: togli stercho di ghalina nera e stempera chom vino grande e dà a bere. E nota che questa è la più ottima medicina cha[...] si poxi fare.

[vi] A chi orina ne' letto: dagli a bere la matina a diguno chon buono vino [...] l' ugna di chapra pesta. [115r] Comfetto chordiale di Mastro Tommaso del Gharbo. Togli:

¹¹ Serpe: ms. serpe serpe, dove serpe risulta espunto.

perle, chorali rossy, diacinzi ana dr. 2 chortecce di cederno in zuchiro dr. 2 ½ legno aloe, cennamo, sandali çucharo quanto basta e fa' chomfetto.

185. Chomfetto per dare a una donna che è usa a schoncarsy e non porta i fancugli a bene. Fa' questo e usy e non si schomcerà più.

[i] Togli rose rosse dr. 15, regholizia dr. 7, legno aloe dr. 4 ½, sandali rossy dr. 3, cennamo fine dr. 5, mace ana dr. 2 ½, gharofani, choralli rossy dr. III, noce moschade dr. 9, ghome rabicha dr. III, chardamomo ana dr. 1, ghalingha, spigho dr. 2, muscho dr. 1 ½, ambra dr. III: [ii] tutto pesta sottile e fa' chomfetto chon çuchero fine e danne on. 2 di spezie per libra di zuchero; e danne pigliare alla donna ogni mattina a digiuno on. ½ per volta, e beavi suso mezzo bichiere di vernacca o altro vino dolce. E ppoy stia sanza altro cibo insino a ora ordinaria di disinare.

186. Co<n>tro a freddeça di chapo o male¹² ud<mark>i</mark>re.

[i] Togli salvia, ramerino e sermolino, aloro, selbastrella, chalamandrea, ghalli di cipresso ana manipoli uno. Fa' chuocere in dr. ½ quarti d' aqua e quando sono chotte le dette erbe chola l' aqua e spriemy per stamigna, e in su quella cholatura faranno bolito di quello ti lava il chapo e ghuaray.

187. I dolory del chavallo.

[i] Volsy dire prima 3 Pater Noster e 3 Ave Maria nell' orechio destro, e poy segnando ogni fiata + *malchus* + *malcho* + *polita meque creacho*; e volsy dire tre volte e ghuarà.

188. Il male del vermo del chavallo.

¹² male: ms. male che, dove che risulta espunto.

[i] Fa' scrivere a uno fancullo vergine, che sia nato di legittimo matrimonio, im charta novata queste parole in questo modo, coè: + audivit + me + erit + essit + vobis + deo + gratias + quoniam + in + te + domine + speravi + tu + deus + deus + meus +; [ii] e fa' apighare questo brieve al chollo al chavallo. A questo fancullo vergine, dicendo il fancullo 3 Pater Noster e tre Ave Maria a onore di Dio e della Vergine Maria e di Santo B. 13, e cholui di chi è il chavallo faccia dire la messa di Santo Celo per lo chavallo.

[115v] 189. Olyy freschi di più ragone. È buono averne notiçia per omori o dogle chalde.

[i] Olio rosato, violato, di latugha, di aneto, di gagli bianchi, di zucha, cherino, di nenufaro, di pionbo, di scharpioni, lavato, di sanbucho: ana d' ognuno, fai chorpo e ungi li omori chaldi. [ii] Quando voy fare medicina a omory chaldi fa' di tutti i detti olyy uno chorpo, tanto d' uno quanto d' uno altro, e ungy chon esso.

190. Olyy chaldy e quando vorray operare anchora, di quello che seghue farai il medesimo modo.

[i] Olio di mandorle amare, di noce, di nocuole, di nocoly di peschi, di chartamo, lorino, sandorlino, papaveri, mortine, di ginepro, di tre pepy, di spigho, d' enula, di mastice, di ruta, d' asençio, di chotogne, d' orticha, di chamomilla, di lino seme, balsimino, di chanapa: ana d' ognuno e ungy li omory freddy. Di tutto fa' chorpo chome di sopra, e usa a dogle e omory freddy o frigidi.

[ii] A torre via ogny ecesione di febre: dà a l' uomo a mangare l' ochio ritto del montone e alla femina il mancho e ghuarrà.

[116r] 191. Nota alla peste: è stata una chasa che s'è apichato il morbo ed è vy morto uno.

¹³ forse San Biagio, protettore degli animali.

[i] E gli altri che sono rimasty im detto sospetto caschuno di loro anno beuto uno bichiere per uno d' aqua di noce stillata, coè stillato le noce fresche chol ghusco e chol mallo e chol' anima di drento quando non sono anchora buone a mangare, chome dire stillate circha a dì 8 di gugno. Ed erono rimasti in detta chasa sey persone e nisuno altro non amalò di detta imfermytà.

192. A pasare tra nimici e non esere offesso.

[i] Dirai la mattina quando ti lievi questo verso tre volte, o quando passy i· luogho di sospetto. E no· llo sapendo dire lo porta adoxxo.

[ii] Ilustram faciem supra servum tum e salvu me fac i· mesirichordiam tuam dominum non chonfundamur quo miem invochavit te.

193. *Per fare tornare i' latte a una donna.*

[i] Togli della erba vincha, e grogho saracinescho, e del cristallo, e mele, e chomino e fa' bolire tutto imsieme per o/3¹⁴ overo per ½ dì. Poy, dallo a bbere alla persona e sì gli tornerà i· latte. Ed è provata medicina.

[ii] Ittem le foglie del pruno poste il dy spesse volte im sur ogni mala grattatura ghuarisce.

194. A ffare biacha di creta sottile pisana.

[i] Togli piombo e strugilo, poy togli uno romaiuolo di ferro e piglia da detto piombo strutto e gittalo im teglia di rame o di ferra o di terra. E fa' che dove lo gitti sia netta, e gitta i modo che vengha sottile e choxi ne gitta quanto voy. Poy piglia una pemtola e piglierai detto piombo e ttondalo alla grandezza della pentola dove l' ài a mettere. [ii] E ttogli paglia di seghale e mettila uno suolo nel fondo della pemtola e poy una piastra di piombo; e chosy va faccendo uno suolo di paglia in piastra di piombo, e chosi fa' ttanto che la pemtola sia piena¹⁵. E quando è piena e ttu la chalcha bene e chuoprila e

-

 $^{^{14}}$ dove o/3 sta per ore 3.

¹⁵ *piena*: nel ms. abbreviazione sovrabbondante.

amagliala chor una funicella. [iii] Poy lo metti bene sotto il litame chaldo e chuoprila bene chom di detto litame, e litame vole esere di chavallo ben chaldo e chosy lasca stare 25 dì. E poy la chava e troverray la paglia divorata e rosa e sarà attachato alla paglia a modo di fiore di farina. Distendi una asicella netta al sole e distendivi suso detta paglia che arai tratto della pentola, e ttanto la tieny al sole che lla paglia sia ascutta. [iv] Poy piglia uno vaglio e ttanto la vagla detta paglia che sia chaschato tutto il fiore di detta paglia; poy lo pesta e mettilo in una pentola e per ogni tanto di quello fiore mettivi drento on. 2 d' aqua, e pollo al fuocho e stempera bene imsieme, tanto che lievi il fumo; [v] poy lo lieva e mettila nella formella fatta accò e polla al sole in sull' asse, è lascalo stare al sole tanto che sarà ascutto; poy lo trai dalla forma e riponi im charta e tra lla paglia, e sarà biacha fine.

195. A ffare vernice liquida. [116v]

[i] Togli vernice im grana pesta dua parte, olio di lino seme una parte, e meschola e fa' bolire imsieme cho· lento fuocho. E s' ella vinissy troppo soda metty più olio drento; e ghuarda che 'l fuocho vole esere temperato perché la fiamma non vady al bolore, perchè no· llo potresti spegnere e arderebbe tutto e vorebe esere fatto i· luogho aperto. E quando sarà chotto sarà fatto.

196. A fare vernice da verniciare: trovo uno altro autore che chompone in uno altro modo e per chagone che molto può my va a l'animo; l'anoto qui da piè.

[i] Togli vernice, pesta sottile lb. una e polla im chaldaia bene netta. Poy vi metti olio di lino seme lb 2, e mettivi suso un pocho di pece grecha ben chiara insino in 2 on. e fa' bolire per grande spaçio levando la sciuma siché rimangha ben chiara; e fa' che vengha bene spessa e quando tu la voy provare s' ell' è chotta, e ttu ne metty un pocho a freddare; e se vedi che la tengha a tuo modo, lieva da fuocho. ¹⁶

¹⁶ a fredare in sul marmo molle a margine.

197. A fare lacha fine.

[i] Togli orina d' uomo e falla bolire in vaso vetriato e scumala, e fa' chosy tanto ch' ella sia bene chiara e netta. Poy la lasca posare e ttogli lb. 16 di quella orina e riponi a fuocho im vaso vetriato e netto, e mettivi drento lb una di ghomma di lacha e on 5 d' alume di rocho pesto; e ogni choxa e ttanto fa' bolire che vengha a cholore inanzi¹⁷ che tu lo metta a fuocho. [ii] Lascalo stare chosy per una notte la ghoma e l' orina e l' alume, e quando voy vedere se è venuto a cholore fa' la prova chor una pezuola. E dipoy abbi alume çucherino strutto chom della orina chiara e netta, e metti chon quella altra materia e ogni chosa; e poy ogni chosa gitta im chatinella e lasca chosy stare tanto che ti parrà che si rapigli. [iii] E poy chola per torcifecco da vino, e fa' che 'l torcifecco sia ascutto; e ttante volte chola e rimetti in torcifecco che choli l' aqua chiara sanza esere punto tinta di cholore, e quello che rimarrà nel torcifecco sarà il cholore fine. E ppoy la chava e metti a rascughare in su llastre sanza sole.

198. A fare una pasta di diversy cholory che accendi a fuocho bagnandola chon aqua o chon orina o chon lo sputo o aceto; subito rende fuocho, di modo vi potrai accendere uno lume chome vorray.

Puo' la portare nella borsa e legharla un anello; la sua virtù dura uno anno. Fasy choxì:

[i] Togli chalcina viva, çolfo vivo, vetriuolo romano, sale armoniacho, sale di pietra, limatura di rame, chorallo, chamfera, masticho, incenxo, mirra, indacho, limatura di ferro, rastiatura di pionbo, limatura di stagno, pece grecha, pece navale, aspalto; [ii] di tutto parte ughuale, coè tanto d' uno quanto d' un altro. Ogni chosa pesta sottile quello ch' è da pestare. Poy abbi olio petronio, olio chomune, trementina anna parte ughuale: meschola imsieme e fa' di tutto un chorpo e disechala al fuocho eco fatto abi questi liquori e rimena sopra al marmo a modo [117r] di cholore sempre

¹⁷ *inanzi*: nel ms. *inananzi*.

macinando i· modo sia tutto imchorporato. E non pottendo inchorporagli sanza aqua, macinando agugni aqua cho· detti liquori, e fa' che vengha a modo d' uno unghuento; poy gli metty a sechare al sole. Esendo sechi, mettigli in una pentola di tterra nuova forte e turala bene, e bene la luta e mettila in una fornace di vaxi crudi quando vi si mette a chuocere; allora tu vi metty detta pentola bene al fondo ch' abbi fuocho, e fa' chom'è detto. [iii] Non v'entri drento fuocho e quando e' vasy saranno chotti e rafreddi togli la detta pentola e sanamente la rompy, e trovaray la pietra cholle dette virtù e sarà preta chom cholori verdi, bianchi, açurri, galli e altri variati cholory e begli. [iv] E sappy, quando tu la chomponi, no· lascare indrieto nisuno de' detti cholory perché farebbe chome fa' la chalcina che semte l' umido, sì si disfarebbe.

199. A ffare sanghue di dragho.

[i] Togli orina d' uomo serbata dua mesy: e ttogli l' orina e gitta via la risedença, e chuocila e stiumala tanto che non facca più stiuma, e di questa orina tene lb. 6; e ghomma di lacha polvereçata lb. una; grane polverezata on. 2; verzino tagliato on. una; e pponi l' orina a bbolire, e quando chominca a bolire mettivi on, una d' alume di rocho polverezato.[ii] Poy pony tutte le dette polvere drento dell' orina, e ogni volta agugni della orina detta a bolire; e, ppoychè saranno tratto i cholori, dipoi chola detta orina per panno lino serrato, o sachetto, e quando sarà cholato togli questa aqua rossa e mettivi drento lb. otto di vernice polvereçata e meschola ottimamente. [iii] E ppoy v'agugni lb. una di bolio armenio macinato sottile, poy poni sotto i· litame per xv dì in vaso di vetro bene turato, poy lo trai dal litame e poni il detto vaso im sulla cenere chalda cho· lento fuocho e disecha afatto. [iv] E cercha cho· lla spatola o bastone s' egli è tanto chotto, e ponne una ghocola im sul marmo: e se si rasoda o sarà duro sarà chotto. Lieva da fuocho il vaso e rompy, e tra' fuori il sanghue del dragho che sarà fatto, e fanne pezzi a tuo modo. E, se llo voy fare chiaro e in ghoccole, non v'agugnere su il bolio. E 'n ischambio di bolio sarebbe buono il masticho non di mancho non vi va su tanto bolio che sia altro che buono e bello.

200. A ffare verde di pomelle coè di pruno cerbino.

[i] Chogli d' aghosto e di settembre le dette pomelle e nota che, quando le sono verde, allora fanno cholore gallo ghovernandole chome di sotto si dirà, e quando sono nere e mature allora fanno verdde.

[ii] Togli libre una di pomelle fresche, e lb. dua d' aqua, e on. ½ d' alume di rocho e fa' bolire ogni chosa per spaçio di dodici paternostri. E ppoy lasca rafredare e, quando sarà rafreddo tanto vi si possa tenere drento le mane, disfa tutte le pomelle. Dipoy abby una pezza forte e mettivi drento le dette pomelle e priemy, e quello che n' esce sarà chome aqua e quella aqua farà cholore verdde molto bello. [iii] E questa aqua [117v] si vole mettere im vaso vetriato e bbasta tutto l' anno. E, se llo voy più bello, mettivi drento on. 2 di verderame e fa' bolire chon aceto dove dice aqua.

201. A fare una pelle verde.

[i] Togli limatura di rame parte una, mele parte ½; meschola imsieme e imchorpora chol' orina tanto che sia bene chorrente, poy togli quella pelle che ttu voy tignere e ppolla sopra a uno cerchio e dalle il cholore dal lato della charne; [ii] e lasca sechare a l' ombra e 'l cholore passerà dallo altro lato e sarà cholore verde e perfetto. La chomposiçione che gli ài a ddare per fare verde si è quella c' hai fatta de rrame e del mele.

202. ½ per fare la pietra della borrace

[i] Togli alume di rocho im peççy a modo di noce lb. 25 e mettilo in una pentola invetriata, e mettivi suso tanta aqua arçente che chuopra detto alume; e lasca chosy stare per spaçio di mezzo dì e mestala speso e, quando sarà stata ½ dì, chava fuora la detta aqua e mettivi drento lb. 6 ½ di bituro 18 che non sia insalato, e lb. sey e mezzo d' olio chomune, e lb. dua d' olio di mandorle amare, e lb. una e ½ di sugna di porcho, e lb. dua e ½ di gromma di vino, ghomma rabicha lb. 2; [ii] d' ogni chosa bene polverezata e

¹⁸ lb. 6 ½ di bituro: nel ms. lb. 6 ½ d' olio chomune di bituro, dove d' olio chomune risulta espunto.

imchorpora bene ogni chosa e metti nella pentola e metti a dì 15 di marzo al sole e lasca stare insino al mese d' aghosto; e fa' ch' ella sia bene choperta, accò ch' ella non possa sfiatare e, quando sarà stata tutto il mese d' aghosto, chava fuora l' alume e lasca stare imsino al mese di maggo. [iii] E dipoy ritornalo nella pentola e lascalo stare per tutto il mese d' aghosto e, quando è pasato tutto il mese d' aghosto, chava fuora detto alume, il quale sarà preta borace. [iv] E mentre ch' ella sta al sole, meschola in chapo di 8 dì e, quando tu l' ài chavata, togli una pezza grossa e stropiccala bene, tanto che lasci l' unto ed è fatta.

203. A fare la pasta della borace.

[i] Togli le sopra dette chose quando ài chavato la borace, e falla bolire al fuocho tanto che diventi spessa; e ppoy fa' im forma di cerotti ed è fatta.

204. A fare borace da quoio.

[i] Togli tartaro crudo lb. 2, pesta sottile e stacalo, e mettilo im chaldaia chon 6 parte di sale chomune e dieci a parte d' aqua; e chuoci imsino a ½ dì e solveraxi. Lasca freddare e distilla pel feltro, e questa aqua chuoci a spesitudine e arrai borace da quoio.

205. A fare lacha di cimatura.

[i] Togli cenere di vagello, coè da tintori, e fa' che la sia forte che, ponendone uno pocho im sulla lingha, la morda forte, e d' essa fa' ranno. E, quando ài fatto detto ranno, poni a fuocho im paiuolo e fallo fare chaldo a fuocho di charboni, accoché non facca fumo, e mettivi drento lb. una di cimatura di grana bene aperta. [ii] E fa' che rranno sia tanto quanto tu sia chapace a una libra di detta cimatura [118r] e, quando n' ài messa drento detta cimatura, mestala bene chor uno bastoncello di schopa moçça; e, quando arà choxì bolito, mettine una ghocola di detto bolitura im su l' ugna del detto brodo e, se ttu vedi ch' abbi il cholore bene pieno a tuo modo, abbi apparecchiato il cholatoio di

tela a modo d' uno torcifecco e mettyvi drento la cimatura chol detto brodo; [iii] e stia sopra d' uno vaso che riceva quello che esce del cholatoio; e spriemy detto cholatoio chom dua bastoncegli che siano piany da uno lato, coè 19 di quadro, e leghati da uno chapo imsieme bene stretti; e metti il torcifecco i mezzo a dua bastoni e piglia dallo altro lato i bastoni dove non sono leghati e strigni bene il torcifecco: e priemi e strisca gù per 'l torcifecco. [iv] E, quando sarà bene uscito il cholore, allora abbi aparechiato on. 4 d'alume di rocho im polvere, e metti detto alume nel sopradetto brodo a ppocho a pocho, mescando chor una schopa moçça tuttavia tanto che leverà una stiuma grande. Allora non gli dare più alume. [v] Alora lascalo alquanto posare, e manda d' achanto la stiuma e vedi se 'l cholore se sepera bene da' rranno e se i' rranno è chiaro; e, se fussi rosso, dagli anchora um pocho d' alume, tanto che vengha chiaro i' ranno; alora lasca amdare la lacha al fomdo mettendovi sopra dell' aqua chalda e mescando e, quando è fuori l' aqua, istiuma amchora. [vi] Metti drento della altra aqua chiara e frescha e, amchora rimeschola chom detta schopa, e lieva la stiuma e lasca andare al fomdo la lacha; e abbi apparecchiato uno cholatoio di tela buona, e chava l' aqua piano di detto vaxo e ghuarda non versy il cholore. [vii] E, quando tu ài chavato quella che tu puoy, allora tu vi metti quello brodo pieno di cholore im quello cholatoio di tela buona. E mettivi sotto uno vaxo netto che seppure uscissy punto di cholore lo possy rimettere sopra, e lasca amdare via l'aqua. Dipoy, quando non chola più, chava fuora il detto cholore destramente e mettilo a rascughare im su l'embrice voy pianele allo rezzo sanza sole e, quando v'è stato un dì, mettilo in sull' ase. Qualche volta lo rivolgy e rascugherà più presto.

206. A fare porporina.

[i] Togli ariento vivo, sale armoniacho, stagno fine, çolfo gallo: ana parte ughuale. [ii] Imchorpora in questo modo: rady lo stagno e riducilo a limatura e chompollo cho' lo ariento vivo im schodella, tanto che di tutti e dua si facca uno chorpo. Dipoy pigli il sale armoniacho e pestalo sottile e fa' di quello medesimo del zolfo anchora pesto

1

¹⁹ Dove *coè* è aggiunto in interlinea.

sottile, e tutto imchorpora chollo stagno e chollo ariento vivo. [iii] E di tutti a 4 fa' uno chorpo bene imchorporato più che puoy in ischodella di legno chom pestello di legno. Dipoy, togli una bocca lutata e mettila sopra al fornello e dagli sotto fuocho lentisimo, imsino a ttanto che ttu voglia ch' ella chominca a fumare; e allora cresci il fuocho [118v] pichola choxa e va' choxi seguitando tanto che ttu vedi che non fumicherà più. [iv] E quando la non fumicherà più, alora cresci il fuocho altrettanto per spaçio dì 4/ore o mancho e lasca freddare. E rrompy la bocca e trane la porporina che sarà fatta.

207. A fare il gengovo verde.

[i] Togli gengovo belledi e ttogli barbe grosse e belle, perché sarà dipoy più bello, e tone la quantità che ttu voy fare e mettilo i· molle in aqua frescha per tre dì; e quando sarà stato tre dì e ttu lo lava bene, accoché da dosso gli escha ogni polvere e bruttura. E chosy lo lasca rascughare per dua giorni, accoché sia bene scholato. [ii] Dipoy abbi aparechiato tanto ranno forte che 'l detto giengono vi stia richoperto per 3 dita al mancho, e 'l detto ranno vole essere la maestra del sapone e vole il detto gengovo starvi tanto tempo drento che 'l detto gengovo sia tutto tagliato e schopiato dal detto ranno che, azanandolo chol dente e rompendolo cho· mano, sia popio chome se fussy çucha chomfetta i· mele, e che drento non abia nisuno filo e che sia frangibile. [iii] E, quando tu vedi che sarà venuto chome t' ò detto che sarà, incircha di 8 ho 10 dì il più, e ttu allora lo trai fuori di detta maestra; e abbi aparechiato uno vaso d' aqua chiara e mettvi drento il detto gengovo e lascalo stare im detta aqua chiara otto dì e, ogni dì, muta detta aqua 3 volte, al mancho dua: quanto più sarà mutata tanto meglo si purgherà dala maestra, coè da rranno.

[iv] E, passato detti otto dì, e ttu v'agugni altra aqua di nuovo; e im detta aqua agugnivi suso molto bene della cruscha; e anchora lascerai stare detto gengovo in detta aqua e cruscha al mancho tre dì; e in quello mezzo che gli sta in detta aqua e cruscha asagalo s' egli è fatto dolce chome aqua e che ne sia uscito ogni fortezza de' rranno, coè della maestra; [v] e, se ttu vedi che 'l gengovo ave lascato ogni tristo sapore di che prima egli aveva perso, tralo di detta aqua di cruscha e lavalo molto bene cho· l' aqua frescha,

chome se ttu lavaxi una imsalata, e sarà fatto biancho e chiaro. E fa' d' avere aparechiato o paiuolo o chaldaia o vaso vetriato, sechomdo la quantità del gengovo che ài fatto, e mettyvi drento il detto gengovo chol mele lungho e fallo dolcire a uso di zuchata; e fa' che 'l mele sia biancho e favi sotto fuocho lento tanto che sia fatto dolce. [vi] E, quamdo e' sarà fatto dolce e arà perso il cholore e ttu llo chavi di detto mele, e mettilo in vaso netto vetriato. E tra 'l detto gengovo mettivi suso chanella, gharofani, noce moschade, pesta a uso di spezie, accoché pigli il sapore buono; e, quando l' arai messo im detto vaso e ttu abbi aparechiato çuchero chiarato e ben chotto, e mettilo im detto vaso sopra al detto gengovo e fa' che 'l gengovo stia richoperto dal çuchero; [vii] e chosì lo legha e chuopri bene e chomservalle. Sapy che molto megliore sarà quando arà x anni che al principio; e sappy che, se ttu torrai 30 libre di detto gengovo secho, tornerà fatto verde per lb. 100 ho presso.

208. Affare verderame buono e perfetto

[i] Togli piastre di rame lb. x e bagnale chon olio chomune; poy togli lb. 3 di zolfo polverezzato; poy togli uno vaso imvetriato e ttogli le dette piastre che per ogni verso sieno larghi quatro dita e più o mancho, sechomdo la quantità che ne voy fare. [ii] E metty il detto çolfo im suddette piastre e metty dette piastre im detto vaxo l' una sopra a l' altra, avendo messo il çolfo ²⁰ tra l' una e l' altra, ²¹ [119r] e, quando ve l' ài messo tutto drento, metty al fuocho il detto vaso tanto che 'l çolfo sia chomsumato, coè disfatto; poy lo lasca rafreddare. Poy togli il detto rame e ppestalo in uno mortaio di bronço e staccalo bene e, quando è ppesto e stacato, lava il detto rame chon aqua chiara di pozzo; [iii] e lavalo tanto che l' aqua sia chiara e, quando sarà bene lavato, lascalo ascughare; e quando sarà bene ascutto fanne anchora polvere e restaccalo. Poy abbi lb. 10 d' aceto forte e, nel detto aceto, metti lb. 20 di sale chomune e on. 20 d' alume di rocho tutto pesto bene.

[iv] Poy togli la terça parte del detto aceto, quando vi sarà disfatto il sale e l' alume, e

²⁰ il çolfo tra l' una e l' altra: nel ms. il çolfo tra l' una im sull' altra tra l' una e l' altra, dove tra l' una im sull' altra risulta espunto.

²¹ e quando ve l' ai è a margine inferiore, a richiamo dell' incipit della carta successiva.

poy togli i' rrame e inchorporalo cholla detta terça parte dello aceto; e quando sarà bene inchorporato mettilo im sulla piastra di rame largha ½ bracco e fa' che lo 'ntriso non sia sì liquido che chagga gù delle dette piastre. [v] E quando l' ài messo im sudette piastre mettile a l' umido il lato che non vi sia sole, e metty l' una piastra im sul' altra; e, quando v'è stata 5 dì, togli le dette piastre e radile in uno chatino di rame; [vi] e poy togli uno altro terço dello aceto che ttu serbasti e mettivi drento on. 20 di verderame e on. 20 di sale armoniacho e on. 20 di farina d' orzo e on. 20 di gromma di vino, e ogni chosa molto bene polvereçato, e meschola tutte le dette chose chol detto terço dello aceto e rimetty in sul detto rame la detta chompoxicione. [vii] E che non sia punto liquido, che lla prima volta è sempre. Mettilo grosso uno dito e, quando l' ài achonco, fa' uno fosso chupo, fondo ½ ghanba, e empilo ½ di litame chaldo. Poy vimetti su le dette piastre l' una im sull' altra, poy chuopri bene di litame chaldo e rinuovalo insino a dì 5; e fa' chosy imsino a dì XX. E im chapo di 20 di togli il detto rame e rastialo e mettilo nel chatino, chome facesti la prima volta, e ttogli l' altro 1/3 dello aceto che rimase e rinchorpora chom detto rame; [viii] e quando 1' ài bene imchorporato e fatto chome di sopra, coè tutto tutto, mettilo in uno sachetto di chuoio, overamente in una vescicha di bue, e apichalo i· luogho umido che non vi dia sole; [ix] e fora il detto sachetto e favi certi buchi tanto che possa cholare l' aceto e, quando non cholerà più, mettilo nel forno quando n'è chavato fuora il pane e lascalo stare tanto che sia rascutto e sarà fatto.

209. A ffare acurro oltramaryno fine.

[i] E questo ene il modo a insegnartelo e a chi non avessi may fatto né veduto farne chon più ordine e più aperto modo che sia possibile.[ii] Togli pietra lazuli fine e che ttengha scintelle d' oro e, quanto sono più pure sança altra mistura o di cholore basso o schuro, tanto sono migliore. Le quali pietre achomcerray chosì: pony le dette pietre im choreguolo e ppoy poni il choreguolo al fuocho, e fagli tanto fuocho che lle dette priete afuochino; [iii] le quali, choxì afochate, gettale in aceto forte e una altra volta le ripony a fuocho e, quando saranno afochate similemente, le rigitta in aceto; e chosy farai tre o

quatro volte. Dipoy macina le dette priete i· mortaio di bronço, metendo drento alchune ghoccole d' aqua, accò ch' ella polvere non voli di fuori; [iv] poy [119v] poy quello che ài pesto nel mortaio macinalo sottilisimamente im sulla pietra di porfido chome si fa gli altri cholori; poy poni a sechare sopra a mattoni im parte non polverosa e puliti, e lasca stare uno dì e una notte; [v] dipoy lievala d' in su mattony e pollo sopra a asse, o ttavole pulite e nette, e lasca stare insino a ttanto che si sechi. Poy riducegli im polvere e choxi sono preparate le pietre lazuly.

210. Chome si fa il pastello per afinare l'açurro.

[i] Togli per caschuna libbra di pietra lazuli polvereçata on. 3 di raga di pino, on. una di masticho trito, on. una di trementina, on. una di cholofonia overo di pece grecha, dr. una di cera nuova sottilmente tagliata, on. una d' olio di lino seme; e ttutte queste chose poni a lento fuocho in una pentola imvetriata che sia vota il terço o circha. [ii] Poy che dette chose vi saranno, e bolla tanto che una ghoccola gittata in aqua fredda in una chatinella vetriata non s' appichi al dito bagnata in aqua, allora il pastello sarà chotto, il quale chosy bollente lo cholerai per stamigna o stacco sopra a uno chatino mezzo d' aqua fredda. E lasca stare insino che s' imduri e, quando sarà rasodato, formalo im forma d' uno pane e ripollo in aqua; e dura chosy asai tempo e choxì si fa il pastello.

211. *Della imchorporatura dello açurro nel pastello.*

[i] E finalmente, quando vorrai mescholare l' açurro nel pastello, poni il detto pastello in una pemtola imvetriata al fuocho imfino a ttanto ch' è bbene si strugha; poy metty drento, sempre bene rimenando e mescholando chom spatola, insino a ttanto che vedrai bene essere inchorporato, allora rovescando in aqua fredda im chatino vetriato. [ii] E netta la pentola quanto meglio puoy e, quando sarà rasodato, riducilo im forma di pane chome prima e ppollo in aqua. E quanto più stesi im detto pastello tanto meglo sarebbe; ma al mancho lascalo stare per 15 dì o al mancho 8 e choxi è fatta la 'nchorporaçione della pietra laçuli im pastello.

212. Il modo di trarre l'açurro del pastello.

[i] Choxì proccederrai: poni il detto pastello im chatino imvetriato e mettivi sopra aqua chalda, nella quale tu ppoxi patire la mano, e fa' che ll' aqua sia tanta che nuoti di sopra al pastello almancho 4 dita e, quando detta aqua sarà fatta tiepida, rovescala e mettivi alquanto aqua più chalda; e piglia dua bastomcegli grossy chome tu ài il d<mark>it</mark>o grosso e circha lunghy meçço bracco, puliti e rittondi da chapo, e chom detti bastoni chor ogni mana dibatterai detto pastello chom detta aqua bene rimenandola e disfaccendolo, imfino a ttanto che incominci a uscire l'açurro. [ii] E se no ne uscissy, rovesca detta aqua e agugni più chalda, e chosy farai tanto che vedrai l' aqua doventare açurra e, quando sarà bene doventata açurra, rovesca in altro chatino o chatinella vetriata, e choxì farai tanto che vedrai l' aqua doventare açurra. [120r] [iii] Riaquando vedrai l' aqua di cholore di cenere: no mettere quella choll' açurra, ma di per sé in altro vaxo. E nota: se vorrai avere più maniere d'azurro bisogna porre 5 ho 6 volte l'aqua azurra di mano i. mano che ttu la trai dal pastello. La prima aqua di per sé, la sechonda di per sé, la 1/3 di per sé e chosy tutte di mano i mano, i modo che 'l primo sarà di cholore vantagato, il sechondo sarà ma non di tanto ma più sottile, il 1/3 sarà bianchetto ma sottilisimo. [iv] Dipoy, diligentemente lasca posare tutti gli açurri al fomdo de' chatini i modo che ll' aqua non sia tinta di cholore açurra e ppoy rovesca l' aqua del chatino diligentemente chon ispugna e pponi gli açurri im su mattoni a rascughare chome prima facesti e, quando sarà secho, pollo im chuoio biancho i· luogho pulito e chosy lo chomserva. [v] Ma il cenericio non vale nulla se non è per fare letto allo altro açurro, e ccò è da notare che ogni volta che ttu ai a maneggare il pastello sanza l'açurro o chollo açurro, bisogna prima ugnierxi la mano chon olio di lino seme, accoché non s' appichy alle mani. [vi] Questo sopra ascritto modo sie da fare l'acurro ho a finare. Io l'ò provato e òllo trovato ottimo e chom voy interamente e sanza invidia chom voy l' ò chomunichato. Laus Deo.

213. A fare altro acurro.

[i] Togli chalcina viva libra una, imdacho fine on. una; spegni la chalcina viva nello aceto biancho, poy che è spenta chome savore mettivi drento l' imdacho macinato, e ppoy metti in uno orinale ogni choxa e ttura di sopra e pollo sotto i' litame di chavallo chaldo per 15 dì. Dipoy lo trai e macinalo bene e arrai buono açurro.

214. A ffare açurro perfetto oltra marino.

[i] Togli lapis laçary finy di quello che ttiene assai misciata d' oro, e fa' questa prova: piglia uno pocho di detta pietra e ppolla im su charboni accesi, tanto ch' ella sarà fatta di fuocho; dipoy lascala freddare e, quando sarà fredda, ghuarda s' ella si sarà tornata innel suo cholore di prima sanza avere perduto niente. E questa sarà buona e di questa pietra piglia lb. una e macinala al porfido²², tanto sottile che sia chome aqua o più, se più si può.

[ii] Poy piglia lb. una di pece grecha e lb. una e mezzo di raga di pino e incenso e masticho ana on. una, tutto pesto sottile, e meschola imsieme dette ghomme e fa' chosy: togli una pentola nuova vetriata e mettivi drento tutte le dette choxe, eccetto che lla pietra, e agugni alle dette choxe on. 2 d' olio di lino seme e metti a fuocho a bolire per spaçio di dua ore, pianamente rimenando chor un bastoncello saviamente, e abbi avertença che non bola di soperchio e fa' chosy tanto che sia chotto.

[iii] E, per sapere quando sarà chotto, mettine una ghoccola in aqua frescha e ppoy la piglia imfra lle dita e valla rimenando e, se vedi ch' ella s' appicha alle dita, non è amchora chotta; e ttanto fa' bolire ch' ella non s' appichi in fra lle dita. E fatto questo togli²³ una pignatta nuova e poni sopra una peza sotile [120v] di panno lino, e chola la detta materia che sarà a modo di vischio; e ppoy la piglia e menala imfra lle mani a modo di pasta di pane bagnandoti spesso le mane cho· l' aqua frescha o chon olio di lino seme. Poy la poni i· luogho netto.

[iv] Apresso piglia la pietra detto azurro chome di sopra è detto e mettila im sur una preta di marmo pulita e, a ppocho a pocho, imchorpora detta pietra lazari cholla detta pasta e lascala chosy stare 4 dì. [v] E ppoy la metti in una pignatta vetriata che sia piena

²² porfido: nel ms. abbreviazione sovrabbondante.

²³ togli su correzione di altra forma illeggibile.

le dua parte d' aqua chalda e sia i· modo chalda che vi si ppossa soferire la mano, e ttanto rimena la detta materia chor una mazza im detta pentola d' aqua a ppocho a pocho, che n' uscirà l' azurro di modo che l' aqua sarà tutta azurra. [vi] Allora tray fuora detta pasta e vota quella aqua in altro vaso imvetriato e llasca tanto posare che llo azurro sia posato tutto al fomdo; e quando sarà posato al fondo, alora chor una spugna trane l' aqua chiara, e llo azurro rimarà al fomdo; lascalo rascughare da ssé medesimo allo rezzo e, quando sarà rascutto, ghovernalo in uno vaso di vetro. [vii] E sappy che questo primo azurro che è uscito è 'l più fine e 'l migliore di tutti gli altri. E dipoy, fatto questo, dipoy piglia la detta pasta e di nuovo la rimetti in aqua chalda, chome prima rimenandola chol bastone tanto che ll' aqua sarà azurra, e dipoy di nuovo chava la pasta e lasca poxare l'azurro al fomdo e trane l'aqua. [viii] Quando l'azurro sarà posato lasca rascughare chome il primo facesti, e questo non è tanto fine chome il primo. E chosy farai del 1/3, coè la terza volta, e 'l terzo non è fine chome il sechomdo. E chosy fa' ttanto che lla pasta sarà tutta purghata che non vi sarà più azurro e chosy ripony l' uno di per sé da l' altra serbba detta pasta perché sarà buona a nettare degli altri azurry non tanto fini. [ix] E sappy che questa ricetta mi fu portata imsino di Domascho, dove si fanno i migliori azurri del mondo.

215. A ffare azurro.

[i] Togli cenere di cerro fine e stacata e fanne ranno; poy chola detto ranno e ppoy lo stilla per limbicho; poy piglia lapis lazuli macinati sottile e boligli im quello ranno; poy gli chava e pogli a sechare; poy togli olio vergine d' uliva e impasta chon esso e intridi bene, e chosy pece grecha fonduta chon detto olio. E, quando sarà freddo, inpastavi drento l' azurro e poy poni a sechare e, quando sarà stata choxì alchuno dì, togli detta pasta e rivolgila in una pestra e sì la legha; [ii] e la detta pezza poni in aqua chalda in vaso vetriato, i· modo che lla materia non tochi fomdo, e quello che chadrà nel fomdo sarà azurro. E lasca rascughare chome di sopra ttu ài il primo e 'l sechondo di per sé, e chosy fa' ttanto che non uscirà più azurro. [121r]

216. A ffare azurro.

[i] Togli sale armoniacho on. 3, verderame lb. ½ sottilmente pesti imsieme; meschola e imchorpora chon olio di tartaro a modo di pasta. Choxì lasca stare alchuno dì e metti im vaso di vetro, e dipoy metty a disechare im forno quando n' è tratto il pane e, quando è secho, tralo e rimacina e arai ottimo azurro chome oltra marino.

217. A fare azurro.

[i] Togli chalcina viva parte quatro, sale armoniacho parte 4, limatura di rame parte dua e meschola imsieme e intridi chon aceto forte, e fa' chome pasta e metti im vaso di vetro bene turato. Poy poni sotto i· litame per 15 ho 20 dì e ppoy lo trài e troveray l' azurro fatto.

218. A fare azurro di Magna.

[i] Togli mele biancho il più che puoy on. 3 e stemperalo cho· ranno fatto di vite uno pocho chaldo, e ttogli lb. una d' azurro di quella rocca che viene dalla Magna, o voy dire pietra azurra, e tritalo bene. Poy lo vieni macinando im sul porfido chom detto ranno, e quanto più sottile sarà macinato tanto sarà migliore; e metti il macinato in una chatinella di per sé e, quando sarà tutto macinato e ttu ttogli il detto ranno, tanto chaldo che lla mano lo passa soferire; [ii] e mettine in sudetto azurro tanto che vi stia bene a largho, e viello rimenando e stropiccando cholle mani; e quando l' ài bene stropiccato e ttu llo lasca ripoxare per grande spaçio, tanto che llo azurro vadi tutto al fomdo. Poy getta fuori quella chotale lavatura e, se vedi ch' ella sia charicha o ttinta d' azzurro, mettila in una altra chatinella, tanto che sia bene riposata.

[iii] Poy abbi aqua chiara chalda e metti im sullo azurro e viello rimacinando o ristropiccando cho· mano, tanto che 'l mele n' escha bene fuora. Poy il dividi il questo modo, coè piglia della aqua tiepida e mettila im sullo azurro e rimenalo cho· mano e lascalo alquanto riposare; [iv] poy metti quella aqua chosy tinta in uno altro vaso e la sustanza dello azurro grosso che sarà rimasta al fomdo, rimetty su della altra aqua im

quello medesimo modo e chosy fa' 3 ho 4 volte. E ogni volta metty di per sé e 'l diviso di mano in più vasegli e, quando sarà tutto diviso, e ttu llo chava de' vasegli e ppollo a scughare in su lastricegli o in su pietra. [v] Il primo e 'l sechomdo è buono azurro, il terzo è biadetto, il quarto è da fare chose grosse grosse.

219. A fare uno verde bello.

[i] Togli verde terra e macinalo sottile e limatura di rame lavata e meschata bene imsieme e metti le dette chose in uno vaso di rame; e bagna dette chose chon aceto forte, nel quale abbia un pocho di sale armoniacho risoluto e uno pocho d' alume di rocho e di sale gemo, e mettilo ne' litame chaldo. [ii] Bagna le dette chose ogni dì una volta chon un pocho d' aceto e sarà bello e perfetto verde. La limatura vole essere lb. una e mezo e 'l verde terra lb. 2, e ttanto aceto che basti 15 dì facendo ogni dì una volta menando chor uno bastoncelo e sarà bello. [121v]

220. A fare buona lacha in cholore paghonaço.

[ii] Togli cenere di fecca di vino lb. una e, se voy ch' ella sia bruna, agugnivi on. 4 di chalcina trita e ttogli 4 bichieri d' aqua chiara e fa' bolire insieme, tanto torni a mezzo mestando alchuna volta chor una mazuola. Poy lieva dal fuocho e lascala fare posatura e il rranno rimarrà di sopra alla cenere chiaro, e lla chalcina starà al fomdo; [ii] togli quello ranno e mettilo al fuocho e mettivi drento lb. una di ghomma di lacha trita e staccata, e fa' bolire mestandola chor uno bastoncello; e traendone il bastoncello, posandone una ghocola in sul foglio, facca buono cholore. E quando arai tratto buono cholore e ttu lo chola chon istamigna e serba la fecca per fare della più chattiva lacha; [iii] poy piglia il detto cholore chosy cholato e chotto, e ttogli on. 6 di marmo chalcinato e chosy macinato imsieme chom quella ghomma chotta. Chosy cholato, e ppoy la metti a bbolire tanto che non sia né molle né dura, ma chome farinata; [iv] poy poni im vaso netto e, quando è fredda che vi patischa drento uno dito, abbi alume di rocho, quanto ½

ghusco d' uovo polverezato e meschola chon esso. Poy la poni a scughare sanza vento al sole e sarà fatta.

221. A fare aqua grana.

[i] Togli una metadella di trebiano buono e mettilo im pentola nuova vetriata e mettivi suso on. una di verçino tagliato sottile buono e on. una di grana; e ttanto fa' bolire tanto che ttorai la metà, ma prima lasca starce i· molli una notte detto vergino e grana in detto vino.[ii] E poy vi metti suso ¾ d' onca d' alume di rocho e ¼ d' onca d' alume di piuma, coè fiore di preta, e fatto questo lieva da fuocho e mesca bene, tanto si disolvino detti alumi sottilmente polverezate. Poy chola chom pezza lina sottile e forte bagnata prima chon vino biancho, accoché lla pezza non succy troppo cholore, e chon essa chola. Ed è provata.

222. A fare inchiostro sanza fuocho.

[i] Togli aceto forte una metadella e mettivi suso on. una di vetriuolo romano pesto e ghalluza on. 1 ½, ghoma rabicha on. 1 ½ o di verno o di state, e tutto pesto polverezato sottile; e metti in uno vaso netto e chuoprilo, e ogni dì lo mesta una volta o dua, sì che bene si risolvino le dette chose, e lascalo stare per 6 dì e sarà buono. E non fa mai ma<n>cho e none scema²⁴ dove l' altro scema la metà, e ttiello bene netto accò non vi vadi a fastidio.

223. A fare polvere da bombarda.

[i] Togli sanitro e zolfo lb. 2, charbone di salco lb. una, imcenso nero on. una, cholofonia on. ½: imchorpora imsieme tutte queste chose e fa' sieno bene peste

_

²⁴ scema: nel ms. abbreviazione sovrabbondante.

sottilisimamente e staccate; e volsy tenere i· luogho ascutto, a volere che la xia perfetta e buona.

224. A fare minio da miniare.

[i] Togli stagno on. una e fomdilo e mettivi drento on. una de merchurio vivo e, quando so[122r]no imchorporati, tritalo e mescholalo chor una onca ²⁵ di zolfo vivo polverezato e on. dua di sale armoniacho polverezato bene sottile; [ii] e poni ogni chosa imsieme im vaso da solimare e, solimato che è, rompy il vaxo e troverai il sale armoniacho e 'l zolfo solimato e nel fomdo del vaso troverrai olio di messioni²⁶, il quale, cholla bomerabicha, distempera, coè macina cholla detta aqua. Poy ancho lo ttempera quanto lo vorai adoperare, ed è fatto perfetto e buono.

225. A ffare una pietra im cholore d' oro.

[i] Togli sale²⁷ ottimo e orpimento per ughuale parte²⁸ e metti in vaso imvetriato e sugella bene e metti nel fomdo del sale e ppoy dello orpimento e solima imsino a ttanto ch' egli induri bene. Poy gitta 5 drame di questa chomfeçione sopra a dieci di marchasita bene trita, e ppoy fomdi e arai pietra im cholore d' oro.

226. A fare banbola da spechi.

[i] Togli lb. una di piombo e quarri uno di marchasita d' ariento e fondi imsieme im choreguolo e, quando sarà fomduto, mettivi suso un pocho di zolfo gallo, ttanto quanto una chastagna, bene trito e lasca sfumare. Poy togli pece grecha trita e metty nella detta chomposiçione e mesca bene imsieme; [ii] e poy abbi una palla di vetro bene tonda e

²⁷ togli sale: nel ms. togli sale una pietra incholor, dove una pietra incholor, forse glossa a sale, risulta espunto.

²⁵ una onca: ms. una onca una, dove una risulta espunto.

²⁶ Termine senza riscontro.

²⁸ parte: nel ms. abbreviazione sovrabbondante.

schaldala forte e mettivi drento la detta chomposiçione e, volta imtorno la palla accò ch' ella pigli per tutto e che non pigli più d' una choverta, e quella ch' avanza chava fuora e arai una pala da spechiare e, se voy fare banbole da spechiare, taglia chollo smeriglo.

227. A fare cera biancha e anche chresce di peso.

[i] Togli cera galla lb. 100, fanne pezzi e chacca im chaldaia e su vi getta fiascha 6 d' aqua comune, struttovi drento lb. una di salina e lb. una d' alume di rocho e fa' bolire ¼ d' ora e lasca poy uno pocho riposare. E quando è posata gittala in aqua fredda faccendo brucoli. [ii] Dipoy mettila al sole in sur uno telaio, tanto che imbianchi bagnandola ogni di uno pocho cho· l' aqua fatta nel modo sopradetto, e dipoy ristrugila una altra volta nel modo sopradetto eccetto non à bbolire e lla chaldaia ave a essere nettisima stagnata, overo di terra imvetriata; [iii] e rigittala im brucoli una altra volta e mettila al sole una altra volta e lascala stare 3 ho 4 giorni, sechondo vedi che imbiancha e, l' utima volta che ll' ài strutta, mettivi drento dramme una di chanfera rifatta macinata e amchora l' utima volta che lla strugi puoi torre in fomdo della detta chaldaia fiaschi 4 ho 6 di latte di chapra e farà buono ricrescimento e sarà fatta. [iv] Non di mancho sanza latte si è la propia buona e vera cera biancha ²⁹ viniçiana: i· latte vi mettono quando la lavorono, perché quello buro che nela ch' entra. ³⁰ [122v]

228. A fare sale armoniacho.

[i] Togli orina stata im pisa quindici dì parte quatro, fuligine di chamini parte una: fa' bolire la detta fuligine chom detta orina chiara una mezza ora, poy la chola per feltro. Tanto la chola pel feltro che quella orina sia chiara, poy togli sale chomune grosso preparato on. 3, poy togli della orina sopradetta lb. 5 e falla tiepida e disfa questo sale preparato. [ii] E, quando sarà disfatto, chola per feltro e questa cholatura metti³¹ in una

²⁹ A margine la parole *cera*.

³⁰ A margine la parole *nela*.

³¹ *metti*: nel ms. *metti metti*.

bocca e questa bocca metty im fornello cholla cenere e dagli fuocho lento che la materia si chongeli e fa' che lla bocca stia aperta e quando sarà chomgelato sarà sale armoniacho.

229. A fare sale armoniacho d' uno altro autore.

[i] Togli lb. 3 di chalcina viva netta e buona che mai non abbi tocho aqua e llibre una di sale armoniacho e pesta bene il sale; e poy macina il sale cholla sopra detta chalcina e verratti a modo di loto e ttu llo lasca stare dua dì in sul marmo e, se n' esce aqua, richola saviamente e poni la materia che tt' è rimasa im sul marmo e imbevera bene chon aceto e stempera bene, e ppoy il chola e piglia l' aqua che n' esce e serbala. [ii] Poy piglia la materia ch' è rimiasa in sul marmo della chalcina e del sale e macina da chapo e fa' schaldare e bbolire e stempera bene chon aceto e chon aqua e chola e serbba l' aqua che n' esce cho· l' altra; e chosy farai tante volte che non vi rimangha niente de salsedine, e debba essere fatta im 4 ho 5 volte. [iii] E poy nettamente metty la sustança che arai fatto, coè tratto dal sale e dalla chalcina, e stilla per feltro. Poy la fa' vaporare e disecha e ascugha e llo sale che rimane è sale armoniacho fisato. [iv] E nota che non era mia imtençione fare qui nota di questa fisazione del sale, perché apartiene al archimisto a volere a fare il sale siffato ora a lalde di Dio che per questo non impedisce nostro intencione.

230. A trarre uno ferro d' una ferita.

[i] Im prima dirai 5 Paternostri e 5 Ave Marie a riverença delle 5 piaghe del nostro Signore Yhesu Christo, e 3 Paternostri e 3 Ave Marie a riverença della Santa Trinità e poy diray chosy, e volgiti im verso la luce del sole: lungino fu ebreo che cholla lanca sua ferì Cristo nel suo bel chostato diritto e non ne uscy se none sanghe e aqua e chosy preghò il nostro Signore Yhesu Christo lascy uscire il ferro chom tutta l' asta amen. Piglia il ferro cholle dua dita magore delle mane e vallo tiramdo e chosy verrà fuori.

231. A ffare il çuchero chandi chome proprio quello che viene di Candia e sarà bello e buono.

[i] Togli çuchero fine di Portoghallo e sappy quanto più fine sarà, tanto chandirà meglio. E tone la quantità che voy e spezalo e fanne pezzi e chandiscilo chome sai chon aqua chiara e albume d' uova, coè a lb. 25 di zuchero, albumy d' uova n° 12. E dibatti gli albumi d' uova in aqua chiara frescha e, quando vi saranno dibatuti e rotte, mettyvi drento le lb. 25 in pezzi di zuchero, tanta aqua che llo disfacca bene e ttuto [123r] torny uno chorpo. [ii] Dipoy poni sopra a fuocho im chaldaia e fallo bolire e, quando arà bolito tanto che tu vedray il zuchero e l' aqua uno chorpo, abi aparechiato una altra chaldaiuola sopravi la stamigna e qui drento chola il detto çuchero che paserà di sotto chiaro e bello. Togli quello pasato e pollo sopra a fuocho e fallo tanto bolire che vengha chotto a pemto. Chogli il saggo o pocho mancho coé che ti s' apichi imfra le dita chome se ttu tochasy trementina e, i· mentre che bolle in sudetta chaldaia, mettivi drento on. 3 d' aqua arçente vel circha (non dà noia quando fusino on. 4) e questa è la sua maestra a farlo chandire.

[iii] E, quando sarà chotto chome t' ò detto, abbi aperechiato una mezina di terra chotta non è invetriata e lievane il manicho. E sia tanto grande la mezina che sia capace che drento vi chapia il detto cuchero, o ttu ttogli più meçine e fa' che drento a dette mezine abbi fatto una rocha di channa grande, dal chorpo i· modo che drento riempia tutta la mezzina proprio a uso di rocha da filare. [iv] E sieno, le channe, tagliate a uso di gretole di rocha, coé femdi le channe e da ogni testa la punta, e fa' d' avere uno chanone di channa e buchalo di sotto e di sopra apreso la somità a 2 dita e fagli buchi intorno intorno e fa' che 'l chanone sia apunto tanto lungho quanto è la mezina e mancho dua dita; [v] e piglia poy quelle gretole tagliate e fate a uso di gretole d' archolay e più strette la metà e chose apuntate sotto e sopra metti ne' detti buchi del chanone e fa' che le gretole sieno tanto lunghe che le si pieghino e faccino chorpo pure tanto chorpo che chapia per la bocha della mezina e che nella mezina stia ritta detta rocha.

[vi] E quando ve l' ày a mettere i· molla detta rocha di channa d' aqua arçente e fa' che, inançi che vi voti drento il zuchero, la channa o voi rocha sia rascutta e, quando il zuchero sarà chotto chome detto di sopra, e che n' arai messo drento le 3 ho 4 once d'

aqua arzente e, dipoy che ve l' arai meso e lascatolo anchora bolire ½ ora, e chosy bollente lo voterai im detta mezina e, quando ve l' arai voto, chuopry detta mezina i· modo che punto non isfiaty e fa' in questo modo: [vii] togli uno pezzo di panno lino sodo che sia sì grande pezzo che sia magore della bocha della mezina e pollo im sudetta mezina e leghalo intorno alla bocha di detta meçina che sarà choperta detta bocha di detta mezina e, sopra al panno lino, poni anchora uno foglio sopra a detto panno lino pure in sudetta bocha e l' uno e l' altro stieno sì lenti che venghino a pendere alquanto drento nella mezina facendo chosy uno pocho di chorpo, non però tanto che tochi il zuchero. [viii] E fatto questo abbi gesso da murare strutto e pone in sudetto panno lino e charta coè choperchio di detta mezina e pollo³² i· modo grosso che bene turi detta bocha intorno intorno e sopra di modo grosso 2 dita accoché non posa sfiatare e, quando l' arai bene turato e inbrattata di gesso alla bocha di sopra insino a ½ il chorpo di detta mezina, e ttu ttogli detta mezina e mettila sotto i' litame di chavallo ben chaldo. [ix] E fa' che molto bene la vi sia coperta tra di sotto e di sopra e d'allato e quivi chosy sotterrata lasca stare 15 dì il mancho o insino in 3 settimane. Poy tray fuora la mezina e sturala e vota il zuchero che non è chandito e sarà buono subitto a lavorare per chonfetto per di sotto o fare latte o scilopi e non vole stare troppo perché diventere vistioso e quello che sarà chandito sarà api[123y]chato in sulla detta rocha e sarà a modo di granella di sale grosso e grossy dadi e grossi pezi e anchora sarà imtorno al chorpo, drento della mezina, per tutto una piastra ritratta in forma di detta mezzina.

[x] E quando arai chavato il zuchero, il quale non era chandito perché mai non chandirà tutto, togli uno pocho d' aqua chalda e mettila im detta mezina e chosy presto dà una riscaquata drento al detto çuchero chandito chon detta aqua chalda vole esere circha 3 bichieri d' aqua; e vota in sul zuchero che non era chandito che vasti. Dipoy, fatto questo, chomica imtorno intorno a dare nella mezina destramente a romperla e antronalla pian piano per avere il detto çuchero chandito imtero chome sta la mezina.

[xi] E vedi di rompere la mezina di modo chome se ttu avessi un melaranco o uno viuolo in una mezina e volesilo chavare intero cholla terra per ripollo in uno altro vaso magore. Chosy a pocho a pocho rompi la mezina del zuchero chandi, e aralo imtero chome se proprio fussy il vaxo e fa' d' avere i· litame frescho e se non fussy chaldo a

-

³² pollo: nel ms. abbreviazione sovrabbondante.

tuo modo fa' uno paiuolo d' aqua bolita e gitta detta aqua bolita chor una pentolina im sudetto litame e chor uno forchone o cholle mane e ttu vai sollevando detto litame. [xii] E questo abi fatto la mattina o 2 ore inanzi che vi posi drento il zuchero a chandire e poy vi metti detta mezina e fa' chome è detto qui. D' achanto i' margine sarà ritratto uno pocho di similitudine della rocha³³, benché mi stimo arai imteso di modo mi pare avere detto aperto.

232. A fare petre preçiose sofistiche.

[i] Togli cristallo e mettilo a uno grande fuocho e, quando s' arovente, freddalo in aqua o voy in aceto e quando arai fatto questo dua o 3 volte mettilo im choreguolo lutato a uno forte fuoco per un dì e una notte e aralo chalcinato. Poy togli della detta chalcina e mettila chom sale alchali³⁴ in uno choreguolo e dagli fuocho da fondere e, quando sarà fonduto, mettivi drento dello azurro macinato, se voi çafino, se voy rubino; [ii] mettivi cinabro, se voi topazio; mettivi drento radice di rosa magore pesta, e fa' ch' ogni chosa che vi metty per cholorire siano macinate sottile chome aqua e chosy sechondo ³⁵ che cholore voi fare sechondo vi metti.

233. A fare pietre in altro modo, coè pietra cholorita.

[i] Togli pietra macinata che pietra voy, coè pietra viva, e togli di detta polvere on. una terra ghetta scr. 9 inchorpora imsieme e metti im choreguolo e fa' fomdere e mescolavi dremto che chol<or>e tu voy che la pigli chome di sopra e piglierà.

234. A ffare una spera.

22

³³ Disegno a margine.

³⁴ *alchali*: nel ms *arlchali*, dove la *r* risulta espunta.

³⁵ sechondo che cholore: nel ms. sechondo che 'l che cholore , dove che 'l risulta espunto.

[i] Togli lb. dua di rame e on. 5 di stagno e on.2 di marchasita di stagno, e ogni chosa fomdi e gitta im forma la forma fatta di pietra cholombina e falla o voi quadra o voy tonda bene pulita. E, quando ài gittata, gittavi sopra semola e lasca bene freddare e, quamdo sarà fredda, polla ala ruota ³⁶ e spianala bene per tutto. [ii] Poy la ripulisci chollo smeriglio datogli chol bastone o in su legno a tuo modo, poy gli dà la pomice, poy gli dà la chalcina, poy chomficha uno pezzo di feltro, o voi chuoio grosso detto chamosco, e ponivi suso un pocho di galo lino e gesso di Tripoli mescolato chollo stagno arso e stropicca bene e sarà lustra e chiara. [124r]

235. A fare spechy secondo uno altro autore.

[i] Toglie schorçe di querca e falle bolire 5 ore nello aceto; poy vi metti uno pocho di ghomme rabicha; poy togli orina di fancullo e falla bolire chol sanitro e sale chomune, tanto che ttorni 1/3; poy togli piombo e fomdilo 7 volte e ogni volta lo spegni im detta orina; poy togli il vetro e ttogli l' aceto sopra detto e lavalo; poy fomdi il piombo e gittalo im sul vetro e distendi a tuo modo. E schola e lasca freddare e arà spechi.

236. A fare risaghallo fine.

[i] Togli orpimento, chalcina viva, tanto de l' uno quanto delo altro e, per ogni libra d' orpimento, metty 3 tuorla d' uova e stempera imsieme a modo di brodetto chon aceto forte; poy lo metty im vaxo di vetro e dibattilo buono pezzo tanto che pigli tutto il vaso; poy lo chuopri chor uno pocho di charta che gli sfiati; poy la metti in uno pigniatto che vi sia alta la cenere 3 dita e sputa suso, o voy dire drento nel pignatto, e mettivi drento deto vaso. [ii] E poy riempy di cenere intorno intorno drento, tra 'l vaso e la pentola, a modo di stillare e favi sotto fuocho temperato per otto ore. E, quando sarà chotto, sarà salito imtorno al chollo e arà gittato per bocha ogni soçura. Poy lo lieva da fuocho e

³⁶ ala ruota e: nel ms. ala ruota e la e, dove e la risulta espunto.

arà, dove la prima a di arà è aggiunta in interlinea.

lasca freddare; poy rompy la mola e i' risaghallo sarà atachato imtorno alla mola e sarà fatto.

237. A fare imdacho mezano che non sarà fine.

[i] Togli on. x di fiorata, coè di fiore di ghuado da tintori, gesso im pani on. 4 e macina l' uno e l' altro di per sé e, quanto saranno bene macinati, imchorpora imsieme im sul marmo macinando cho· l' aqua tanto che ttu riducha tutto in uno chorpo bene mescholato insieme e vengha tenero, a modo de' pasta da 'npastare charte. [ii] E alora pollo a rascughare in sulle mezane o enbrice o mattoni all' onbra e, se llo voi fare bene serato, mentre che tu lo macini e inchorpori imsieme, metty uno pocho d' albume d' uovo dibatuto chor un pocho d' aqua chiara e chosy, se llo voi fare chiaro, metti uno pocho d' alume in detta aqua quando lo stemperi e macini, coè alume di rocho, e sarà buono imdaco mezano.

[iii] E nota: quanto più gesso torai tanto sarà più sbianchato e, quanto ne torrai, mancho sarà più schuro, e choxì potrai fare imdacho o chiaro o schuro chome parrà a tte.

238. A ffare alume di fecca.

[i] Togli la fecca del vino o biancho o vermiglio, l' uno o l' altra è buona imsieme e di per sé, e mettila im torcifecco tanto che 'l vino scholi bene; poy togli la fecca che sarà rimasta nel torcifecco e fanne palle cho· mano o voy panetti a uso di panellini, mancho o per metà di pani d' un quatrino 1° pocho stiacati e pogli a sechare tanto che sieno bene sechi. [ii] Poy togli lb. 100 di detta fecca e lb. 34 in 30 di groma vermiglia e fa' prima fuocho di legne seche; poy piglia detta fecca e im sudette legne seche achoncavi suso detti panelini e, in su caschuno di detti panelini, mettivi suso un pocho di quella gromma di vino pesta. Poy fa' fuocho sotto le legne, le quale legne arderanno per spaçio d' uno dì e una notte. E cò fato e rafredo sarà fatto l' alume. [124v]

239. A fare chamfera.

[i] Togli vernice macinata da scrivere lb. una e togli aceto stillato al mancho 3 volte (quanto più sarà stillato sarà migliore) e ttogli de' detto aceto lb. 2 e meschola chom detta vernice e metti tutto in una ampolla ch' abbi il chollo lungho o voi ghuastada e tturala bene e ppolla sotto i' litame di chavallo per 15 dì. [ii] Poy togli la detta materia e mettila in uno orinale e mettila al sole per u' mese e troverrai la chanfera fatta chome uno pane; e ripolla in una schatola chom banbaga e miglio e chomserverraxi bene. [iii] Anchora stimo io che scrivo che quando tu non volessi stillare l' aceto tante volte che gli arda che, in ischanbio dello aceto, puoi torre aqua arçente e sarà al propoxito o meglo dello aceto, perché ò trovato uno altro autore che dice chosy e anchora dice che in ischanbio della vernice fa' il bisogno il masticho, coè il masticho.

240. Chomtro a fortuna d' aqua: se porterai adoso questo breve non periray in aqua.

[i] I. nomine demergat tempestas aque neque cib sorbeat me profundam neque negeat super a me puteus os suum.

241. A fare imchiostro al sole.

[i] Togli on. 2 di ghomme rabicha, e on. 2 di vetriuolo, e on. una di ghalla macinata, e metti im vaso imvetriato; e sopra esso metti lb. 4 di buono vino e mettilo al sole chaldo la mattina e lascalo stare imsino alla sera e la sera lo chola e arai buono imchiostro.

242. A fare inchiostro in altro modo buono e fino.

[i] Togli schorçe della radice del noce verde, schorçe della radice del frasino, bucce di melagrane tutte o verde o voy seche e ogni chosa pesta; tone quella quandità che a tte pare e ppoy piglia sey bochali d' aqua e im detta aqua metti le dette chose e ffa' bbolire tanto che scemi la metà de l' aqua; [ii] poy chola, poy togli ghalla macinata sottile dr. 5,

vetriuolo romano dr. 5, ghome rabicha dr. 5 e poni im detta aqua tutte queste dette chose e ttogli tre bochali di vino vermiglio e mesta imsieme e poni a fuocho lento tanto che si chomsumi la terça parte. E ppoy lo leva da fuocho e menalo chor uno bastone tanto che sia rafreddo e ppoy lascalo stare per tutto quello dì, e l' altro dì, lo rimena per spazio d' una ora e chosy fa per 3 dì e ppoy lo chola e sarà fine e buono.

243. A fare lacha fine e durabile.

[i] Togli verçino raso sottile chor uno vetro e mettilo im vaso imvetriato choperto de orina di fancullo di dua anni: non vole pasare tre anni mastio. Poi togli marmo biancho macinato sottile e alume di rocho tanto dell' uno quanto dello altro macinato im sulla preta e lasca stare il verçino una notte nella orina e uno dì. [ii] E poy rimetti drento l' alume e 'l marmo e, poy che ve gli ày messy, lascagli stare im detto verçino per 1° dì e 1ª notte e ppoy metti in una pezza di panno lino e cholalo nella aqua chiara in chatinella vetriata e quello che va al fomdo è buona lacha e lasca posare e ppoy se chola l' aqua di sopra pian piano e poy lasca rascughare e sarà buona. [125r]

244. A fare peçça rossa di levante da liscare donne.

[i] Togly ghomma di lacha dr. 2 e chava il cholore. Fa' im questo modo: fa' ranno d' alume di fecca e d' orina di fancullo e fattola chiara mettyvi drento la ghomma di lacha pesta sotile e lascavela stare drento in detto ranno per una notte. Dipoy, poni al fuocho chiaro e dagli 1° bolore tanto che vengha fuori il cholore e, quando arai il cholore a tuo modo, togli linello vechio o voy panno lino loghoro e vechio e mettilo i· molle in aqua di ghalla, e che ll' aqua sia frescha, e lascalo stare drento un' ora sanza porlo al fuocho. [ii] Dipoy che vi sarà stato un' ora, tralo di detta ghalla e mettila i· molle in altra aqua chiara che vi sia drento alume di rocho pesto e altrettanto salina e, quando la chavi della ghalla, spriemy cho· mano e mettila nel' aqua dello alume e lascala chosy stare una ora

-

³⁸ *altra*: nel ms. abbrevaizione sovrabbondante.

e quando sarà stata un' ora trala fuora ³⁹ e lascala rascughare a l' ombra e quando saria rascutta, e ttu la metti nel cholore fatto della ghomma, e quando ve la metti fa' che 'l cholore sia i· modo chaldo che vi patischi drento un dito; [iii] e fa' che sia tegnente e mettivela aperta bene accò che la pigli per tutto. E chosy ve la lasca stare per uno dì e una notte. Poy trala fuora sança spremere e lasca rascughare a l' onbra e fa' ch' ella rittengha più cholore che puoy. E nota che togli tanta ghomma quando trai il cholore che tti sia chapace a ttignere quanta pezza ài a fare.

245. A fare pezza di levante di verçino.

[i] Togli verçino on. 2 tagliate sottyle o quella quantità che voy tignere e mettilo i mole in una mezetta d' aqua chiara e frescha e, in sudette on. 2 di verçino, agugnivi suso on. ½ di ghome rabicha chara pesta e lascala stare i· molle in detta aqua una notte. Dipoy, la mattina, poni a fuocho in pentola nuova vetriata e dagli fuocho lento e pocho a pocho facendolo grilare, e fa' il fuocho chiaro. [ii] E chosy fa' ttanto che sarà tinto il cholore bene e, fatto questo, lieva da fuocho e abbi aparechiato la pezza che ttu voy tignere e mettila i molle nel' aqua chiara nella quale aqua vi sia drento della ghalla macinata, coè ghaliza, e lascavi stare drento detta pezza i molle un' ora; e, quando vi sarà stata un' ora, chavala fuora e chosy molle la metti in una altra chatinella d' aqua chiara frescha che vi sia drento alume di rocho pesto e salina e lascala chosy stare una altra ora.

[iii] E, fatto questo, chava la pezza di detta aqua aluminata e lavala choll' aqua frescha chiara e lavala chome se ttu lavassy una imsalata; e, fatto questo, togli la detta peza choxì lavata e mettila nella pentola del verçino e lascala stare drento un dì e una notte; [iv] e, quando ve la metti, fa' che 'l cholore sia chaldo tanto che ttu vi pattischa la mano. Dipoy lo chava fuora e lasca rascughare a l' ombra e quando sarà rascutto ghuarda s' ella trae il cholore; e, s' ella non trae a tuo modo, rimettila di nuovo nel verçino per uno altro dì e lasca rascughare a l' ombra. E chosy faray tanto che arai il cholore a tuo modo.

³⁹ trala fuora e: nel ms. trala fuora e mettila in aqua frescha e lavala bene chome se ttu e, dove e mettila in aqua frescha e lavala bene chome se ttu risulta espunto.

246. A fare cholore di verçino che regge alla melaranca.

[i] Togli verçino pesto e macinato e fallo bolire in aqua tanto che chali per metà e stia in su l' unghia; e abbi il panno aluminato nella chaldaia chome s' usa tignere. Poy togli orpimento e ardilo in una pentola i· modo che doventi polvere nera; [125v] [ii] poy la pesta e macinala bene e metti di questa polvere nel verzino quando arà bolito e ttinto la sustanza sechomdo che è grande il bagno, coè per ogni fiascho quanto una fava, e acenderà il cholore maravigliosamente e regge chome la grana.

247. Cholore di verçino.

[i] Togli verçino tagliato e macinato sottile; fallo bolire in tre bochali d' aqua tanto che ttorni per metà, coè in aqua di chalcina e, inançy che tu llo lievi da fuocho, mentre che bolle togli uno quarro d' onca di gromma di vino e mettila drento e fa' che torni dua bochali. [ii] E, inançy che tu llo lievi da fuocho, fa' che ttorni la metà e abbi uno fomdo di bichiere di ranno fatto di vite, coè di cenere di vite, e mettilo im detto verçino e lascalo un pocho bolire. Poy lieva da fuocho e lasca freddare e sarà fatto bello cholore di verçino.

248. A fare imchiostro fine e buono.

[i] Togli ghalluça sopesta on. 6, vetriuolo romano on. 6, ghomma rabicha fine on. 4, aqua piovana lb. 12; prima togli la ghaluza e mettyla i· molle nella detta aqua e lasca chosy stare per 3 ho 4 dì e, ogni dì, lo mesta 3 ho 4 volte chor uno bastoncello. Dipoy fatto questo metty la detta aqua cholla dicta ghalla in uno paiuolo sopra al fuocho e fallo bolire tanto che gli scemy la metà a misura di detta aqua; [ii] e ppoy lieva da fuocho e chola la detta aqua chor uno panno lino e, quando l' ài cholata, rimettila nel paiuolo e ripolla a fuocho e, quando imchominca a bbolire, mettivi suso im prima la ghomma rabicha che sia molto bene trita; e mentre che ttu ve la metti mesta sempre molto bene e non restare di mestare infino che no· l' ài messa.

[iii] Poy togli il vetriuolo bene pesto e metti suso pianamente sempre mestando; poy che

arai meso tutte queste choxe, lieva il paiuolo da fuocho che non bolla più e subito vi metti suso tre bichieri di vino biancho sottile, se llo puoi avere, e rimesta bene. [iv] Poy metti tutto in uno chatino netto imvetriato e pollo al sole per 3 dì e ogni dì lo mesta per 3 ho 4 volte e dopo tre dì lo fa' cholare per torcifecco di panno lino chome si fa il vino; e poy lo riponi in un vaso o fiascho netto e questo è imchiostro fine e buono.

249. A fare borrace da saldare.

[i] Togli sale di tartaro, sale alchali polvereçati; poy togli la quarta parte de' sali, bituro frescho e pony im vaso vetriato e fagli disolvere; e, quando è disoluto, metti i detti sali in detto bituro; a pocho a pocho incorpora. Poy fa' disechare a lento fuocho e fa' che sia fervente e a questo modo arai buona borace da saldare.

250. *A ffare cinabro.*

[i] Togli ariento vivo lb. x, çolfo gallo im pani lb. 10, e questo sarà cinabro tenero che non sarà di quello sodo ma xarà buono e bello. E se llo voi fare sodo e che si tengha imsieme a uso di preta togli lb. 20 di zolfo e sarà sodo e sarà bello e buono e procedi chosy: togli il detto çolfo e fallo spolverezato sottile e mettilo in uno teghame vetriato e ttogli l' ariento vivo e mettilo in una borsa di chuoio e, se llo tieni sopra al detto çolfo, e per força spriemi la detta borsa e fa' pasare [126r] per forza a pocho a pocho il detto ariento vivo su per il çolfo e a pocho a pocho imchorpora in detto çolfo.

[ii] E, sempre chor una mestola di legno mestando, e fa' che 'l teghame stia in sulla cenere chalda, accò che il zolfo pigli bene l' ariento vivo ché, se il zolfo alquanto non si strugési, no· llo piglierebbe bene. E, quando sarà bene inchorporato e tutto fatto uno chorpo che non vi si vedrà punto d' ariento vivo e, quando v'avanzassi qualche pocho d' ariento che non fusy inchorporato, chava quello zolfo da parte che a preso l' ariento e quello ariento che non ll' à preso lascalo nel teghame chom del çolfo e finiscy d' imchorporallo tenendolo pure sopra alla detta cenere chalda e viello rimchorporando bene tanto che sia tutto fatto uno imtriso. [iii] E dipoy lo gitto in uno chatino e lasca

freddare e rastia bene il teghame accò che non ve ne rimangha punto e vallo bene rimchorporando in detto chatino e fa' di spolverezallo sottile quanto più puoy e, no· llo potendo bene fare polvere, e ttu llo toi e mettilo i· mortaio e pestalo.

[iv] E chosy pesto, fa' che ttutto passy per stacco e chosy fatto fa' d' avere una bocca di vetro e metti la detta bocca im fornello; drentovi il detto colfo e 'l detto ariento vivo chomposto imsieme⁴⁰. E fa' che la bocca sia messa nel chapello o di terra o di rame cholla cenere stacata e fa' che lla bocca sia fuori del chapella imverso il chollo la terza parte scoperta. [v] E fatto questo, choperi bene il detto fornello accoché non isfiati da veruno lato di sopra né da altro lato, salvo che per i bochetti del fumo. E cò fatto, metti fuocho sotto la boca nel detto fornello leggermente, insino che 'l zolfo sia strutto nella bocca che lo chonoscerai quando torai uno fuscello e metteralo nella bocca. [vi] E cercha e se llo trovi disfatto metti i· mocholo aceso alla bocha di detta bocca e subito s' accenderà la bocha di detta bocca e, quando tu vedi ch' ella fia 41 azurra, chomtinova sempre il fuocho nel fornello imsino che lla detta fiamma s' ispegnerà per sé medesima. E nota che lla sechomda fiamma che sia nella bocha della bocca drieto alla prima sarà rossa e, quando sarà choxy, fortificha il fuocho il doppio e ttanto chomtinova che lla fiama si spengha. [vii] E dipoy verrà una altra fiamma alla bocha della bocca che sarà del cholore del sole. Fortificha il fuocho dua volte più che prima e, quando vedrai la detta fiamma im cholore del sole, alora chuopri la bocha della bocca chor una piastra di rame o di ferro che abbi uno bucho nel mezo quanto tu ài il dito mignolo. [viii] E chosy chomtinova il fuocho sotto la bocca tante ore quante libre d' ariento vivo tu v'ài messo nella bocca e fatto questo lasca poy rafreddare la bocca per ore xii; poy rompy la bocca e chava fuori il cinabro che sarà fatto e appichato intorno al chollo della bocca im forma di champana.

251. A fare il solimato fine.

[i] Togli ariento vivo lb. 6, sanitro fine rifatto lb. 2, sale chomuni lb. 8. alume di rocho arso lb. 6; pesta tutto eccetto l' ariento vivo e quando saranno peste allora meschola l'

⁴⁰ *imsieme*: nel ms. *imsieme che*, dove *che* risulta espunto.

⁴¹ fia: nel ms. fia fia.

ariento vivo cholle dette polvere e fa' che lo imchorpori a ppocho a pocho pasato per una borsa di chuoio sempre rimenando e inchorporando chor una mestola di legno nuova in una madrella di legno, o vo' dire vasoio, e, quando sarà bene imchorporato l' ariento cho· le polvere, abbi una bocca di vetro grande e mettivi drento le dette polvere cho· lo ariento vivo. [ii] E [126v] fa' che lla bocca sia sì grande che rimangha vota il mancho 1/3 o 'l mezzo e ppoy la metti im chapello cholla cenere stacata, chome facesti di sopra a quella del cinabro, e fa' che 'l fornello non isfiati d' altrove che per gli sfiatatoy del fumo. [iii] E, fatto questo, metti in sulla bocca uno limbicho e ttura i· modo che non isfiati e richogli l' aque che n' esce, che sono aque solenne, che fa' tre aque. E, quando vorrai vedere se sarà fatto, poni mente tra 'l chollo della boca e 'l chorpo se v'è più fila di solimato; e se non vedrai più fila di solimato imtra l' uno e llo altro alora sarà fatto.

[iv] Lieva il fuocho e lasca freddare per ore 12, poy rompy la bocca e troverrai il solimato salito fine e buono e gitta via la fecca che sarà al fomdo e l' aque sono buone alli fistole, a chancheri, a la lebra e schaca pizichore e a bollacce d' ogni chativa sorta che ghuarisce e ucidele e amazale e mortifichale.

252. A fare ambra galla per fare paternostri o altro che voi.

[i] Togli 50 chiare d' uova e dibattile bene im chatinella netta e imvetriata e ttanto lo dibatti ch' elle ne sieno chome aqua dirotte e, a chagone che meglio si dirompino, piglia delli foglie e de' ghambi delle foglie del ficho e mettine in detto albume qualche pezuolo, perché anno vertù di fare dirompere meglo per amore di quello lattificco di quelle foglie. Poiché saranno bene dirotte, agugnivi suso im sudetti albumi chosy un pizichotto di salina, chome pigliassy chosy chom tre dita, e di nuovo dibatti bene.

[ii] Dipóy abbi on. una di masticho chiara e macinato sottile e imchorpora deto masticho chom detti albumi molto bene mestando, a pocho a pocho gittandolo drento im detti albumi e, quando sarà bene inchorporato, togli on. ½ di biacha macinata sottile e imchorpora cho· detti albumi, chome facesti del masticho. [iii] E imchorpora bene e fatto questo togli quarri uno di ghome rabicha biancha scelta e chiara e macina bene

sottile e imchorpora a pocho a pocho in detti albumi d' uova chome facesti l' altre chose; e, fatto questo, polle al sole le dette chiare d' uova cholle dete chose nel detto vaso imvetriato per spazio d' otto di e ogni di leva rimestando più volte e, mentre che tu le tieni a questo modo, in chapo di sey dì e ttu v'agugni 1/8 d' onca di zaferano macinato sottile e inchorpora bene detto çaferano e, quando la pasta ti paresi troppo galla o pocho, una altra volta potrai dare più o mancho sechondo il ghusto tuo. [iv] Ma questa è lla sua vera chomposiçione e chosy lasca stare insino a dì 8 dal principio è fatto e detti 8 dì lo lieva da '1 sole e abbi uno stacco buono, sodo e fitto e chola ogni chosa molto bene per detto stacco. E abbi aparechiato uno budello di bue grosso e fa' che sia molto bene netto e tutta quella cholatura metti nella vescicha⁴², overo budello. [v] E anchora, la vescicha o budello non volle essere troppo frescha. E, ppoy che ve l' ài messa, legha da' chapy del budello. E anchora, la vescicha no lla fare troppo piena, di modo non ischoppiassy. E, se ne voi fare più per volta, fa' d' avere più vesciche o più budella e ppoy, quando l' arai chosy leghata, abbi uno pannicello forte di lino a modo d' uno tovagliolino e rimvolgivi drento chosy lungho chome è il detto budello, i· modo ch' ella stia i· mezzo.

[vi] Poy piglia i chapy del panno e leghagli in una chaldaia, coè al manicho dall' uno chapo allo altro o voi del paiuolo, di modo che lla detta vescicha e ppanno stia nel mezzo della chaldaia non tochando ne di qua ne di là nel fomdo di detto paiuolo, anzi, stia sospesa; e fa' che 'l detto paiuolo sia pieno d' aqua. Poy fa' fuocho sotto la detta chaldaia [127r] o paiuolo per ispazio di 4 ore ch' arà bolito del chomtinovo. [vii] Dipoy chava la vescicha e rompila e chava fuora la pasta dell' ambra che sarà fatta bene chome bisogna; poi abi la stampa e fa' paternostri e fa' che sia un pocho unta d' olio di lino seme e, di mano i' mano che gli fai tu, gli fora. E fa' amchora d' avere unte le mani di detto olio e abbi una chatinella di detto olio e lascavegli stare tre o 4 dì in detto olio e stienvi drento richoperti. E poi gli chava fuora e lascagli sechare al sole e saranno begli.

253. *Sapone sodo di Ghaeta si fa choxì.*

4

⁴² vescicha: nel ms. vescicha e anchora, dove e anchora risulta espunto.

[i] Togli soda da bichieri pesta e staccata uno staio, chalcina viva staccata staia dua, abbi uno vaso da buchato forato nel fomdo e anchora cenere di cerro stacata staia dua. E nel fomdo di detto vaxo metti testi rotti; sopra a essi metti paglia e dirimpetto al bucho del vaso metti uno pezo di lastra e, fatto questo, im sul fomdo di detto vaso im su quella paglia piana e trita uno suolo di cenere bene chalchata, poy uno suolo di soda più sottile che lla cenere, poy uno suolo di chalcina più grosso che la soda: [ii] e chosy fa' tanto di mano i· mano, a suolo a suolo, tanto ch' abbi chomsumato ogni chosa. E fa' che la soda sia sempre più sottile che la cenere e che lla chalcina, accoché ti basti tanto la soda quanto l' altre choxe, e sempre chalcha bene e quando ogni chosa sarà chomxumato. [iii] E sopra al' utimo suolo metti una lastra, overo uno embrice, e ppoy sopra all' embrice.

Metti sopra aqua frescha e chiara (e questo embrice si mette perché l' aqua non facca la bucha in sulla materia) e mettyvi su tanta aqua im detto vaxo che choli di sotto; e quella che chola di sotto richogli, e sappy che n' esce 4 aque di quelli che si racholghano.

La prima che chola sie la maestra e la prova d'essa sie questa: togli uno uovo e mettilo nella detta aqua e starà tutto a ghalla e allora è buona e questa poni di per xé; [iv] la sechomda è questa ch'ella terrà l'uovo choperto quanto uno groso d'ariento e questa riponi di per sé che sarà la seconda; e lla terça aqua terrà l'uovo choperto, overo schoperto quanto uno denaio, è lla 1/3, anchora poni di per sé; e lla ½ terrà l'uovo nel mezzo tra 'l fondo è 'l cielo e questa è lla ¼ e poni di per sé chome l'altre. Togli dell'aqua terça uno barile e togli olio tredici mezzi quarti e metti nella chaldaia a bolyre e, se vedi che lieva una grande stiuma, mettivi drento della aqua quarta a pocho a pocho e, quamdo vedi che sia presso a chotto, se vedi che l'olio sia im su, è segno che è forte; [v] mettyvi su della aqua quarta a pocho a pocho e se vedi che l'olio si vegha dove una vergha e dove una altra è segno che è dolce. Mettivi su dell'aqua sechomda a pocho a pocho e quando tu voy vedere se è chotto il segno è questo: mettivi drento il dito e se se n'apicha punto al dito è segno che è chotto e se non se n'apicha è segno che non è chotto.

[vi] E poy che sarà chotto tiralo i· luogho netto e lascalo stare tanto che sia per dire

 $^{^{43}}$ della aqua: nel ms. della aqua charta che, dove charta che risulta espunto.

⁴⁴ della aqua: nel ms. della aqua forte, dove forte risulta espunto.

quatro salveregine e poy lo gitti i· luogho netto e mettivi suso della chalcina stacata dove lo voy gittare e in sudetta chalcina stacata getta su il detto sapone e fa' che nella madiella fatta accò dove tu le getty abby tregholi imtorno intorno a l' alteça che voy che sia alto il sapone. [vii] E fatto questo, quando vedi che rasoda, abbi uno bacino da barbiere e fallo pulito di sopra [127v] e chon esso leva liscando e stropicando e fatto questo lo tagla a modo che stanno e pani e formagli e impromtagli chom che impronta tu voy. E fatto questo ripollo in uno barile o vaso e buttavi suso uno pocho di salina e lascalo choxì stare per tre dì. Poy lo chava fuora e ppollo a rascughare e farassy sodo e biancho.

254. A ffare schamone a la quale aopera chome la buona e vera e questa si fa quel medesimo quando non si possa avere della buona o per charestia o manchamento questa opera quello medesimo e di gà in St.a Maria Nuova di Firenze se n' è fatto prova e d'essy usata e fassi choxy:

[i] Togli serpechollo o voi dire serchocholla quanto voy e ttola netta e buona e mettila im fusione im tanto latte di turtumaglo che lla richuopra: e lascala chosy stare per 2 ho tre giorni, tanto si disolva, e qualche volta la rimena e dirompila accò che bene imchorpori. E fatto questo, mettila sopra a fuocho lento tanto ch' ella imbevi detto latte e, quando sarà imbeuto e che vedi sarà chotta, ma valla rimenando mentre che la chuoci im chalderotto chor uno bastoncello e, chome detto, quando è chotta gittala in sul marmo e lasca rafreddare e poy, rafredda, rompila im pezzi cho· mano a tuo modo e riponi im schatola. [ii] E questo aopera chome la levantina e non posendo avere latte di turtumaglo togli latte d' asina e anchora la puoy fare im panelini chome im pasta.

255. A ffare muscho.

[i] Togli reuponticho coè la barba secha on. 2 e pestalo e stacalo sottile e poni d' achanto; e dipoy togli gençiana, coè la barba secha, dr. una, pesta sottile e imchorpora imsieme i· mortaio. Dipoy togly tanto sanghe di pipione lb. 8 del chapo che l' anbeva

detta polvere e che sia più sanghe che vi ghaleggi. [ii] Dipoi abbi uno bichiere di vino vermiglo e ttogli uno pemtolino nuovo e mettivi dremto detto vino e im detto vino mettivi la detta chomposiçione dele polvere e del sanghue e poni a fuocho lento tanto che 'l vino si chomsumi qualche volta rimestando; [iii] e ghuarda che non abbi fumo e quando sarà chomsumato il vino lievalo da fuocho e votalo in una tazza e poni a rascughare e disechare al sole speso ritrasinandolo chor una spatoli<n>a⁴⁵ o di legno o di ferro. E, quando sarà rascutto, lasca chosy stare im detta taza. E fa' d'avere una anpola d' aqua rosa sanza fumo e macinatovi drento uno schuopolo di muschio fine e chom detta aqua rosa bagna detta polvere o chomposizione di detta taza; [iv] e, quamdo sarà bagnata, lasca rascughare e, quando è rascutta, ribagna di nuovo. E chosy farai tanto che arai chomsumata detta aqua rosa chom detto muscho e nota: quanto più muscho fine darai alla detta polvere tanto sarà migliore. E, dipoy che arai fatto chosy, lasca rascughare detta chomposiçione e quamdo sarà ascutta e arala ridotta a pezuoli che tti parà a tte, e ttu torrai uno quarro d' onca di muscho [128r] fine e buono e macinalo cholla detta chomposizione accò che meglo pigli bolore e nota: se llo voi fare alquanto in granella grosse ribagnane di nuovo o tutto o parte chom della aqua rosa muschata e lasca sechare. [v] E inanzi che sia secho afatto e ttu lo fai cho· mano in pezi picholi a uso di lupini, o minori o magori a tuo modo; e fatto tutte queste chose e ttu llo metti in anpolla di vetro e agugnivi drento del pelo delle vesciche del muscho e anchora im detta ampolla v'agugni tra isso stietto once mezza di muscho fine. [vi] E dipoy tura bene l' anpolla e quando fallo tu llo serri fa' che sia bene ascutto, accò che no mufassy, che se mufasy ti bisognerebbe di nuovo bagnarllo cho· l' aqua rosa e ripestare e rascughare. E anchora sappy che tu llo puoi mettere nelle vesciche e imcholare la bochatura saviamente e questo sarà muscho buono a ogni sago.

256. Aqua di Cipery.

[i] Togli aqua rosa lb. 2, aqua lanfa lb. una, aqua di morgine lb. ½, tutte stillate sanza fumo e ttutte queste aque inchorporale insieme e im dette aque agugnivi suso cibetto e

-

⁴⁵ spatolina: nel ms. spatoliza, dove spatoliza viene emendato.

anna dr. ½ e disfa i· mortaio chom della detta aqua e riponi im vaso di vetro al sole per 8 gorni ben serrato, accò che non isfiati. E quanto più tempo arà tanto sarà migliore, ma non vole isfiatare.

257. Aqua nel modo medesimo e di mancho spesa.

[i] Togli le medesime aque e ttogli storace chalamita parte una, bengui parte dua, legno aloe dr. una e macina sottile e metti in dette aque. E questa vole stare pur al sole ben serrata.

[ii] Ittem una altra nel modo detto. Togli le sopradette aque e mettyvi drento queste choxe: gharofani, noce moschata, spigho nardi, storace chalamita, laldano, tigname e fa' chome di sopra.

258. A fare un' aqua olorosa chiamata aqua di cipery.

[i] Togli aqua rosa sança fumo on. 18 e mettivy suso dr. una di gharofani sodi e l' uno e l' altro metty im vaxo di vetro e tura bene e poni al sole per 8 gorni e fa' sia i· modo turato che non isfiati. E stata che sarà chosy al sole agugni sopra muscho fine grani sey e lasca stare chosy 8 gorni e ttura bene al sole. E fatto questo agugnyvi suso solo dua lagrime d' olio di spigho e non più, che sarebbe troppo se ve ne mettessi più, e lasca chosy stare 8 gorny al sole ben turato e sarà fatto. [ii] E quando voy adoperare di detta aqua, dighuaza il fiaschetto e pponne im sulla palma della mano e stropicca al chapo e a panni e getta olore maraviglioso e buono. E quanto più tempo arà tanto sarà migliore. E fa' ch' ella non isfiati perché l' olore andrebbe via.

259. A ffare olio di gemsumyni.

[i] Togli mandorle dolce stiaccate monde e dipoy seche quella quantità che voy e mettile in uno vaso vetriato o fiascho e metty imfra esse gensumini buona quantità e lascavi stare drento detti gemsumini tanto che sieno apasiti e ghuasti [128v] e che abbino

perduto ogni olore e cholore. E, fatto questo, chavagli di dette mandorle e gittagli via e agugni degli altri fiori infra dette mandorle e lascagli stare chome e' primi. [ii] E fa' che tutto stia bene serrato, i detti fiori chom dette mandorle accò che non isfiatino, perché se sfiatasino dette mandorle non piglierebono l' odore. E a questo modo farai al mancho tre o quatro volte e, quando le dette mandorle aranno bene perso l' odore del gensumino e saranno doventate passe, e ttu allora ne chava l' olio chome sai coè pestandole bene sottile i· mortaio di preta o di bronço netto e pulito e che non abia alchuno tristo odore.

[iii] E, quando tu ll' arai bene peste, le metti im panno lino serrato e sodo e strigni per strettoio tanto che vengha fuori tutto l' olio e riponi im vaso di vetro ben serrato. E, accò che vengha chiaro e ttirato e non aumenti, metti infra detto olio uno granello d' alume di rocho e sarà fatto meglio il sichondo anno che 'l primo. E nota che choxì puoy fare olio d' aranci e d' ogni altri fiori.

260. A fare sapone moschado che sarà bigo.

[i] Togli sapone ghaetano trito pesto sottile pasato per stacco lb. 4; agugnivi suso lb. 4, once una di gharofani pesti; cennamo on. una; mace on. ½; sandali citrini on. ½; maghalefo on. 2; ireos on. una. Fa' polvere d' ogni chosa e stacca sottile e meschola chol sapone e ppoy agugni on. ½ di storace chalamita macinata chon aqua rosa, bengui on. ½, e chom dette polvere meschola e inchorpora chol sapone e ttutto stempera chon aqua rosa.

[ii] E, se non voy torre bengui né storace, togli uno pocho d' olio di bengui e chosy un pocho d' olio di storace e fa' che sia tanta aqua rosa che facci il sapone manuale a modo di pasta. E questo puoy formare saponetti o palle o, se llo voy fare tenero per mettere in alberegli a uso di pomata, dagli tanto d' aqua rosa che tu llo facci liquido e tuo modo. E, se llo voy fare migliore, agugnivi suso grani 6 di muscho e grani sei di çibetto e sarà sapone moschado.

261. A fare sapone da seta.

[i] Togli ghanbi di fave e fanne cenere: tonne misure 4 e misure una di chalcina viva pesta e fa' in uno cholatoio uno suolo d' uno e uno suolo dell' altra, overo meschola prima imsieme e ppoy metti in uno cholatoio bene chalchata. E ppoy, di sopra metti una lastra e dipoy metti ai suso tanta aqua ch' ella choli di sotto. Poy piglia 4 misure di detto ranno e una misura di sevo netto e cholato e ppoy lo metti in⁴⁶ una chaldaia e fa' bbolire tanto che gli strengi la sesta parte. [ii] Dipoy lo vota in una madiella al sole e vallo rimenando molto bene per tutto il gorno tanto ch' abbi imbeuto tutto i' rranno e che sia venuto bene duro e sarà fatto buono.

262. A fare sapone moschado da barbiery che sarà biancho.

[i] Togli sapone ghaetano secho gratugato e pesto e staccato e secho bene al sole lb. 8, storace chalamita on. 2, bengui on. una, 1' uno o l'altra macinato sottile in aqua rosa stata i molle accoché si macini meglo, coè la storace chalamita, muscho dr. 1^a. Imchorpora dette chose chon aqua rosa, e fa' palle da barbieri e poni a rascughare. E, se voy che sia sapone tenero, disfallo choll'aqua rosa. ⁴⁷ [129r]

263. Sapone da barbiere che sarà nero.

[i] Togli sapone ghaetano grattugiato secho e stacato lb. 8; laldano, chapelletti di gharofani d' agnolo anna on. 6; storace chalamita on. una macinata in aqua rosa; muscho dr. una e inchorpora tutto pesto sottile. E chon aqua rosa impasta ogni chosa imsieme e fa' palle e poni a rascughare. Vole esere di peso l' una di frescho on. 1^a.

264. *Profumy o voy dire uselletti.*

[i] Togli laldano on. 4, imcenso on. 2, benguy, storace chalamita ana on. 2, legno aloe on. ½, charbone di salco on. 2; impasta chom draghanti in aqua rosa, ma prima pesta e

⁴⁶ in una: nel ms. in nuna, dove la n viene emendata.

⁴⁷ Nel margine inferiore: *sapone da barbieri che sarà nero*.

stacca sottile ogni chosa e poy incorpora e inpasta e fa' profumi e poni a rascughare all' onbra.

[ii] Ittem laldano on. 6, incenso on. 3, tigname lb. una, charbone di salco on. 4, pesta tutto sottile e inchorpora chom draghanti fusy in aqua rosa e poni a scughare o l' ombra e fa' prima profumi grandi a tuo modo.

265. Uno profumo in aqua rosa per la chamera o sotto il padiglione o letto o tavola quando desini o cceni ed è da signori.

[i] Togli storace chalamita dr. 4; legno aloe, sandali citrini: ana dr. 3; cenamo dr. 5; mace dr. 2; gharofani dr. 2; noce moschada dr. una; chardamomo dr. una e ½; ghalingha dr. una; bengui dr. 2; spezie d' armaticho rosato quarri uno; muscho, anbra e zibetti anna grami 6 e più olio di spigho 2 lagrime. [ii] Poy ch' arai inpastato tutte l' altre chose sopra a l' aqua rosa ogni ch' è da pestare pesta sottilisamo e fa' di tutto uno chorppo. E tieni dete polvere bene serrate e quando voy farne odore fa' d' avere uno vaso di vetro o voy dire bocca o voy vasetto di rame e mettivi drento ½ on. di detta polvere e agugnivi suso uno bichiere d' aqua rosa; [iii] e lasca chosy stare im fusione almancho dua ore ben turata e poy se se' a ttavola fa' d' avere sotto la tavola uno chalderotto di brace acesa che non puzzi di tristo odore e ponvi suso il detto vaso della detta polvere e aqua, e fa' che sia sturato e lasca grilare piano piano, adago adago, e lasca andare il fumo per tutto sotto la tavola o sotto il padiglione del letto o dove voi l' odore se senta. E quando mancha l' aqua rosa e ttu ve n' agugni dell' altra e fa' chosy tanto chesarà chonsumato l' odore, alla polvere agugni della altra polvere e durerà più. [129v]

266. Pasta da lavorare spechy, profumi, alberegli.

[i] Togli fuscello o voy volantyla di mugnazo on. una, gesso im pani on. una, biacha on. ½. Tutto fa' polvere e imchorpora chom draghanti stati i· molle e fa' pasta manuale e ungi le mane chor un pocho di lardo e questa sarà pasta biancha. E inpronta sugl' intagli e, quando ài improntato e ttagliato le fighure a tuo modo, apicha im su vasy o profumi

dove voi cholla cholla del pesce e se voi fare la pasta cholorita in sudette polvere agugnivi su del cinabro macinato sottile e sarà rossa o incharnata; [ii] e se la voi fare azurra uno pocho d' indacho macinato, e se la voi fare nera del charbone di salco overo del fumo della lucerna o voi dello aspalto macinato, e sevorai fare i· lavoro d' argentato o dorato fa' questo quando la pasta biancha sarà lavorata e apichata im sugli alberegli o dove l' arai apichata e secha.

[iii] Fa' d' avere foglie d' oro se voi dorare overo d' ariento se voi inarientare e polle in sul porfido e macinale chor uno pocho di mele e, quando saranno bene macinate, e ttu togli quella pasta macinata d' ariento e di mele, e tutto metti in una chatinelina netta imvetriatta o vasetto imvetriato da dipintori e agugnivi suso ranno chaldo, e va' chol dito rimenando drento tanto che bbene si disfacca il mele cho' ranno e lasca chosy posare per buono spazio; [iv] l' argento andrà al fomdo ché sarà macinato, allora schola i' ranno e 'l mele che usciranno imsieme e l' ariento rimarà al fomdo. Chosy fa' tamto che rimangha chiaro netto e bene purghato dal mele e da' ranno e quando lo vogli aoperare, agugnivi suso uno pocho d' aqua di ghomma rabicha biancha e chol penello intigni in detto o oro o oriento e danne sopra al lavoro che ài fatto della tua pasta biancha e sarà bello lavoro.

267. A fare moschardini.

[i] Togli çuchero chandi on: una, ghomma rabicha on. una; pesta sottile ogni chosa e agugnivi on. ½ di amido di grano pesta sottile, e grani otto di muscho macinato, e uno schuopolo di cinabro macinato; e ogni chosa fa' uno chorpo e impasta chon aqua rosa e fanne a uso di pasta rossa e ugni le mane e vallo menando infra lle mane nette, e fanne fila a modo lombrichi tarresty e poi gli taglia e poni a scughare a l' ombra e riponi in vaso di vetro ben turato.

268. A fare polvere di cipery.

[i] Togli rose rosse im bocce quella quantità che voy e fa' che sieno seche a l' ombra e fa' di macinarle tanto sottile che sia chome tochare aqua. Anchora puoy torre roseline da Domascho, anchora puoy torre champanelle di rose o voy rose di pruno, o voy erba verde che si chiama mustio che nasce su pe' salci, o voy ghaloçole di fraschoni, o voy cenere. [ii] Ognuna di queste chose è buona pure che sia macinata sotile chome aqua. E fatto questo profumala e se no· lla voy profumare imchorpora chom detta polvere aqua rosa chome savore e lasca rascughare e di poy ribagna di nuovo e lasca rascughare. Fatto questo 3 o 4 volte e l' ultima [130r] volta che sarà rascutta e metti im detta polvere se sarà on. 2 di polvere, ¼ d' onca infra olio di bengui e di storace; [iii] e macina bene imsieme tanto che detta polvere si rascughy e fatto questo agugni in sudetta polvere macinato bene ½ scr. di muscho e ½ scr. di zibetto e imchorpora ogni chosa chom detta polvere i· mortaio di bronço e ppoy fatto questo metti im vaso di vetro bene serrato accò che non ysfiati.

269. *A fare pomata.*

[i] Togli grasso di chavretto o voy graso overo sugnaco di porcho (l' uno e l' altro è buono ma il chavertto è meglo) lb. una, cera biancha im brucoli una on. di verno e di state on. 2, struggi il grasso a lento fuocho e in detto grasso chuocyvi drento otto mele apiuole im questo modo procedi accò che ttu imtenda meglo. [ii] Togli otto mele apiuole e afettale sottile cho la bucca sanza mondare. E fa' d' avere una pentola nuova imvetriata e nel fomdo di detta pemtola metti 1° suolo di queste mele afettate e sopra alle mele 1° suolo di grasso e poy 1° di mele, e chosy fa' imsino ch' abbi loghoro la quantità che voy fare. [iii] E quando non ài più grasso né mele sopra alla pentola agugnivi 2 bichieri d' aqua roxa e poni a lento fuocho di charboni chiaro sança fumo e fa' bolire moderatamente, di modo che grasso si strugha e le mele si chuochino. Quanto più si choceranno le mele più odore piglierà il grasso e quando che di mano i· mano si strugge il grasso, e ttu lo chava sopra a 1ª chatinella vetriata, sopra a panno lino biancho leghato sopra detta chatinella, e fa' cholare im detta chatinella, e fa' davere messo im detta chatinella la cera im brucoli detta di sopra. [iv] E a quel modo verrà a strugersy

anchora detta cera per la chaldezza di detto grasso e imchorporare imsieme e quando sarà tutto strutto e ttutto pasato per pezza im detta chatinella e ttu chor una mestola di legno nuova la va' rimenando tanto s' imchorpori bene detta cera chom detto grasso e parte a pocho a pocho si verrà rafreddando; [v] e quando sarà freddo e ttu lo chava in uno mortaio di preta netto e lavato, e agugnivi suso aqua rosa e chor uno pestello nuovo e tu la va' lavando molto bene, e quando più la laverai tanto più sarà biancha. E fatto questo tralla del mortaio e gitta via la lavatura di detta pomata e ripolla in alberello di vetro e agugnivi suso aqua rosa, di modo vi stia richoperta, e turala bene accò ch' ella non isfiati e sarà buona e bella e biancha. [vi] E questa è buona a ttutti gli omori chaldi, a morice, a volatiche, a crepature di mani, di labra e fa le charne sottile è morbide. Ma quella ch' è fatta chon aqua di gharofani e di cenamo e di noce moschade non è buona aqua. Chose dette perché la pomata vole essere frescha o voy per 'l verno o voy per lla state. [130v]

270. A tignere charta banbagina.

[i] Togli quanto una meçça noce di verde terra, e per la metà d' essa uno pocho d' ocria, e per la metà della ocria biacha soda, e quanto una fava d' osso d' alia di pollo o delle chosce o del petto del chavreto o l' uno 48 o l' altro sono buone, e ardile in quella brace e fa' sieno bianche, e quanto ½ fava di cinabro e ttutte le sopra dette chose macina im sul porfido choll' aqua chiara e quanto più saranno macinate tanto più saranno migliore. [ii] Poy tempera cholla cholla chosy fatta. Togli uno spichio di cholla di pesce e mettila imolle in uno pentolino chom dua bichieri d' aqua per spazio di 6 ore. Poy lo poni al fuocho temperato e stiumalo e quando bolle e quando arà bolito tanto che lla cholla sia bene disfatta e ttu lla chola dua volte, poy togli uno vasello da dipintori che sia tanto grande che sia chapace di detti cholori e mettivi tanto di quella cholla che chorra bene a ppennello, il quale vole essere morbido; [iii] poy di questa tinta ne da' sopra alla charta quando per uno verso quando per l' altro e sta tanto da uno volta a l' altra che lla colla si rascughy. E se lla timta fussy troppo forte ponivi un pocho d' aqua chiara tiepida.

_

⁴⁸ *uno*: nel ms. *umo*.

271. A fare tavolette da disegnare.

[i] Togli una tavoletta grande e grossa a tuo modo; dipoy falla piallare e pulire molto dilichata e vole essere di bosolo, e quando sarà piallata stropiccala prima molto bene cholla pomice macinata sottile chom chuoio o panno lino tanto ch' ella verrà dilichata morbida sança alchuno nodo. [ii] Poy gli da' la seppia stropiccandola chon essa molto bene, poy piglia ossy di pollo o dell' alia o delle chosce o di petto di chavretto e ardigli im sulla brace di modo sieno bianchy e ripogli in una charta e quando gli voy aoperare tone quanto una mezza fava e polla im sulla tavola da disegnare e cholla saliva lava stropiccando leggermente tutta la tavoletta; poy la piglia cholla mano sinistra e cholla polpa della mano destra la va' stropiccando per tutto ughualmente.

[iii] Ittem la tavola del ficho vechia è buona a questo medesimo la charta pechorina ingessata poy choperta di biacha e olio di lino seme poy choll' ossa chome detto di sopra⁴⁹ fa' questo medesimo.

272. *A fare tavola da abacho.*

[i] Togli i' legname di che voy e fa' la tavola a l' ordine chome sai che le si fanno. E, quando l' ài ridotta a l' ordine, prima gli da' la cholla lungha e lasca rascughare; poy gli da' il gesso fomduto in cholla lungha e lasca rascughare. E, se bisogna, dagli il gesso dua ho tre volte l' una sopra all' altra, e sta da l' una volta altra tanto che l' una volta sia rascutta. [ii] E poi, quando sarà ben secha e ttu la ripulisci accò che sia pari e vale per tutta, e quando sarà seca togli biacha e macinala sottile chon olio e dalla di sopra al geso sottile e lasca rascughare e sarà fatto. [131r]

273. A fare profumy.

⁴⁹ sopra: nel ms. abbreviazione sovrabbondante.

[i] Togli d<r>aghanti in pasta in aqua rosa, storace chalamita e laldano on. ½, rastiatura di ginepro uno bichiere, charbone di salco macinato sottile 2 bichieri, imcenso biancho on. 1ª. Di tutto fa' polvere e impasta chon draghanti detti e fa' profumo e poni a rascughare.

274. Per fare uno pomo di profumo per portare i· mano.

[i] Togli laldano, storace, gharofani, cennamo, rose rose in bocce, fiori di spagho, chalamo armaticho ana parte ughuale. Ittem spezie chordiale, alita muschata, legno aloe, uno pocho di chamfera, 1a noce moschada, ghome rabicha on. 1ª, çibetto, muscho grani quatro d' ognuno, bemgui, e la ghoma arabicha. [ii] Di tutto fa' d' ogni chosa polvere e bagna choll' aqua rosa e impasta insieme e fa' una palla a uso di mela e forala nel mezzo e mettivi 1° chordone di seta chor uno bottone per portala i· mano o⁵⁰ alla cintola.

275. A volere sapere nuova d' alchuna persona che fussy grande tempo di fuori di te e volessy sapere s' egli è morto ho vivo. Fa' questo che seghue:

[i] Partiti dalla tua chasa e va' in una via e richogli uno sasso chol Paternostro e l' Ave Maria, e che Idio ti dia graçia di vedere la verità del tale e volsy nominare il nome di cholui che ttu voi sapere. E poy va' in una piaçça e richone uno altro nel modo detto e dipoy va' in uno cimitero e richone uno altro nel detto modo. [ii] E fatto questo tornati a chasa e poni i detti sassy im sull' usco e chiama 1° fancullo vergine e dagli delle nocuole, e dì che lle stiaccy chor uno di quegli sassy, quale lui vole, e no· gli dire togli più questo che quello, lasca pure pigliare a lui quale lui vole. [iii] E se llui piglia quello che ttu ricogliesti nella via sarà vivo quello tale, e se lui toglie quello che ricogliesti nella piaza sarà vivo e non istà fermo im terra propia, usa soldo o mare o merchatantia ora in uno luogho ora in uno altro, e s' egli stiacca chom quello del cimiterio si sarà morto. E questo è provato.

-

⁵⁰ o: nel ms. è aggiunto in interlinea.

276. Se ttu voy vedere i morti che venghono a visitare il chorpo d' uno altro morto quando si va a soppelire e spezialmente tutti i sua parenti di quello più prosimani.

[i] Vattene alla fossa dove debba essere soppelito il detto morto e ttogli tre çolle della detta terra che chava su il bechamorto; e quando tu l' ài tolte dì nome che ttu possa vetere tutty quegli che sono passati di questa vita che verrano a visitare quello chorpo e accompagnarlo imsino alla fossa. E chome ài preso le tre çolle dirai tre Ave Marie e 3 Paternostri per l' anima di quella persona che [131v] si debba soppelire.

[ii] E vattene a chasa donde debba uscire il morto e fermati in sull' usco e poni uno piede sopra a l' altro e vedrai vinire molte brighate di nobilità o altro modo vestite di biancho che verranno a detta chasa per achompagnarlo ala chiesa, e speçialmente i sua parenti pasati di questa vita. E quando il morto si trae della chasa e ttu vai ratto alla chiesa e fermati im sulla porta e sta' da uno de' lati, nel modo detto cho' piedi, e vedrai quelle medesime brighate achompagnarlo da morti chome fanno quegli che sono vivi.

277. A volere far tornare a tte una persona che sia stato gran tempo fuori e a volere sapere se è morto o vivo di questa oraçione:

[i] Signore Idio che dimostrastì a' tre magy i· luogho della tua natività, pel meçço della stella im Bettalem gli chomducesti, e poy sani e salvi alle loro abitaçione gli riducesti, chosy ti pregho che se 'l tale M. è vivo o morto me lo debbi dimostrare, e s' egli è vivo che a me lo faccy ritornare. Chosy ti pregho per lla Santa Trinità. Amen.

278. A levare una machia d' uno scharlatto e a fare tornare il cholore al detto scharlatto.

[i] Togli aceto forte una mezetta, orina di fancullo uno quartucco, e meschola insieme e fa' bolire e bagna dov'è la machia e inchontanente andrà via e tornerà il cholore.

[ii] Ittem per levare machia d' olio o di pece o trementina d' im su panni: togli alume di fecca on. 3, alume di rocho on. ½, sapone biancho on. ½, aqua chiara lb. una. Fa' bbolire ogni chosa e ppoy chola e chom quella cholatura lava il panno e priemi bene la machia e poy lava choll' aqua chiara e andrà via.

[iii] Ittem a chacare ogni machia di seta, togli osso di vacha o di chastrone e radilo e ppoy lo poni chaldo im sulla nota e schalda il drappo dallo altro lato e ppuoi schuoti e andrà via la nuota acchò che meglio chompre<n>da farai chosy. Togli 1° mattone e fallo chaldo e in sudetto mattone poni 1ª peza di pano lino biancho o d' altro cholore. Fa' sia netto e sopra al pano lino poni il drapo, coè la nuota o machia, e sopra a la nuota del drapo poni l' osso. Sopra a l' oso poni anchora del panno lino, e sopra al panno lino poni 1° altro mattone chaldo. [iv] E lasca chosy stare tanto sarà apresso rafreddo; e poy lieva via e schuoti via l' osso e andranne la machia e, se none fussy andata bene, rifa' nel modo detto una altra volta e andrà via.

[v] Ittem a mandare via machia di panno o di scharlatto: togli uno tuorlo d' uovo e altrettanto sapone da ppanno e intridi imsieme a modo d' unghuento e impiastra bene im sulla machia e lasca sechare. E ppoi lava chon aqua chiara e andrà via.

[vi] Ittem a chavare l' olio dalla charta: togli il midollo del chorno o voi dire la ghomma o del bue o del becho [132r] e quando è chotta metty sopra a la torta l' altra metà del çuchero e pinochy, e lievala da fuocho e ttiella chalda cholla teglia sopr' essa, tanto che 'l çuchero abby fatto la crosta e sarà fatta. Questa torta è ottima e ppuossy serbare quanto voy imperò che non c'è untume alchuno, ed è buona la quaresima e ogni altro tempo.

279. Per fare pasta da berichuocholi o farne altro che voy.

[i] Togly rancata e cederno e çuchero e rancata e voy dire chomdite i· mele bene tagliate e trite lb. 3 d' ognuno, coè lb. 3 di rancata, e lb. 3 di cederno, e lb. 3 di zuchata, e falle bene trite minutamente e ttogli queste spezie peste: chanella, gengovo, pepe ama on. 8, gharofani on. 1^a, noce moschada quarri uno, farina aburatata lb. 28, salina on. 4,

sandorli rossy on. 4, e tutto imtridi a uso di pane im chaldaya e formagli e fa' berichuocholi. E se no ne voy fare tanta fa' a quello raghuaglio: di ogni⁵¹ chosa per ughuale parte chomparti.

280. A fare ⁵² savore sanghuigno.

[i] Togly uve fesse lb. 3, speçe chanelline on. 4 ½, sandoli rossy on. 2, salina on. 2, aceto lb. una e ½, sugho di 4 arance, sapa quanto basta. E fa' che lle uve sieno trite o chotte nel vino dolce tanto si pasino per istacco e chomponi e sarà buono.

281. A fare speçie ascutte fin'e buone.

[i] Togli lb. 3 ½ di gengovo, cenamo lb. una e ½, chapelletti di gharofani on. 8, noce moschada, melaghetta, ghalingha ana on. 3, çaferano on. 7, e pesta tutto imsieme e pasa per istacco sottile e fa' spezie.

282. A fare savore di chomposte

[i] Togly uve pasere tagliate lb. 6, cennamo on. 3, gengovo on. 2, pepe on. 1^a, melaghetta on. ½, mace dr. 1^a, chapelletty di gharofani on. 1^a, gharofani on. ½, salina on. 3, sapa quanto basta e fa' savore.

283. A fare mostarda chomune.

[i] Togly senapa prima stata i· molle nello aceto tre dì lb. 1a, uve pasera lb. 3, salina on. 3, sandali rossy on. ½, sapa quanto basta ⁵³ e macina sottile.

⁵¹ ogni: o aggiunta in interlinea.

⁵² Tra *fare* e *savore* sono presenti parole sotto fitta cancellatura.

⁵³ Tra *basta* ed *e* sono presenti parole sotto fitta cancellatura.

284. A fare pane impepato.

[i] Togly çuchata lb. 140, rancata lb. 20, farina stacata fine e bella lb. 60, çaferano on. 1a, pepe lb. una e fa' pane impepato chome sai.

285. A fare salsicca buona.

[i] Togli charne di porcho trita lb. 20, salina on. 14, pepe pesto on. 1 ½, mace on. ½, gengovo quarry uno. Pesta le spezie e meschola e metty im budella di chastrone o vittella e legha e pony a scughare al fumo.

286. A fare una salsa secha da portare per viaggo. [132v]

[i] Togli uno pane biancho e fanne fette e fallo arostire e poy lo metti nello aceto; poy lo pesta quando sarà bene imzuppato chom foglie e fiori di ramerino; poi piglia chomino, cennamo, ghalingha, polvere di gharofani, macis ana a discrezione, pepe, salina. E di tutte queste spezie fa' polvere. [ii] Poy abbi una teghia chalda e mettivi suso questo pane e queste speçie e meschola imsieme e lasca bene sechare, e di tutto fa' uno chorpo pasato per stacco e riponi, e quando lo voy usare togli uno pocho d' aceto e mettivi drento di detta polvere e stempera imsieme e imtigni.

287. A molifichare priete d'ogni ragone.

[i] Togli sanghue di becho e sanghue d' ocha e meschola imsieme e fallo bolire a lungho fuocho e mettivi drento che preta voy e si farà dolce. E agugni anchora olio e aceto parte ughuale.

288. A fare cholla d'apichare prete.

[i] Togli raga di pino, cera nuova, masticho, polvere di tegholo sottile; imchorpora e strugi e inchorpora a fuocho e fa' che un pocho bolla e quando voy rapichare schalda e pezzi della preta e poni suso di detta chomposizione e ristrigni imsieme, e quando sarà rafreddo terrà forte.

289. A fare stucho forte.

[i] Togli biacha macinata, vernice da vernichare, e imchorpora molto bene imsieme sopra alla preta; e poy rapicha chon esso quello che voi e poni a sechare e quando xarà secho terrà forte chome prima. La vernice vole esere di quella da vernichare palvesy.

290. A risaldare uno vetro rotto.

[i] Togli marmo biancho macinato sottilemente e pietra borrace bene pesta, e ppoy togli chiara d' uovo e impasta bene imsieme e falla bene morbida; poy la fa' ch' ella choli sottilmente e piglia i pezzi del vetro e ponne a ognuno de' pezzi, e agugni imsieme e metty al sole a sechare e quando sarà secho terrà forte quanto prima o più.

291. A fare stucho che rapicha orcuoli e altri vaxi rotty.

[i] Togli verderame macinato quanto u· mezzo uovo e imtridi bene e bene macinato chon albume d' uovo e chon esso ungy i pezzi e ragugni imsieme e quando sarà secho terrà forte chome prima.

292. A fare stucho forte a ristagnare chanali o citerne.

[i] Togli stoppa di buono lino e battila bene e bene la trita, e ttogli chalcina viva bene polverezata, e olio d' uliva, e albume d' uovo, e chocitura di bucca da lino quasy pel

terço d' ogni chosa, ma più chalcina e stoppa che altro, e inpasta bene imsieme. E poy stucha quello che voi. Anchora in ischanbio d' olio il sapone da panno è meglio. [133r]

293. *A fare stucho per apichare prete.*

[i] Togli biacha⁵⁴ on. 3 macinata, e poy togli on. 3 di cera nuova e strugila al fuocho e quando è strutta mettivi drento la detta biacha e fa' bene imchorporare; e quando è imchorporata sia presto a gittarla im sul marmo molle e farà 1° panelino e sarà fredo e serbala. E quando vorrai rapichare prete schalda i pezzi e metti 1° pocho del detto stucho imfra pezzi chaldi e sì sy struggerà e strigni forte e quando sarà freddo terrà forte.

294. A mettere una chanella d' ottone o di piombo o d' altro in una preta o muro o aquaio.

[i] Togli pece grecha e peghola e fa' strugere imsieme e mettine im sulla chanella; e poy sopra metty stoppa o lino o chanapa e ppoi rimetti sopra a lino della detta materia. Tanto fa' choxì ch' ella vengha alla forma dove la voi mettere e ppoi schalda il bucho dove la voi mettere e mettivi chome voi ch' ella stia e gettavi suso della aqua frescha e quando sarà fredda terrà sempre.

295. A fare stucho per apichare prete.

[i] Togly verderame on. 1 ½ e macinalo sottile chon olio di lino seme e fa' che vengha a modo di pasta non troppo soda; e ungy le prete e ppolle al sole a sechare per otto dì e terrà forte.

⁵⁴ biacha: nel ms. la prima a è aggiunta in interlinea.

296. A fare cholla forte che tterà cò che voy.

[i] Togly terra biancha da pilicay, coè gesso, e albume d' uovo, e latte di ficho, e imtridy ogni choxa imsieme e chon esso apicha cò che voy. Amchora togli imcenxo parte dua, pece parte una, e meschola imsieme a chaldo fuocho. Poy lo fredda bene in una massa ed è fine.

297. A fare buona e ottima cholla per apichare pietre e vetry.

[i] Togli chorno di cerbio ⁵⁵, un pocho di tegholo saracinescho, pece grecha, cholatura di ferro per ughuale parte e tutto macina sottilmente e macinale chon olio di lino seme, e mele, e albume d' uovo e chom fichi e fa' bolire al fuocho.

298. A risciarare una fighura di che ragone si voglia.

[i] Togly sapone da ppanno libbre una e ttanto ranno di mezzo messo in una pemtola, tamto che richuopra detto sapone; e fa' strugere imsieme a lemto fuocho mestando sempre. Poy agugni lb. ½ di mele e meschola bene; poy aguni dua uova dibatute chom sale e aceto e mesta imsieme um pocho, e lieva da fuocho che l' uovo no xi chocessi; [ii] e ppoy abbi uno pennello di xeta grosso e chon esso chuopri tutta la fighura e l' oro brunito di questa mistura; poy fregha cholle many tamto si chuopra bene e stia choxì choperta pel dire di tre Paternostri; e poy piglia una spugna e netta un pocho da uno lato e se vedi che sia fatta bella e allora tu netta per tutto e spesso lava o bagna la spugna.

299. A intaglia' preta cristallo o vetro chome ti piace. [133v]

[i] Togli sanghue di becho o d' ocha e morchia d' olio e d' aceto fortissimo tanto de l' uno quanto dello altro e metty im vaxo di rame e poni a lento fuocho e mettivi drento quello che tu voi imtagliare e si farà dolce.

⁵⁵ cerbio: nel ms. cerbio arso, dove arso risulta emendato.

300. A dare cholore al cristallo.

[i] Togly cristallo e mettilo nello aceto forte chollo alume çucherino e lascavelo stare più dì. Poy lo trai e mettilo in aqua temperata di che cholore tu voy che 'l cristallo pigli e fallo bolire im detta aqua molto bene e piglierà il cholore.

301. A chavare il cholore di che preta voy chome del çafino e farlo biancho.

[i] Togly aqua arçente e mettivi drento che preta cholorita voy, chome çafino o rubino o che cholore pare a tte, e lascavela stare alcuno dì; e poy lo chava e ppollo im sur uno charbone di fuocho bene afochato e poni uno altro di sopra e chosy lasca stare e andrà via l'azurro e faraxi biancho chome diamante.

302. A fare chomfeçione di mettalli.

[i] Togli vetro polvereçato sottilmente e piombo limato, caschuno per sé; e uno vaso lungho e stretto e im questo vaso fa' uno suolo di vetro e uno di piombo e fa' chosy imsino che ti mancha il vetro e 'l piombo o quanto ne voy fare; e chuoprilo bene e chollato tura e mettilo nella fornace del vetro imsino che sarà strutto. [ii] Alora ne trai il vetro che non sarà chomfetto chol piombo e mettilo in uno altro vasello e achomcalo chome il primo facesti e dagli fuocho; e poy quando sarà strutto sarà chomfetto chol piombo e potrai la detta materia lavorarlo chome i' rrame e lavoralo chol martello.

303. A fare una tempera a uno ferro e farallo chiaro chome ariento e ttaglierà il porfido.

[i] Togli sale armoniacho, chalcina viva anna parte ughuale e stempera imsieme chome savore chon aqua chiara e fredda; e in questa aqua tempera il ferro e dovemterà biancho e piglierà la ttempera.

[ii] Ittem il sugho d' erba di pie' chorvino e porri salvatichy e rafano, d' ogniuno il sugho pesti e ttratti di per sé, tanto d' uno quanto d' uno altro; e ppoy togli lombrichy di terra, trane la loro aqua, coè pestagli, e choxì pesti gli metti im pezza lina sottile e spriemi e quella spremitura che n' esce meschola cho· detti sughi e quivi spegni il ferro rovente e questa tempera è buona a tagliare il ferro.

[iii] Ittem togli capegli di donna e mettigli sotto terra i· luogho umido e nasceranno lombrichy e di questi togli che saranno migliori e meschola cho· detti sughi e ttempera chome detto.

[iv] Ittem rafano, vetriuola, speneaviria, ghalegia, lancuola, meloncegli salvatichi, vermini di terra, porri salvatichy, sorbe acerbe: ana d' ogniuno. Fagli bolire in aqua di pozzo tanto torni la metà e lasca freddare e poy imdetta aqua tempera il ferro sechomdo che l' ài a operare.

[v] Ittem foglie e fiori di ginestra, falle bolire nello aceto tanto torni la metà e lasca freddare e ppoy tempera il ferro. [134r]

303a ⁵⁶ **[i]** la quale tu ami e pollo nel fuocho e di fuocho io ta presento questo uovo sichome è vero che lla femina del prete era a chavallo del falso nimicho chosy facca chuocere questo uovo e non arda ⁵⁷ mai il filo poy pesta l' uovo chol ghusco e fanne polvere e dagniene a bbere e riponti il filo e mentre che arai detto filo sempre voratti bene e quando tu no· lla voy più disfa i nodi di detto filo e gitta via il filo e subito non t' amerà più.

[ii] Ittem se voy che lla donna impregni, se mai debba impregnare, im prima falla purghare e poy falla andare al bagno; e chosy, mentre ch' ella si bagna, dagli a mangare la natura della lepre arsa e, fattone polvere, coè dagliele a bere e usy chol uomo; e questo facca più volte. Se none imgravida alla prima imgraviderà, se mai debba imgravidare.

-

⁵⁶ Lacuna antica al testo, la numerazione infatti non è interrotta.

⁵⁷ arda: nel ms. arda il filo, dove il filo risulta emendato.

[iii] Ittem se voy avere voglia d'usare chom femina togli la barba del setteriomi e pestala e dalla a bere chol vino.

[iv] Ittem togli pepe pesto, lino seme, pinochi mondi, scincho marino e chomino: ana d' ogniuno parte ughuale, tutto pesta e fa' lattovare⁵⁸ cho· mele e usalo.

[v] Ittem se l' uomo e lla donna sono amaliati d' amore togli l' ariento vivo e mettilo loro sotto il chapezale e lascavegli su dormire; poy togli il detto ariento vivo e pollo sotto la sogla de l' usco domde pasano e disfarassy la malìa.

[vi] Ittem a una donna che non voglia ingravidare togli i· rafano pesto; dallo a mangare alla donna.

[vii] Ittem la fogla della felce: per sé sola fa; la chanfera sola fa; il balsamo per sé solo fa.

[viii] Ittem se voy fare riçare i· menbro virile fa' questo: togli il fiele di becho e se nodi becho e fallo sechare e poy fallo bolire in olio e quando voi usare ungi chon esso.

[ix] Ittem la trementina stillata ⁵⁹ a odorarla: fa rizzare il menbro.

[x] Ittem se tty ungerai la natura drento alla pelle chol çibetto e vai a usare chor una donna mai non vorrà fare altro che usare techo; e, quando arai usato secho un tratto, arà usato ley 2 e 3 volte quando tu una, e quando sarai partito da lley rimanderà presto per te.

[xi] Ittem se voy sapere se una fanculla è vergine o violata togli pietra d' armoniacho e stemperala in aqua e dagliele a bbere e, s' ella sarà violata, sy piscerà, e s' ella sarà vergine non. Anchora, la pietra ch' à nome aghapis messa in aqua farà quel medesimo.

[xii] Ittém a fare che lla femena dormendo ti dirà cò che à mai fatto, togli una testa o chuore d' una nottula e polla im sul petto a una quando dorme e domandala di quello che voy e dirà ogni chosa. [134v]

 $^{^{58}}$ *lattovare*: nel ms. la *e* è aggiunta in interlinea.

⁵⁹ *stillata*: nel ms. *stillata ado*, dove *ado* risulta emendato.

[xiii] Ittem anchora quando la dorme vestita e cinta pogli im sul petto la lingha d' un ocha mastio e domandala e risponderatti.

304. A fare saltare le donne scrivi questi nomy im charta vergine e polla sotto la sogla del' usco che sia di querca e se non è di querca ponvi un pocho di querca sopra.

[i] I detty nomi sono questi: *Ariara, Abiter, Rax, Re, Ruxo, Nia, Nai, Cui, Manguta*, e fa' che lla donna passy sopra a detta sogla e ttante quante vi paseranno si amdranno saltando e quando vorrai ch' elle restino leva via dette lettere.

305. A fare inebriare gli uomini.

[i] Togli polvere di ruta: data a bbere chol vino subito inebria. A farlo ritornare dagli a bbere sugho di verminacha; subito ghuarrà.

306. A non volere inebriare per tropo bere.

[i] Togli tre tuorla d'uova ben chotte, coè sode, e mangale inançy che tu bea; e poy bea quanto voy e none inebrierai. Amchora, l'aloe messo nel vino e dato a bbere fa inebriare.

307. A levare machia di panny.

[i] Togli agresto e latte di turtumaglio e meschola imsieme e fregha queste dua chose sopra alla machia; e ppoy lava chon aqua dove sia stato chotto drento fieno e lava più volte, e ppoy riscaqua chon aqua e andrà via la machia.

[ii] Ittem a mandare via tutte le machie che ànno alume: togli una libra di pietra gretta e dua lb. di cenere di vagello e metti in uno mezzo quarto d' aqua e fa' bolire, tanto che torny a mezzo; e poy bagna chon esso le machie e strofina bene e andrano via.

[iii] Ittem l' erba chiamata saponaria tolto il suo sugho e stropicata in sulla machia de l' olio subito ne manda la machia.

308. A fare aqua di ghomma.

[i] Togli ghomma arabicha biancha e macinala sottile; e ppoi la metti in una anpolla d' aqua chiara e llascala stare tanto sia bene risoluta in aqua e che non vi si vegha punto di ghoma e sarà buona. E a volere ch' ella sia buona a stemperare ogni cholore agugnivi suso um pocho di perghametta di vertriuolo e chon essa stempera ogni cholore.

309. A fare il malto.

[i] Togli mascholi a modo che ttu voy e macinalo bene in sul porfido; e ppoy lo metti in sur uno vaso di vetro; e ppoy pollo a fuocho accò che si liquifacca e, quando sarà liquefatto, ponvi un pocho di cera biancha e pura e mettila a liquefare. E poy togli l'açurro e 'l cinabro e la rosa francescha e mettila nel vaso cholle [135r] dette chose per insino a tanto che parrà pasta e mettila im sul tagliere e sarà fatta.

310. A volere mettere oro im foglie d'albero o voy im sur una viuola.

[i] Togli um pocho di seraphino e un pocho di sugho d' aglo e macina imsieme; e ppoy strugi chom detta chomposiçione chol penello quello che voy e poy vi metti su l' oro e tterrà bene.

311. A fare mordente per mettere oro im charta o i· muro.

[i] Togli sale armoniacho e mettilo i· molle per una notte nell' orina; poy lo macina e stemperalo chom 4 ghoccole di sugho d' aglo e chom questo bagna dove voy e lasca sechare; e poy metti d' oro alitando im sul detto mordente e apicherasy l' oro.

312. A fare cholore d' oro im panno o in charta.

[i] Togli sale armoniacho e fichy sechy e pesta e inchorpora imsieme e ungi dove voy; e abbi vetro pesto e pponi sopra, e ppoy abbi çaferano temperato chom chiara d' uovo. E poy chol pennello ungy leggermente e lasca rascughare e sarà perfetto cholore d' oro e a macinare il detto vetro farai choxì: togli il vetro e mettilo nel fuocho e, quando gli è fatto di fuocho, mettylo nel' aqua e poy chavalo dell' aqua e macinalo a tuo modo.

313. *A fare oro artifiçiato.*

[i] Togli uno uovo e favi uno bucho e chavane quello che v'è drento, i· modo che rimangha bene netto; e ppoy vi metty drento ariento vivo e serra bene il detto bucho; e poy lo poni sotto la ghalina quando la chova e fallo stare quanto l' altre uova. Dipoy apri e alargha il detto bucho e troverrai oro a mettere accò che vorrai.

[ii] Ittem togli il gallo della cilidonia e mettilo in una ampolla e mettivi un pocho di çaferano pesto bene ascutto e serra l'anpolla e mettila sotto i· litame e chuoprila, accò che stia bene chaldo. E chosy lasca stare per spaçio di 9 dì e ppoy arai perfetto oro a mettere dove voy.

314. A stemperare il cinabro da scrivere o dipignere o miniare al tempo di verno.

[i] Togli chiara d' uovo bene sbattuta e meschola chol cinabro del minio e della cera dell' orechio e di state chol vino e serbalo nel chornetto di piombo. E 'l minio si vole stemperare ⁶⁰ cholla chiara e ppoy si vole lascare sechare e poy temperallo cholla ghomma.

⁶⁰stemperare: nel ms. stemperare cholla ghomma, dove cholla ghomma risulta emendato.

315. A fare lettere d' oro.

[i] Togli del talcho e pollo nel fuocho e fallo fare di fuocho e spegnilo ne' ranno; e dipoy ripolla un' altra volta nel fuocho e quando sarà di fuocho alora polla im sulla preta e macinala sottile cholla chiara d' uovo e scrivi chon esso e, quando sarà secho lo scripto e ttu vi fregha su l' oro o ariento o ottone e sarano lettere d' oro.

[135v] 316. Una ricetta da peste provata e buona la quale à champato molte persone che l'anno provata coè presa; e piglialla al tempo, coè in fra 8 ore dal chomincamento del male, la quale ricetta ci fu rechata da uno Messer Lugio sanese ch' era tenuto uno valente uomo, il quale fu fatto amazare in Firenze da sanesi e fu morto il sul Chanto delli Stinche di Firenze e fu morto da uno govane sanese per danari che gli fu promesso fi. 1000 domde e fu qui preso e mandato in sul charo e atanagliato e fu impichato dove lui fece l'omicidio la quale ricette sono queste e tutte sono state provate e sono buone a chi à preso il male. Fa' questo:

[i] Togli 1ª cipolla e dale fogle ⁶¹ fa' 1° bucho e votala drento, tanto che ttu vi metta on. una di triacha buona e on. 1ª di sugho di ruta; e fatto questo ritura la cipolla chom quella barba che n' ài levata e poy rimvolgi la cipolla in una charta molle e polla sotto la brace a chuocere. E, quando tu credi sia chotta, tirala dal fuocho e leva la charta e togli la cipolla e spriemila per istrettoio messa e rivolta im sachetto forte e ttrane tutto il sugho che n' esce; e di questo sugho che sarà sugho di cipolla e di ruta e di triacha danne a lo infermo chaldo on. 1ª per presa, e mettilo nel letto e fallo sudare e 'l male darà im fuora. E dipoy medicha e ttaglia il male chome se ttu medichassy uno anghio e ghuarai facendo buona vita. E muta luogho e panni e ghuarti da chomversare da chi à 'l difetto.

[ii] Ittem togli anchora (a chi à preso il male questa altra è buona dal medesimo Maestro) olio di perforata, danne a bere on. 1^a, e unghasy il chuore chom detto olio più volte. E questo olio è buono a dare a chy fussy dove fusy gente amorbata, a quegli ch' avesino paura di non avere preso il male e questo lo difenderà dal male, mutando

⁶¹ fogle: nel ms. fogle o dalla barba, dove o dalla barba risulta espunto.

abitazione e panni chom'è detto di sopra. E nota che io ho voluto notare queste dua ricette e no· ll' ò volute lascare imdrieto perché a mio tempo v'ò visto molte volte la sperienza. Idio ne sia ringraçiato.

317. Al morso della serpe.

[i] Togli radice di piantagine e pestala e poni sopra al morso e, mirabilmente, sana.

318. Se voy avere graçia da uno signore.

[i] Quando tu gli vai inançi porta questo nome scripto⁶²: *barachielo*, e portalo adoso. E quando lo ghuardi dì: *barachiello*. [136r]

319. A volere scrivere d'açurro.

[i] Togli l' açurro e lavalo in questo modo: metti l' açurro in uno pignatino e mettivi chon esso della liscia e fallo bollire a lento fuocho mestando chor uno fuscello e lasca posare; e poy gitta via la liscia e ppoy agugni della altra liscia netta e chiara e rifa' bolire; e dipoy gitta via la liscia quando l' azurro sarà posato e chosy fa' insino a 3 volte e poy stempera chon aqua ghomaticha e scrivi e sarà bello e tterrà.

320. A molifichare l'azurro in uno altro modo.

[i] Togli l'açurro e mettilo im pignatto e meschola cho· l'orina del'uomo e fallo bolire al fuocho e gitta via l'orina; e poy abbi sapone nero e olio e meschola chollo açurro e menandolo chor uno bastomcello molto bene; dipoi rimuta l'olio e 'l sapone; e dipoy poni la liscia fatta di cenere di vite e meschola bene chom quella e lava e lasca posare e gitta via la liscia; e ppoi abbi il verçino e meschola chollo azurro.

-

⁶² scripto: nel ms. abbreviazione sovrabbondante.

321. A ombrare ogni chosa che tu voy.

[i] Togli la ghomma arabicha e meschola cholla cholla, ch' ella sia trita, e uno chavo d' uovo: schaldalo al fuocho, overo al sole, e agugni un pocho d' inchiostro e chom questo puoy aombrare.

322. Se voy fiorire chom penna d'azurro.

[i] Togli dua parte d' açurro e una parte d' osso d' agnello brucate e ttrite e meschola sopra il marmo i· modo che si possa scrivere e aopera.

323. A fare agua che chavi il ferro.

[i] Togli sale di pietra, vetriuolo romano ana on. 1ª, cinabro on. 1ª, sale armoniacho on. 6, merchurio on. 6; queste chose macina imsieme e stilla per linbicho e, quando voy scrivere im sul ferro, chuoprilo di cera; e poy scrivi chor uno stile e fa' che llo stile vada imsino al ferro e poy vi metti di sopra di questa aqua e lascerà chavato il ferro sechondo le lettere ch' arai scripto o chavato; e sapi che 'l merchurio vole esere solimato.

324. A fare aqua da dorare il ferro.

[i] Togli alume schaguolo on. 2, verderame on. 1^a, vetriuolo romano on. 1 ½, sale chomune on. 6, orpimento on. 1^a; tutte queste chose fa' polvere. Dipoy le fa' bolire in una pentola chom dua metadelle d' aqua chiara a fuocho di charboni tanto che scemi 1/3; e poy lieva da fuocho e lascala freddare e mettila in uno fiascho nuovo più chiara che puoi distillata per feltro.

325. *Una altra che chava il ferro.*

[i] Togli verderame on. 1½, ariento solimato on. 2, sale di pietra on. 1ª, sale gemo on. 1ª: queste chose macina e stempera chon aceto forte e macina im sul marmo molto bene chol detto aceto e scrivi im sul ferro nel modo detto di sopra.

326. A fare verderame fine. [136v]

[i] Togli ghusca d' uova bene nette e lavate e falli chalcinare im vaso non vetriato e bene lutato im fornace di matoni; e poy lo macina sottile e di questa piglia lb. una e scholavi drento altrettanta limatura di rame e metti im vaso vetriato bene mescholato imsieme e agugnivi suso forte più che puoy e meschola bene e fa' che sia tanto aceto che vi stia di sopra 2 dita e turalo bene e mettilo sotto i· litame del chavallo chaldo per 15 dì; e poy lo trai e pestalo e stacalo sottilemente e arai ottimo verderame e fine.

327. A fare azurro overo biadetto.

[i] Togli 1ª lb.a delle sopradette ghusca e mettivi drento bene mescholato on. 1ª d' imdacho bachadeo macinato sottile e meschola imsieme e agugnivi suso aceto biancho chiaro forte e meschola bene; e fa' l' aceto vi stia di sopra e poni sotto i' litame chaldo per 15 dì e poi lo trai e macina e arai buono azurro quando lo metti sotto i' litame mettilo in uno orinale e tturalo bene di sopra.

328. A fare una tavoletta di legno che vi si spechierà drento a uso di spera.

[i] Togli una tavoletta di noce grande chome voi o quadra o tonda e falla piallare e fa' non abbia alchuno nodo e falla piallare da ogni lato, se voy lustrarla da ogni lato; e ppoy la pulisci cholla pomice macinata sottile stropicandovela cho· panno o chon chuoio e, quanto ti pare bene pulita, e ttu la stropicca cholla chalcina macinata sottile nel modo detto e fa' di nettala bene e che sia bene pulita; [ii] poi fa' questo: togli del minio e alume e çolfo gallo e antimonio e ogni chosa pesta sottile e agugnivi porporina, e di tutto fa' 1° chorpo e fa' che sia macinato chome aqua e cholla polpa della mano

stropicca bene in sudetta tavola di detta polvere tanto che tu la vedrai lustrare e spechiarvisy drento a uso di spera. E poy la fa' regholare intorno e mettere d' oro e arai 1ª spera che parrà di marmo e sarà chosa bella e ghuardala da l' aqua.

329. A levare uno righo di pionbo che righando i' libro ti fusy stato dato nel bracco o sia chorso i· regholo.

[i] Togli della midolla del pane e stropicca su per righo e andrà via.

330. A fare mantenere le pope pichole a una donna e farle sode e olorose.

[i] Togli sugho di cichuta, bagnale chon esso; anchora aqua di pine stillate; anchora chochole d' arcipresso stillate, aqua d' alume di rocho e chomdi queste aque qualvoy o imsieme o di per sé. Bagnale sera e mattina.

331. A una botte che sapesy di muffa.

[i] Togli lb.e 40 di chalcina viva e mettila pel chuchiume e mettivi drento 6 fiaschi d' aqua chiara e tura bene la botte e lasca stare chosy 6 o 8 dì. E poy lavala bene e sarà buona. [137r]

332. A fare cholore paghonaço.

[i] Togli rosolaccy e chavane il sugho, coè delle foglie, e im detto sugho mettivi drento alume di rocho pesto; poy tigni chon esso quello che voy e, se voy chon esso scrivere, agugnivi suso ⁶³ um pocho di ghoma rabicha e scrivy.

_

⁶³ suso: nel ms. suso rot, dove rot risulta espunto.

333. A fare cholore verde da scrivere.

[i] Togli verderame e macina sottile e stempera chom sugho d' arancy o di cederno e un pocho di çaferano e riponi nel chornetto chor uno granello di ghoma arabicha.

334. A fare l'osso im cholore roxo.

[i] Togly alume di piuma on. una, alume di rocho on. ½, verçino bene pesto on. 4, aceto b. lb. una; fa' bolire insieme dette choxe tanto che 'l verçino sia bene chotto e trato il cholore. Poy piglia um pocho d' alume di rocho e mettyle in uno pocho d' aqua e poni a fuocho tanto sia strutto; poy vi metty l' osso biancho tanto che sia aluminato. Poy lo chava e mettilo im detta aqua di verçyno e fallo alquanto bolire ⁶⁴ e lievalo dal fuocho e lascalo stare drento 15 dì e sarà rosso.

335. A fare l'osso verde.

[i] Togli verderame macinato sottile a discreçione e ttogli on. ¼ d' alume di rocho e on. ½ d' alume di piuma e meschola imsieme bene le dette chose bene macinate chor una mezzetta d' aceto biancho e fa' bolire imsieme; e mettivi drento on. 2 di groma di vino b. bene macinata e on. 5 di sale chomune e sugho di ruta e, quando è bene bolito e bene imchorporato, mettivi l' osso e lascavelo stare 15 dì e sarà verde.

336. A fare rosetta di lacha.

[i] Togli biacha cruda macinata cholore di verçino ch' abbi auto l' alume e mettivi i molle detta biacha per un dì e una notte, e metty a rascughare e se non à preso a tuo modo rifa' quello medesimo e fa' chosy tanto ch' arà cholore a tuo modo e poni a sechare.

⁶⁴ bolire: nel ms. bolire lascalo, dove lascalo risulta espunto.

337. A preparare il sale chomune.

[i] Togly sale chomune quanto voy e solvilo in aqua chalda e quando è risoluto stillalo per 'l feltro; e poy lo riponi a fuocho e ttanto fa' bbolire che si disechi; e poy lo rinbey chon altra aqua e distilla chome prima; e poy lo disecha chome prima e chosy fa' insino a 6 volte per modo <detto>. Detto⁶⁵ sale sia biancho e fisibile chome piombo e puone fare quella quantità che voi.

338. A dare al vino che sapore tu voy. [137v]

[i] Togli aqua arçente e metty im detta aqua che speçieria tu voy che il vino pigli; e lascalo stare in detta aqua un dì naturale e quando voy dare l' odore al vino metty un pocho di questa aqua nel vino e im termine d' una ora piglierà l' odore che gli daray.

339. A fare che 'l vino non diventi forte.

[i] Togli olio chomune e quando la botte è piena e 'l vino è chiaro e che più non bole metti il detto olio in detta botte pel chume⁶⁶ in sudetto vino e non inforçerà.

340. A fare il vino biancho oloroso e saprà di moschadello.

[i] Togli i fiori di sanbucho e sechagli a l' ombra e quando sono sechi fanne 1° leghato im peza di panno lino a uso di palla boncana e per uno filo lo sospendi nella botte del vino biancho; e fa' che non tochi il fondo a 1° terço di bracco e legha il filo al chochume della botte e lasca chosì stare e ttura la botte e farà l' efetto detto sopra e quando tu non voy che più ne sappia tiralo fuora.

⁶⁵ per modo detto sale: un caso di aplografia, dove la parola detto, che andrebbe ripetuta anche alla fine del periodo, viene omessa e scritta solo all' inizio del periodo nuovo.

⁶⁶ chume in luogo di chochume: la prima sillaba è stata omessa. Un caso di assimilazione.

341. A levare la lusuria.

[i] Togli la chanfera e macinala e dalla a bere chon aqua d' andivia⁶⁷.

342. A chi avesi perduta la parola.

[i] Togli il chastoro e ungi chon esso la lingha più volte e riarà il favellare.

343. A dolori del chavallo o chavala.

[i] Dirai tre Paternostri a onore d' Idio e 3 Avemarie a onore della Vergine Maria e all' orechio del chavallo tre volte chosy: Idio che liberasti filice de' fiori, spino di pruni, libera questo chavallo di questo dolore.

344. A volere sapere quando la mogle o 'l marito non fanno figliuoli fa' questo:

[i] Togli dell' orina dell' uomo e mettila in uno orinale e ttogli quella della donna in uno altro orinale e in ogni uno di questi orinali metty del colfo e lasca chosy stare; e quella orina che non farà vermini, da quella persona verrà il no fare figliuoli.

345. A ghuarire il chavallo che à i vermini im chorpo.

[i] Togli seme di ginestra e fanne polvere e dagnene a bbere e ghuarà.

346. *Se voy fare ridere le persone a ttavola.*

⁶⁷ andivia: nel ms. anvidia, un caso di metatesi.

[i] Togli i fiory e 'l sugho del sanbucho e ccera nuova e fa' una chamdela e accemdila e ppolla a ttavola; e fa' che im sulla tavola sia uno agho che abbi punto uno morto e ttutty quegli che vi saranno non faranno altro che ridere.

347. A volere che una chagna non si lascerà tochare a nisuno chane.

[i] Togli delle pechie e dagnene a mangare chon qualche cibo o pane o altro e non si lascerà tochare. [138r]

348. Per volere che una chagna facca tutti i chani masty.

[i] Togli de' peli della natura del' uomo e leghagli a' granegli d' uno chane, e fallo usare chor una chagna e no· lla lascare tochare ad altro chane. E farà tutti i chani masti.

349. A fare chorere uno chane cento miglia inançy che resti.

[i] Togli una vescicha di porcho e ghomfiala, e mettivi drento delle fave seche e leghagli alla choda detta vescicha ghomfiata; e scrivivi suso questo nome: *albighonda* e mai noresterà, ch' andrà chorendo insino a Roma.

350. A fare parere uno chavallo morto.

[i] Togli del gusquiamo, coè il seme suo, uno manata e, mentre che manga la biada, gittavelo drento acò che lo mangi; e quando arà mangato si gitterà im terra e parrà voglia morire, e potralo chomperare a buono merchato. E a fallo rizare e ghuarire mettigli nel naso dello aceto e sì si riçerà.

351. A mandare via le cimice.

[i] Togli lupini e ruta e mentastio e fa' bolire in aqua chon orpimento e fiele di lepre e lava dove bisogna e andranno via.

352. A molifichare il cristallo.

[i] Togli del sanghe del becho e d' ocha per ughuale peso, e meschola imsième chon olio e aceto im vaso di vetro posto a lento fuocho. Ogni pietra o goia o geme molificha.

353. A fare gallo.

[i] Togli le barbe delo lino e bolile chor uno pocho d' alume di rocho e aqua: fanno gallo.

354. A fare pietre cholorite grosse chomtrafatte.

[i] Togli cristallo e macinalo sottile e mescholalo chon altrettanto pionbo arso e metti im choreguolo e fa' fomdere e dagli che cholore tu voi: o voy imdacho o voi cinabro o voi galo lino o voi azurro: farà quello cholore vorai. E sapi che a questo modo puoi fomdere ogni sasso o pietra.

355. A fare uscire d'una fomte fuocho.

[i] Togli uno uovo d' oca e foralo e trane quello che v'è drento; e ppoi vi metty spolvereçato çolfo vivo 1/3, chalcina viva 1/3, salina 1/3, e meschola im<s>ieme⁶⁸ trito. E poy ritura il bucho e gittalo nella fomte. E, anchora, vi puoy agugnere chamfera.

356. A fare nascere le rondine bianche.

⁶⁸ *im*<*s*>*ieme*: nel ms. *imieme*, dove *imieme* viene emendato.

[i] Togli l' uova delle rondine quando ano 15 dì e ungnile cho· l' olio d' uliva e nasceano b.. [138v]

357. A fare nascere i peli presto e begli.

[i] Togli olio di mandorle salvatiche e ungi im che parte voi che naschino e' peli, e arai tua imtençione.

358. A volere che uno chavallo non passy uno terminie.

[i] Digli inançy al viso tre volte barabus e, se è chavalla, digli barabucha.

359. A volere stare chaldo de' piedi o viso o mani.

[i] Togli orticha, e chosy il seme suo, e chuoci nell' aqua; e chom quella lavati e, dove ti laverai chon essa starà chaldo.

360. A schongurare le serppe e potrale pigliare cho· mano.

[i] Dirai choxì: Io ti schonguro serppe da parte d' Idio onnipotente deus alai deus sapiente tura terra gramaton che ttu non abbi potestà d' amasfare⁶⁹ chom tua bocha né chom tua denti né chom veruna chosa; e ppoi lo piglia e non avere paura.

361. A fare stare sano ogni bestia tutto l' anno.

84

⁶⁹ Dal francese *mesfaire*?

[i] Scrivi questi nomi im sul pane e dallo loro a mangare im domenicha magna a luna crescente. I nomi sono questi: Salmai, Fuzai, Salmai. E danne a pechore, a buoi, asini, chavagli e muli.

362. A volere fare raghunare molti pesci in uno lato quando ve ne saranno.

[i] Togli silio e rimvolgilo in uno chuoro d' asino e gittalo in uno pelagho d' aqua e ttutti i pesci che vi saranno vi si raghuneranno imtorno e allora togli la rete e gittala adosso e chuopri ogni chosa e aragli tutti.

363. A volere pigliare i pesci cho· mano.

[i] Togli della orticha e mille foglie e sopravivolo tanto dell' uno quanto d' uno altro, e pesta imsieme e trane il sugho; e chom detto sugho ungi le tua mane e mettile in uno pelagho ove sieno pesci e verranno tutti alle tua mano.

364. A chaccare le formiche da uno luogho a uno altro.

[i] Levati im domenicha mattina asai per tempo e va' a luogho delle formiche e dirai choxì: i· nomini patris e filiy e spiritus santo amen. Formiche, formiche, formiche, io vi schomguro e chomando da parte delnostro Signore Yhesus Christo che voi dobiate partirvi di qui e andare a chasa del tale che presta a usura sopra a usura, se no, ne siate maledetto chome il detto uomo che fa l' usura. [ii] E fa' d' avere una granata e spaçale e, quando le mandi, fa' che non abino a pasare fiume e nomina l' uomo. [139r]

365. A uccidere il vermo del' orechio o in altra parte del chorpo.

[i] Togly chalcina viva e sugho di fogle di pescho e fa' bbolire nell' olio; poi lo chola e, chaldo, chor una penna metty dove fussy il vermo e andrà via.

366. A volere che peli no rimettino più domde sono levati.

[i] Togli ghuscy di fave chotte e pogli dove tu ài chavato il pelo, overo raso, e non vi rimetteranno più. Ittem togli iusquiamo lb. ½ mettilo im chatinella nella volta per 10 dì, accò che pigli umidità, e ttogli on. 2 di fava imversa e ogni chosa stilla per limbicho e chom detta aqua bagna chom pezza lina dove voy che 'l pelo chaschi e chosy no rimetteranno prima che in tre mexi.

367. A fare lardo lavato per liscare donne.

[i] Togli lardo di porcho e sì llo strugi e cho lento fuocho e sança fumo; e quando l' ài strutto e ttu lo chola per peza di panno lino biancho sottile, e chosy lo ristrugi 4 volte e quatro volte lo chola. E, l' utima volta che lo cholerai, cholalo in una chatinella imvetriato, drentovi aqua chiara rosa odorifera e in detta aqua lo lava molto bene per una ora, tanto che sarà bianchisimo e oloroso; e di questo lardo lavato togli omce quatro e agugnivi suso le infra scritte chose molto bene polvereççate, coè:

[ii] biacha viniçiana on. 6, chamfera dr. ½, borace dr. 1ª, solimato fine dr. 1ª, fiore di preta dr. 1ª, alume di rocho dr. 1ª, sale gemmo dr. 1ª: [iii] hogni chosa pesta sottile e di tutto fa' un chorpo e imchorpora chol detto lardo lavato, e rimena tanto che ttu vegha ch' ogni chosa sia bene imchorporato.

E abbi l' ochio che inançy che ttu metta le polvere im sul detto lardo avere gittato via l' aqua rosa dove lo lavasti e, quando sarà bene imchorporato, e ttu lasca stare e la sera pollo al sereno per tutta la notte e la mattina porai mente se arà fatto punto d' aqua im detta chatinella imvetriata, im che l' arai posto al sereno. E ttu schola la detta aqua e gittala via e dipoy cho· mestolino nuovo rime<n>la molto bene e ripolo chosy in chasa, accò che e' non abbia sole.

[iv] E lla sera ritornalo al sereno e la mattina getta via l' aqua ch' arà fatto, ponendo la sera la chatinella a pendio accò che scholi meglo. E di novo lo rimena molto bene e riponi in chasa e la sera al sereno; e chosy farai tante volte che non farà più [139v] aqua; e quando vedi che non farà più aqua alora sarà purghato e che vedi che sarà sodo e

biancho e ttu lo riponi in ischatola. E serbalo e aopera al tuo bisogno. E anchora sono certe donne che lo chiamano solimato purghato.

368. A fare chamey chomtrafatti di sanitro.

[i] Togli sanitro rifatto 4 ho 5 volte e che sia bianchissimo, poy lo fondi al fuocho in uno pignattino nuovo e, quando vedi che sarà fuso, agugnivi suso un pizichotto di çolfo pesto. E quando sarà chomsumato il çolfo e ttu abbi aparechiato la stampa o forma quello che voi gittare e ungila um pocho e gittavi drento detto sanitro strutto e lasca freddare, e chosy arai quello vorrai. E questo medesimo puoi fare chollo smalto biancho daro schambio del sanitro, ma vole grande fuocho a fomdelo, e vorebbe esere fonduto in choreguolo di ferro chome fomdere ariento. E poy gitta in forma.

369. A trovare uno ladro⁷⁰.

[i] Togli nel mezzo di una ghuastada nuova che più non sia stata adoperata; empila d' aqua benedetta e portala i· luogho segreto, come in una chamera a finestre chiuse, e fa' d' avere una chandela benedetta accesa. E fa' d' avere chon esso techo uno fancullo vergine nato di ligitimo uno matrimonio e fagli dire sette Ave Marie e 7 Paternostri; e poy dì a lui: *ghuarda che un à tolto la tale chosa*, e nominala per nome: e lui vedrà im detta ghuastada la imagine dello ladro im quella forma che allora lui si trova quando la tolse.

[ii] Ittem un altro sperimento a quello medesimo, farai chosy: abbi una fanculla virgine, overo fanculla da X anni in gù, e fa' che sia ligittimo, e ppoi abbi una ghuastada piena d' aqua santa e tre chandele benedette accese; e ppoi metti la ghuastada i· mezzo delle dette chandele accese e ttu stai volto imverso levante chom detta aqua inançy e mettivi drento una moneta, coè una moneta che abbi la fighura di nostra donna, e ppoy fa' dire al fancullo sopra alla detta ghuastada, stando egli ginocchioni, queste parole: imprima

-

⁷⁰ Da qui al fondo, il foglio è cancellato da tratti d' inchiostro.

dice egli tre Paternostri e tre Ave Marie, e dicha chosy: [iii] agnolo santo, agnolo biancho, agnolo buono, agnolo bello, agnolo che ghuardi la porta del paradiso: io ti schonguro, per la santità e bomtà mia e per la mia virginità, che vengha in questa ghuastada a dimostrarmi il vero di tutto quello che io t' adimanderò; e questo dicha tre volte sopra alla ghuastada. E, quando è venuto, tu adimanda quello che ttu voi sapere e lui te lo mosterrà per modo e segno che ttu chonoscerai la verità di tutto quello che vorai sapere.

[iv] Io ti schonguro spirito bilet per la natività di Christo, e per la sua morte, e per la sua resureçione, e per tutti i santi e lle sante d' Idio, e pe' dodici apostoli, e pe' santi patriarchi, e profeti per tutti, e pomtefici, e chomfesori, e per tutta l' angelicha gherarchia degli angoli e degli archangoli, e per tutta la chorte del paradiso che ttu vengha a me sança dimora e mostrami la ve[140r]rità di tutto quello che io ti dimanderò.

[v] E questo dirai tre volte e chosì farai dire al fancullo, e egli verrà vestito di biancho e ttalvolta ne menerà secho dua o tre sechomdo che gli parrà. E questo sperimento farai im govedì a luna crescente e i· numero pari e im tempo sereno e chiaro e arai quello vorrai.

370. Alle ghambe unghuento frescho buono.

[i] Togli terraghetta e mettila im fusione d'aceto biancho tanto sia richoperta, e lascala stare i· molle im detto aceto per una notte; dipoy la mattina schola l'aceto, se ve ne fussy restato; poy lo inchorpora chon olio rosato quanto basta bene, rimenando im schodella di pionbo. E fa' che vengha a uso d'unghuento.

371. A tenere i charboni acesi i mano.

[i] Togli le porcellane quando sono semençite e trane il sugho e 'l detto sugho mescholalo chollo aceto e ungy le mane; e poi piglia i charboni acesi e non ti choceranno punto.

372. A uno chavallo ch' ave i vermini in chorpo.

[i] Togli piombo e sale; l' uno e l' altro meschola imsieme e spolvereçalo e dallo a mangare chol pane e ghuarrà.

373. A liberare 1° chavallo chiovato.

[i] Togli charta pechorina e scrivivi su questi nomi e fa' chome sta qui: + *ornis ornas* ostris onoras patris e quando fu lo chavallo, e leghalo al chollo del chavallo chol segno della +.

374. A liberare il chavallo rinfuxo.

[i] Im prima faray il segno della Santa + e diray queste parole al' orechio ritto del chavallo: *città chomfitta alifan langhanbare anda*, e poy leverai lo pie' del chavallo, sì che e' ttochy il chostato, e ppoi fallo riposare sança mangare o bere. E ogni anno diguna la festa di Santo Martino veschovo a sua riverença.

375. A volere fare sechare alchuno albero.

[i] Togli i denti diritti del chane che sono imtra mascellary e fichagli nell' albero in quello che voi che si sechy e secherassy. Ittem anchora forato l' albero im sulla chorona e, fatto un buono bucho chor uno suchio, e mesovi drento l' ariento vivo; e poy, chor uno çaffo, ritura il bucho: secheraxxi.

376. A volere pigliare oche salvatiche o altri ucegli.

[i] Togli fave e mettyle i· molle nel sugho della cichuta per tre dì e poy le gitta dove usano dette oche e mangeranolle, e allora tu lle potrai pigliare. E mettendovi altro seme che bechano altri ucegli farai quello medesimo.

[140v] 377. A fare tornare il latte a una donna che si sia chansato.

[i] Togli orço e finochio e fallo bolire in aqua; e di detta aqua dagli a bbere. Ittem togli lombrichy, lavagli e sparegli e poy triti bene, o voi batuti, e fagli chuocere in uno brodetto d' uno uovo e dallo a mangare alla donna che si gli sia chansato il latte. E dallo a bere la sera dopo cena chol chuchiaio, gli tornerà di molto latte.

378. A fare rittornare il vino che fussy rotto per essere ritravasato e rimbottato.

[i] Togli una lb. di chotennacco di lardo cholla chotenna e fanne turacolo da botte e mettilo nel chochume e ogni sera lo radi chor uno choltelino; e questo farai 15 sere e arai il vino ritornato e saldo.

379. A fare uno mosto chiaro quando à finito di bolire.

[i] Togli quaranta uova o più o mancho, sechomdo la quantità del vino, e rompile e mettile in una pignatta, e sale, e 1° bichiere d' aqua, e molto bene le dibatti; e ppoy le metti nel vino e dimenale⁷¹ molto bene im detto vino e poy vi getta suso uno bichiere d' aqua chalda. Ittem piglia vetro e marmo biancho e albume d' uovo cholle ghusca e mesta e mesta imsieme chon aqua; e ppoy la metti chol vino e rimena bene chor una maçça pure da uno lato e risciarerà.

380. Erba lunaria: nota.

⁷¹ dimenale : nel ms. *dimelnale*, dove la *l* risulta espunta.

[i] ⁷²Erba lunaria à la foglia a modo dy maiorana fatta chome la luna quando è nuova. La foglia di sotto è azurra e 'l suo fusto è rrosso e drento fa latte gallo e fiori suoy sono galli im cholore d' oro, e à odore citrino. Trovasy la detta erbba ne' monti apresso a fiuimi, e a questa virtù fa' della detta erba polvere e mettila e ponne im sulla piagha: salda in termine d' una ora e simile fa il suo sugho.

[ii] Ittem adoperalla i falsatori di moneta per falsare monete .

[iii] Ittem se ttorrai il suo sugho e bollilo nello ariento vivo im choreguolo si farà ariento fine; se ttorai l' ariento fine e chuocilo chon detto sugho, coè fondi l' ariento e gittavi suso di detto sugho: si chomvertirà in oro fine. Togli i· rame e fomdilo e gettavi suso quando è fonduto di detto sugho: si chomvertirà in oro fine. [iv] E sappy che chi porta adosso della detta erba sarà aventurato in ogni suamerchatantia e mai no· gli mancherà mai roba. E sapi: a volere trovare la detta erba più la troverai di notte che di dì, perché di notte luce [141r] chome una chandeluzza accesa, e quando la vai cerchando o che lla voi amdare a trovare no· ne parlare a nisuno, tiello a tte il tuo segreto. E sappy che se v'andrai di notte no· lla troverai mai avendone ragonato ad alchuno, perché il nimicho aschomderà il suo lume di modo no· lla vedrai.

381. Chosa mirabile.

[i] ⁷³ Togli uno uovo e fagli uno foro e trane quello che v'è drento e mettivi drento sanghe umano subito ch' è tratto della vena e fa' che sia pieno, e ritura il bucho chom cera o pece e ppollo sotto la chiocca che chova l' altre uova. E quando i pulciny nascerano rompi il detto uovo e vedravi drento formato 1ª materia a modo d' una creatura della quale se ne fa polvere ed è bbuona a fare di detta polvere chosa grande ma si tace per bene. E anchora è bbuona la sperma del uomo in ischambio del sanghue.

382. A fare lettere im cholore d'oro o d'ariento.

⁷² A margine: *nota*.

⁷³ A margine: *nota*.

[i] Togli tre parte d' arsenicho biancho e una parte di çolfo vivo, e imsieme macina sopra il marmo a modo di cholore e stempera chom sugho di chochomero salvaticho; e quando sarà macinato sottile pollo a sechare, e quando lo voi aoperare stemperalo chon aqua di ghomma e scrivi chon esso e poi lasca sechare al sole lo scritto, o quello arai fatto, e poy vi fregha su l' oro e sarà lettere d' oro, e freghandovi suso ariento saranno lettere d' ariento.

383. A fare aqua da inorare ogni maniera di ferro che voi o accaio.

[i] Togli dua parte di ghomma di botte e una parte di sale chomune preparato e fallo bolire, tanto torni per metà, e mettivi dr. ii d' orpimento e dr. ii di verderame e meschola tutto imsieme e lasca stare chosy per 9 dì e 9 notte poy appera.

384. Al chavallo che non può orinare.

[i] Scrivi im su caschuna delle sua ugna del pie' questi nomi: videlicet, tigrus, eufrates e subito orinerà.

385. A volere sapere quando ti fussy imbolato alchuna choxa.

[i] Scrivi questi nomy e quando vai a dormire pomtegli sotto il chapo e la notte sognerai chi gli à tolti. I nomi som questi, coè: alfane e buone e lle ghiotte.

386. A volere che uno chavallo non passy uno termine. [141v]

[i] Togli busechie di lepre e fa' una chorda e distendila per la via domde debba passare e choprila di terra e non vi passerà, tanto quanto vi sarà la chorda.

387. A fare tornare l'accaio tenero e potralo lavorare chome se fuxi piombo.

[i] Togli sugho di foglie di fave fresche e fa' ll' accaio di fuocho e spegnilo im detto sugho e sarà dolce; e se llo voy fare tornare duro chome di sua natura, fallo di fuocho e di nuovo lo spegni in aqua di fiume chorrente e sarà forte.

388. ⁷⁴ *A tenpesta* ⁷⁵.

[i] Volgiti im quella parte domde viene la ttempesta e segna l'aria e di': *i· nomine Patris e Filii e Spiritu Sancto, amen*. E di' chosy tre volte: *i· nominy domini nostri Yhesu Christi*, e vedray spezzare tutti i nugholi e andrane via la ttempesta.

389. A chottura di fuocho o d' aqua chalda.

[i] Togli la felce⁷⁶ e ardila e fanne polvere e ttogli quella polvere e imtridi chon albume d' uovo e fa' a modo d' unghuento e ungi dove è bisogno.

390. A fare lettere che non si leggeranno se non è di notte.

[i] Togli il chulo delle luccole e ttogli polvere di cristallo e chiara d' uovo e dibatty queste chose imsieme e scrivi quello che voy.

391. A scrivere lettere che non si potranno legere se none a schaldare al fuocho, e potrai scrivere im charta ho in panno lino.

⁷⁴ A tempesta ripetuto anche a margine.

⁷⁵ A tenpesta: nel ms. A chottura di fuocho o d' aqua chalda, che risulta espunto.

⁷⁶ felce: nel ms. felce e ardila, dove e ardila risulta espunto.

[i] Togli orina o voy sugho d' arancy e mettivi drento un pocho di vetriuolo pichola chosa, e lasca disfare che torny in aqua cho· l' orina o sugho; e dipoy, chom quella mistura, scrivi quello che voi e non si schorgerà se no· llo schaldi molto bene al fuocho.

392. *A fare leta.*

[i] Togli ghomma d' ellera frescha e mettila nel' orina e chuocila e trane il cholore e farà uno cholore di sanghe e scrivi chon essa; e quella sarà leta.

393. A fare andare uno uovo su per un' aste. [142r]

[i] Togli uno uovo e chavane quello che v'è drento, e empilo la mattina per tempo di rugada di mago; e ppoy ritura quello bucho cholla cera e ppoy ficha una aste im terra e fa' che l' aste sia bagnata di rugada. E pponi l' uovo a pie' dell' aste e fa' ch' ela stia alla spera del sole e, chome semtirà il chaldo, l' uovo andrà su per l' aste.

394. A fare olio d'iperichon, coè di peroforata.

[i] Togli olio chomune anticho e mettilo a bbolire in chalderotto di rame e fallo bolire una ora e mezzo; dipoi, quando arà bolito, vi metti drento dua o tre chortecce di pane, accò che tirino via l' umidità superfua. Chava il pane e chosì bollendo vi getta su uno bichiere di vino ottimo, e 'l vino efalerà i l' olio rimarrà chome d' anni cinquanta. [ii] Allora metti il tuo holio in una bocca di vetro e mettivi drento queste chose per un bochale d' olio. Im prima fiori di perforata, dua grandi manipoli; fiori di ramerino freschi o sechi all' ombra, manipoli uno; seme di peroforata, manipoli uno; chardo benedetto, fiori e bambaga, manipoli uno; [iii] fiori di verbena, manipoli uno; chochole d' aloro imfrante, mezzo manipolo; chochole di ginepro infrante, mezzo manipolo; ireos on. una pesto. Tutte queste chose metti i· molle im vino albo ottimo per una notte. Dipoi metty ogni chosa sopra all' olio nella bocca e ppolo al sole, e ghuarda che non vi

piova sopra e llascalo stare quarante dì.

Dipoi v'agugni queste chose, coè: **[iv]** genziana pesta dr. VI; çaferano pesto once una; dittamo biancho pesto on. una; çolfo pesto on. $\frac{1}{2}$; olio di trementtina lb. una e mezzo. E mettivi drento cho· lle dette chose l' olio della trementina. Allora piglia lombrichi di litame rossi lavati chol vino, e sieno i lombrichi lb.a una, coè libre una; ranochi, overo ranelle, n° x⁷⁷, e metty i lombrichi e lle rane in uno sachettino di tela e metti drento a l' olio e polo im bagno maria che bolla forte per 24 ore.

[v] Dappoi chava fuora ogni chosa e chola bene chom panno lino, tanto che chavi hogni sustanza, e riponi il tuo holio im fiascho di vetro al sole; e fa' che sia il fiascho grosso ben turato per quindici dì, e nota: quando tu llo chavi di bagno maria, lo debbi porre in una chasetta di sale, i· modo che 'l sale chuopra la bocca attorno atorno, e lascalo stare otto dì e poi fa' chome detto, e lascalo stare al sole per 15 dì e poi lo riponi e ghuardalo bene chome le chose sante. [vi] Ora udirai a quello l' ài a operare e lle sua virtù, e ringrazia Idio a tanto dono. Seghui di là. [142v]

A ogni ferita overo perchoxxa di nova o vechia unto bene chaldo pigliando poy una pezza lina. E ardila e spegnila im detto holio e polla im sulla ferita: no· llasca fare marca e tira fuori l' osso rotto, lieva lo spasimo e chomforta i nerbi chomquasati.

[vii] Ghuarisce le fistole mirabilmente facendo una tasca e bagnandola im detto olio s' ella fusse bene profonda. Vale al mal chaducho ungendo il paziente tutto ecetto il chapo e mettilo a lletto e fa' parechi dì. Vale alle dogle fredde e alle perchoxxe. Vale alle ghotte frigide e scatiche terribilmente. Vale alla peste dato a bbere e unto il male. Vale a mandare via i segni e cichatrice. [viii] Vale a veleni d' ogni sorte, acetto al diamante: è bene dua drame per volta chol brodo. Vale alla quartana ungendo dalla nucha alle natiche largho 4 dita al fuocho poi entra nel letto inanzi che vengha la febre una hora. Vale al male del fiancho ungendo con eso e bevendone. Vale a morsy de' serpenti, scharpioni, chani arabiati e anchora a molte altre virtù.

_

 $^{^{77}}$ n° x: nel ms. n° x e mettivi, dove e mettimi risulta espunto.

395. Queste parole sotto scripte anno virtù quando la sera tu vai a dormire: se ttu lo dirai e fa' tuo proposito di volerti destare a che ora vorrai della notte, ho inanzi di una ora o dua ore, chosì sarà. E lle parole sono queste che seghue:

[i] ⁷⁸ Penne cholunbe de argentate posteriora d' orsi in pallore auri.

396. Questa è una oraçione al dolore di madre o fiancho, e ttante quante croce ci v'è drento mentre che tu la leggi a chi à il detto male, tante croce fagli in fronte. E diray chosì (sarebbe bene farla dire a uno religioso quando n' ài di bisogno, quanto non avendo la chomodità farai da tte o a chi tu ài im chasa o apresso di te), la quale chominca chosy:

[i] Signore delle miliçie degli angoli, inanzi a esso stanno tutti gli angoli chom grande tremore. Matrice delle matrice, ⁷⁹ matrice serena, matrice rosa, matrice biancha, matrice saticha, matrice delle matrice la quale à dugentocinquanta radice. Morde chome lupo, abaia chome il chane e nuota chome [143r] il pesce, mughia chome il toro e tiene tutto il chorpo di questa N famula d' Idio + Cristo + vive + Cristo regna + io ti chomando da sua parte e schonguro te, dolore della matrice, per il figliuolo d' Idio e degli dodici apostoli e per gli quatro vangelisti e per gli venti signori e per tutti e santi e sante d' Idio, accò che non facca male alla N famula d' Idio e no· nelle bracca e no· nelle mane e no· nel fianchato e no· nel chuore e no· nelle spalle e no· ne' piedi e no· nel polmone, né ignuna chongentura.

[ii] Io ti schonguro te, dolore del dolore, non nel chapo né nelle rene, non negli ochi, nella radice. Io ti schonguro te, dolori della matrice, per lla beata semper vergine Maria, la quale pa<r>torì sanza pena e sanza dolori. To te schonguro te, dolore te, per lo beato santo Giovanni Batista, il quale batezò il Santo nel fiume Gordano.

[iii] E io ti schonguro te, per quattordicimilia martori e per tutti gli angoli e santi e preghoti Santo Idio di⁸⁰siderabile, il quale io adoro, e chosì ones obidierunt celi que

⁷⁸ A margine: *nota*.

⁷⁹ A margine: *nota*.

⁸⁰ Presenti lettere illeggibili sotto cancellatura.

diliberi di questo male, matrice e di matrone di fiancho, overo cholegha d' ogni dolore o gravezza d' ogni dolore personale o chorporale, e alla eletta N à in sé famula tua, accò ch' ella dirizzi in verso di te per lo tuo santo nome teribile io dicho chosì: [iv] i' ti schonguro in questo dì d' oggi, accò che ttu ritornni nello tuo locho e più non vadi sotto il belicho nel tuo locho dove il Dio ti pose, e ordino che stia in pace e nel chorpo della detta N paraditus verbum caro onleon ⁸¹ gudeoni e fuscro tigris eufrates fui Gordano, Santa Marie, Santo Piero, Santo Giovanni, Santo Jachopo, Santo Filippo, Santo Barnaba, Santo Matteo, Santo Tomaso, Santo Simone, Santo Lucha, Santo Tadeo, Santo Andrea, Santo Matia, Santa Elsabeta, e tutti gli Santi e lle Sante d' Idio preghovi che sempre [v] preghiate e aiutate per la detta N famula d' Idio, amen. + Ghuaspar + Baldasar + Marchion +++++ Seghuenzia, Santi evangeli secundum lucham, in illo tempore loquebant Yhesu ad turbas exesto [...] vocem quedam mulier deturba disit illi beatus ventre qui te portavit esubera que susisti at illi disit qui nimo beati audivit verbum dei et custodiens illud + i· nomini patris et filii⁸² e spiritu santis, amen. Domine onipotens liberam famula N tua de matrice dolorem de matricem perchusione, [143v] de matrice venali, de matrice chapitali, de matrice chasali, matta erue a me matrice i. nomine St.e trinitas fiat fiatt amen amen + Increatus + pater + Increatus filius + 83

[vi] Increatus spiritus sant + Imensus pater + Imensus filius + Imensus spiritum Santo + eternus + pater, eternus filius + eternum spiritus santi incipit epistolam domini nostri Yhesus Christi quam suam santisima manum iscrisit dicens beati es Tomas qui me vidisti e i· me credisti multo e minime viderum e me non credere, non voluerum e proter Eva [...] ad me venire ad besolen im te dam erbis unum 5 X discipulus mesis ha Deum qui creabe confidens salvis. Amen.

⁸¹ Presenti parole illeggibili sotto cancellatura.

⁸² filii: nel ms. filium, dove filium viene corretto.

⁸³ Riga completamente cancellata con spesso e uniforme tratto d' inchiostro.

3. Repertorio terminologico

olyy chaldi

Qui di seguito si riportano, divisi in categorie d'appartenenza, i termini ritenuti rilevanti per la comprensione del testo e per la sua consultazione. Gli stessi termini sono presenti nel glossario, ognuno corredato da rimandi al testo, così da renderne immediata la ricerca. Le categorie sono: 1. Processi di lavorazione e composti ottenuti; 2. Operazioni; 3. Metodi di riscaldamento e cottura; 4. Colori; 5. Contenitori, strumenti; 6. Ingredienti di origine animale; 7. Ingredienti di origine vegetale; 8. Ingredienti di origine minerale; 9. Ingredienti di origine mista; 10. Animali; 11. Riferimenti temporali e di durata; 12. Malattie, patologie; 13. Unità di misura; 14. Parti del corpo; 15. Preghiere e riferimenti religiosi; 16. Acque.

1. Processi di lavorazione e olyy freschi composti ottenuti: pasta cholatura piastro, impiastro chomfeçione pomata chonfetto posatura chontriçione profumy dichoçione, quotione rastiatura imbibiçione residença, risedença, risedençia lavatura scilopo limatura solimato limatura triacha medicina unghuento moschardini negredine 2. Operazioni:

accendere chiovare

achomcare chocere

afochare cholare

agugnere cholorire

amagliare chomfichare

amazare chomgellare

amorbare chompartire

amorçare chomservare

antronare chomsumare

aombrare chomtinovare

aoperare chomtrafare

aparechiare chomyertire

apichare choncare

arroventare chovrire, chuoprire

aschomdere dibattere

atanagliare dirompere

bagnare disechare

bolire disolvere

chalcinare distemperare

champare distendere

chandire distillare

chansare dorare

chapiere drentare

chavare empire

chiarifichare esalare

far d' avere inpastare

far fuocho intridere

far grilare lievare

femdere liscare

fiorire lustrare

fondere lutare

fortifichare macinare

freddare mescare

freghare mescholare

fumichare mestare

gittare miniare

imbere molifichare

imbeverare mondare

imbianchare mostrare, mosterare

imbolare mufire

imcholare orinare

imchorporare pestare

imdurare piallare

imfomdere pigliare

<u>inbere</u> piscare

inbrattare purghare

incendiare radere

inebriare raghunare

inforçare rapigliare

inorare rascughare

rasodare spriemere

rastiare sputare

rechare stacare

riçare stemperare

richogliere stiaccare

rieimterare stillare

rimbottare stiumare

rimenare strignere

rimpastare stropiccare

riporre strugere

risciarare stuchare

ristrignere sudare

scemare temperare

scholare tignere

schoncarsi tondare

schongurare torre

scrivere trarre

sechare trasinare

serrare travasare

sfiatare tritare

solimare turare

solvere ungere, ugnere

sospendere vaglare

spechiare vernichare

spianare votare

açurro oltra marino

3. Metodi di riscaldamento e

cottura:

azurro, açurro

azurro di Magna

bagno de Maria

biadetto

bolitura

bianchetto

brace

biancho

cenere chalda

bigo

charboni accesi

bruno

fiamma azurra

ceneracco

fiamma in cholore del sole

cholore basso

fiamma rossa

cholore del sole

fuocho chiaro

cholore sanghe

fuocho di charboni

gallo della Cilidonia

fuocho di legne seche

galo lino

fuocho di vetri

imdacho

fuocho grande

imdacho bachadio

fuocho lentisimo

morello

fuocho lento

negredine

fuocho sança fumo

nero

fuocho secho

nero

fuocho temperato

ocria

mettere in molle

paghonaço

sole

rosso

scharlatto

4. Colori:

verde

verde di pomelle charta

verde terra charta banbagina

vermiglio charta novata

chatinella

5. Contenitori, strumenti: chatinella vetriata

alberello chatino di rame

ampolla cholatoio di tela

asse, asicella choltelino

bachulo choreguolo

bacino da barbiere chornetto

banbola da spechi chuchiaio

barile embrice

bastoncello

bastone fiascha

bichiere fiaschetto

bocca forma, formella

bocca lutata fornace

bochali fornello

botte funicella

çaffo fuscello

cerotti granata

chaldaia, chaldaiuola, chalderotto gretole d' archolai

chanella gretole di rocha

chapello lastricegli

chapello levante (peçça di)

limbicho piastra

maçça Piastra di ferro

madrella di legno Piastra di piombo

mattoni piastra di rame

mazuola pignatta nuova

mazza pigniatto

meçina rocha da filare

mestola di legno rocha di channa

mezina romaiuolo

mezzo uovo ruota

mortaio sachetto

orcuoli schodella

orinale schopa moçça

paiuolo spatola

palla boncana spatolina

pallottole da cerbottana spera

panno di seta spugna

panno lino stacco

pastello stamigna

peçça stile

pemtola stormenti

pemtolino suchio

penello tafetta

penna tagliere

pestello tavola da abacho

tavola di verto budello di bue

tazza acendere

teglia capegli di donna

telaio cera biancha

torcifecco cera dell' orechio

tuorla (chiara, albume) d' uova cera galla

uovo cera nuova

uselletti chiare d' uova

vaglio cholla del pesce

vasegli cholla lungha

vasello da dipintori chorno di cerbio

vaso chotennacco di lardo

vaso da buchato feltro

vaso da solimare fiele

vaso di rame grasso di chavretto

vaso di vetro lardo

vaso non vetriato latte

vaso sulutorio latte d' asina

vaso vetriato latte di chapra

vaxi crudi litame

vaxo di terra mele

midollo del chorno del becho

6. Ingredienti di origine animale: midollo del chorno del bue

albume muscho

bituro orina dell' uomo

orina di fancullo aceto biancho

osso d'agnello aceto forte

osso del chastrone aceto stillato

osso del chavreto aglo (sugho di)

osso di pollo agresto

osso di vacha ambra galla

peli d' uomo amido di grano

pelle aneto

pelo del chavallo appio

pelo delle vesciche del muscho aranca (sugho di)

perle armaticho rosato

saliva armaticho rosato

sanghue di becho asençio

sanghue di pipione balsimino

sanghue d' oca bambaga

sanghue umano bengui

sperma çaferano

sputo çaferano

stercho di ghalina nera cederno

sugna, sugnacho di porcho cederno (chortecce in zuchiro)

erba di felce cennamo

erba di pie' corvino chalamandrea

uovo d' ocha chalamo armatico

chamfera

7. Ingredienti di origine vegetale: chamomilla

chanapa diacinzi

chandele benedette dittamo

chanella draghanti

chardamomo enula

chardo benedetto erba lunaria

chartamo erba saponaria

chochole d' alloro erba vincha

chochole d' arcipresso farina (fiore di)

chochole di ginepro farina aburatata

chochomero salvaticho (sugho farina d' orzo

di)

cholofonia (pece grecha)

fava imversa

fava

chomino fave (ghanbi di)

chotogne fave seche

cichuta felce, filice

cilidonia ficho (fogle di)

cimatura di grana fieno

cime d' alloro finochio

cipolla

cruscha funghi velenosi

çucha chomfetta gagli bianchi

çucharo

gençiana, genziana

çuchero chandi gengovo verde (o belledi)

çuchero chiarato ghalingha

çuchero fine

ghalla, ghaliza, ghalluza, ghalla macinata, galoçole di fraschoni,

ghalli di cipresso

gharofani

gharofani d'agnolo (chapelletti

di)

ghome rabicha

ghomma d' ellera

ghomma di lacha

ghuscy di fave

ginepro

ginestra

grogho saracinesche

imcenso biancho

imcenso nero

imdacho

imdacho bachadio

imdacho fine

imdacho mezano

iperico ireos

iusquiamo (seme)

lacha di cimatura

lacha fine

laldano

lancuola

latte di ficho

latte di turtumaglio

latugha

legno

legno aloe

leta

limone

lino seme

liquori

lorino

lupini

mace

maghalefo

mallo

mandorle amare

mandorle dolce

mandorle salvatiche

melaghetta

melagrane

melaranco

mele

mele apiuole

meloncegli salvatichi

mentastio

miglio

mille foglie pescho (fogle di)

mirra piantagine

mortine pietra di porfido

mostarda pietra lazuli fine

muschio, mustio pine

nenufaro pomi limoni

noce porcellana

noce moschada porri salvatichy

nocuole pruno

olio pruno cerbino

orço puleggo

orticha radice del frasino

paglia radice del noce verde

palle da barbieri radice di rosa magore

pane rafano

pane d' orço raga di pino

pane impepato ramerino

papaveri

pece rastiatura di ginepro

pece grecha regholizia

pece navale reuponticho

peghola rosa francescha

pepe rose (champanelle di)

perforata (fiori di) rose rosse

peschi (nocoly di) roselline di Domascho

rosolaccy (foglie di) spezie

spigho ruta

spighonardi salci

stoppa di lino salina

salvia storace chalamita

sugho di foglie di fave sanbucho

tigname sandali

tre pepy sandali citrini

sandali rossy trebiano

sandorlino trementina

sanghue di dragho turtumaglo

sapa uve fesse

uve pasere schamone

verbena (fiori di) schorçe di querca

seghale verminacha

selbastrella vernacca

semola verzino

vino senapa

sermolino viuolo

serpechollo, serchocholla zucha

setteriomi zuchata

silio

Ingredienti sopravivolo 8. diorigine

minerale: sorbe acerbe

aghapis

speçe chanelline

alume di piuma foglie d' oro

alume di rocho fuligine di chamini

alume di schaguolo gesso da murare

antimonio gesso di Tripoli

argento vivo ghusco d' uovo

ariento xolimato gove

arsenicho biancho lapis laçari

biacha maestra del sapone

biacha cruda malto

biacha di creta pisana marchasita d' ariento

biacha viniçiana marchasita di stagno

bolio armeno marmo

borace marmo biancho

borace da quoio merchurio solimato

çafino merchurio vivo

chalcina minio

chalcina viva ocria

charbone di salco olio

choralli oro

cinabro orpimento

çolfo gallo ottone

çolfo vivo pietra borrace

cristallo pietra cholombina

ferro, ferra pietra d' armoniacho

fiore di preta pietra di marmo

pietra di porfido tartaro crudo

pietralazari tegholo saracinescho

pionbo terra ghetta

polvere da bombarda topazio

polvere di tegholo vetro

pomice

porfido 9. Ingredienti di origine mista:

porporina alume çucherino

rame alume di fecca

rastiatura di pionbo alume di piuma

risaghallo aspalto

rubino chomfetto chordiale

rugada fecca di vino

sale alchali fumo

sale armoniacho gromma di vino

sale di pietra gromma vermiglia

sale di tartaro inchiostro

sale gemo mastice, masticho

sanitro moschardini

seraphino olio petronio

smeriglio ranno

soda da bichieri sapone da seta

stagno sapone moschado

stucho sapone sodo di Ghaeta

talcho sapone da barbiere

terra chavretto

verderame chiocca

vernice im grana (o polvereçata) çibetto

vernice liquida (da vernicare) cimice

vetriuolo romano formiche

vetriuolo ghalina

cenere lepre

cenere di cerro lombrichi tarresty

cenere di vagello luccole

lupo

10. Animali: montone

agnello muli

asina nottula

asino ocha

becho pechie

buoi pechore

cerbio (chorno di) pesci

chagna pipione

chamosco pollo

chane porcho

chane arabiato pulciny

chapra ranochi

chastoro scharpioni

chastrone scincho marino

chavallo serpe

toro grattatura

vacha lebra

vermo mal chaducho

male del fiancho

11. Riferimenti temporali e di male udire

durata:

chancheri

nerbi chomquasati

spasimo

aghosto omori chaldi

dì naturale perchoxxa

domenicha magna peste

gugno pizichore

maggo

quartana marzo

state

vermo del' orechio verno

13. Unità di misura: 12. Malattie, patologie:

Ave Marie bollacce

bichiere

bochali

crepature (di labra, di mane)

dogle (chalde e fredde)

dolore di madre

dito mignolo

febre dodici

fistole

dramma freddeça di chapo

dua

ghotte due dita magore

fava (quanto una) staia

fiorini terzo

ghocola tre

grani una

groso d' ariento

lagrime 14. Parti del corpo:

libbra belicho

manipoli bocha

metadella capegli

mezina chapo

mezzo uovo chollo

nono chostato

onca

ora chuoro

otto denti

paternostri dita, dito

pizichotto dito mignolo

quarri due dita magore

quatrino labra

quatro mani, mane

quinta mano (palma della)

schuopolo mano (polpa della)

scrufoli ochi

sechomdo ochio mancho

sey ochio ritto

orechio Santo Lucha

pie' Santo Matia

pope Santo Matteo

rene Santo Piero

ugna, unghia Santo Simone

vescicha Santo Tadeo

Santo Tomaso

aqua di chalcina

15. Preghiere e riferimenti Yhesu Christo

religiosi:

Marchion

Santo Barnaba

Ave Maria

18. Acque:

Baldasar aqua aluminata

Domenicha Magna aqua arçente

Ghuspar aqua che chavi il ferro

Giovanni Batista aqua da dorare il ferro

aqua d' andivia

Messa di Santo celo aqua di cenamo

Paternostri aqua di chalce

Santa Elsabeta

Santa Maria aqua di Cipery

Santa Trinità aqua di cruscha

Santo Andrea

aqua di fiume

aqua di ghalla

Santo Filippo aqua di gharofani

Santo Giovanni aqua di ghomma (o ghomaticha)

Santo Iachopo aqua di lombrichy

aqua di morgine

aqua di noce

aqua di noce moschade

aqua di noce stillata

aqua di pine stellate

aqua di pozzo

aqua di talcho

aqua di verçino

aqua dove sia stato chotto drento

fieno

aqua duchale

aqua forte (o fortisima)

aqua frescha

aqua grana

aqua lanfa

aqua olorosa

aqua piovana

aqua rosa

aqua rosa muschata

aqua santa (o benedetta)

Indice dei nomi propri e dei luoghi:

Iachopo: 396iv.

Levante: 244; 245.

Andrea: 396iv Lucha: 396iv.

Baldasar: 396v. Lugio: 316.

Barnaba: 396iv Magna: 218, 218i.

Bartolomeo: 182vii Marchion: 396v.

Candia: 231. Maria: 396iv.

Chanto delli Stinche: 316. Matia: 396iv.

Cipery: 256; 257; 258, 258ii. Matteo: 396iy.

Domascho: 214viii; 268i. Piero: 396iv.

Elsabeta: 396iv. Portoghallo: 231i.

Filippo: 396iv. Roma: 349i.

Firenze: 254; 316. Santa Maria Nuova: 254.

Ghaeta: 253. Simone: 396iv.

Ghuaspar: 396v. Tadeo: 396iv.

Giovanni Batista: 396ii. Tomaso: 396iv.

Giovanni: 396iv. Tripoli: 234ii.

Gordano: 396ii; iv.

4. Glossario

Qui di seguito si riporta una scelta di termini; ogni termine è accompagnato dai corrispettivi rimandi al testo. Per i termini oscuri viene proposta una soluzione plausibile sulla base dei dati forniti dal testo stesso o dalla comparazione con testi simili. I termini sono in ordine alfabetico; alcuni di essi ne comprendono altri ad essi legati, a modo di sotto-categoria.

I verbi sono riportati all' infinito, i sostantivi al singolare, gli aggettivi al maschile singolare.

ACCENDERE: v.t. [198].

ACETO: s.m. [198; 200iii; 229i, ii; 232i; 235i; 280i; 283i; 286i, ii; 287i; 289i; 303v; 334i; 350i; 352i; 371i]; Aceto biancho: s.m.+ agg. [213i; 327i; 335i; 370i]; Aceto forte: s.m. + agg. [208iii, iv, vi, vii, ix; 209iii; 217i; 219i, ii; 222i; 236i; 278i; 299i; 300i; 325i; 326i]; Aceto stillato: s.m. + agg. [181iv; 239i, iii].

ACHOMCARE, ACHONCARE: v.t. [138v; 208vii; 209ii; 238ii; 302ii], "acconciare, dare una forma".

AFOCHARE: v.t. [209, iii; 301, i], "accendere, far prendere fuoco; prendere fuoco".

AGHAPIS: s.f. [303a, xi], "agape".

AGHOSTO: s.m. [200i; 202ii, iii].

AGLO (sugho di): s.m. [310i; 311i], "sugo d'aglio".

AGNOLO: s.m. [263i, 269iii], "angelo".

AGRESTO: s.m. [307i], "liquido che si ricava dalla spremitura dell' uva acerba".

AGUGNERE: v.t. [207iv; 212ii; 214ii; 220i; 245i; 253i, iii; 255v; 256i; 258i; 259i; 260i, ii; 265ii, iii; 266i, iii, iv; 267i; 268iii; 269iii, v; 287i; 290i; 291i; 298i; 308i; 2319i; 321i; 326i; 327i; 328ii; 332i; 355i; 367i; 368i; 394iii], "aggiungere".

ALBERELLO: s.m. [260ii; 266, 266ii; 269v], "vaso dalla forma sagomata".

ALBUME: s.m. [231i; 237ii; 252i, ii, iii; 291i; 292i; 296i; 297i; 379i; 389i].

ALLORO (cime): s.f. [394iii].

ALUME: s.m. [307ii; 328ii; 336i]; Alume DI PIUMA: s.m. [221ii; 334i; 335i], "lo stesso che allume di Castiglione, ossia sorta di allume proveniente dalla Barberia", *Pegolotti*: Allume di Castiglione che si dice in Firenze allume di piuma, (TLIO, Tesoro della Lingua Italiana delle Origini); Alume DI ROCHO: [197i, ii; 199i; 200ii; 202i, ii, iii; 205iv, v; 208iii, iv; 219i; 220iv; 221ii; 227i; 237ii; 243i, ii; 244ii; 245ii; 251i; 259iii; 278ii; 330i; 332i; 334i; 335i; 353i; 367ii], "allume di rocca"; Alume DI SCHAGUOLO: s.m. [324i], "allume scagliuolo, nome popolare dell' allume iameno"; Alume ÇUCHERINO: s.m. [197ii; 300i], "miscela ottenuta riscaldando allume, bianco d' uovo e acqua di rosa", (*Thes. Pauper.* Volg., XIV cap. 151, p. 79.4: Pigla alumi czucarugnu et...; TLIO); Alume DI FECCA (di vino): s.m. [238, 238ii; 244i; 278ii], "potassa prodotta dalla combustione della feccia del vino nelle botti".

AMAGLIARE: v.t. [194ii], "imballare con corda fino a formare una rete di contenimento".

AMAZARE: v.t. [251iv; 316].

AMBRA GALLA: s.f. [252], "dove gialla è posto a distinzione dall' ambra grigia".

AMIDO DI GRANO: s.m. [267i].

AMORBARE: v.t. [316ii].

AMORÇARE: v. t. [181iv] "franc. *amorcer*, da cui l' it. *smorzare*, anche nell' accezione di *disciogliere*".

ANETO: s.m. [189i].

ANTIMONIO: s.m. [328ii].

ANTRONARE: v.t. [231x], "per *antornare*, girare attorno", con metatesi delle lettere o e r.

AOMBRARE: v.t. [321, 321i], "adombrare", per riduzione consonantica.

AOPERARE: v.t. [254, 245ii; 266iv; 271ii; 322i; 367iii; 382i; 383i], "adoperare, con riduzione consonantica".

APARECHIARE: v.t. [205iv, 207ii, iii, v, vi; 231ii; 245ii; 252iv; 268i], "preparare, disporre".

APICHARE: v.t. [183vi; 191; 208viii; 231ii; 253v; 266i, ii; 288, 293; 295; 296; 297; 311i], "appendere, appiccicare".

APPIO: s.m. [181viii].

AQUA: s.f. [181iii; 182vi, vii; 186i; 197iii; 198, 198ii; 199ii; 200ii, iii; 204i; 205v, vi; 207i, iii, iv, v; 208ii, iii; 209iii; 210ii; 211i, ii; 212i, ii, iii, iv, v; 214iii, v, vi, vii; 215ii; 218iii, iv; 220i; 225ii; 227i, ii; 229i, ii; 230i; 231i, ii, x, xi; 232i, ii; 237i, ii; 240; 242i, ii; 243ii; 244ii; 245i, iii; 246i; 252i, vi; 253iii, iv, v; 261i; 268i, ii; 270i, ii, iii; 278ii, v; 294i; 300i; 303i; 303xi; 307i, ii; 308i; 312i; 329ii; 331i; 334i; 337i; 351i; 353i; 359i; 362i; 366i; 377i; 379i; 389; 391i], "acqua"; ALUMINATA: [245ii, iii; 330i], "acqua con allume disciolto"; ARÇENTE: [181x; 202i; 231ii, vi; 239iii; 301i; 338i], "alcohol"; CHE CHAVI IL FERRO: [323, 323i], "liquido con proprietà di mordente"; DA DORARE IL FERRO: [324; 383], "aqua con proprietà ossidanti"; D'ANDIVIA: [341i], "spremitura d' indivia"; DI CENAMO: [269vi], "acqua con essenza di cannella"; DI CHALCE, DI CHALCINA: [181, 181i, ii; 247i] "soluzione limpida, satura (o soprasatura) di idrossido di calcio". Svolge un effetto di fissativo sulle superfici disgregate e un effetto isolante contro i composti aggressivi presenti nell' atmosfera. Il trattamento all' acqua di calce è fra le tecniche di protezione e di consolidamento più compatibili dal punto di vista fisico e chimico con i supporti e i materiali delle strutture storiche; DI CIPERY: [256; 257; 258, 258ii], "un'acqua profumata"; DI CRUSCHA: [207iv, v]; DI FIUME: [387i]; DI GHALLA: [244i; 245ii]; DI GHAROFANI: [269vi]; DI GHOMMA (o ghomaticha): [266iv; 308; 319i; 382i], "acqua con gomma stemperata, usata per dar lucentezza"; DI LOMBRICHY: [303ii], "spremitura di lombrichi"; DI MORGINE: [256i]; DI NOCE MOSCHADE: [269vi]; DI NOCE: [191i]; DI PINE STELLATE: [330i]; DI POZZO: [303iv]; DI TALCHO: [181xi; 183ii, vi, vii, viii]; DI VERÇINO: [334i], "acqua colorita di rosso"; DOVE SIA STATO CHOTTO DRENTO FIENO: [307i]; FORTE (o fortisima): [181vi, vii,

viii, ix, x], "un'acqua acida"; GRANA: [221], "acqua di colore rosso, tinta con grana"; LANFA: [256i], "acqua ricavata dalla distillazione dei fiori d'arancio"; OLOROSA: [258]; PIOVANA: [248i, ii]; ROSA: [255iii, iv, vi; 256i; 258i; 260i, ii; 262i; 263i; 264i, ii; 265, 265ii, ii; 267i; 268ii; 269iii, v; 273i; 274ii; 367i, iii, iv]; ROSA MUSCHATA: [255iv]; SANTA (o benedetta): [369i, ii].

ARANCE (sugho d'): s.f. [280i].

ARCHIMISTO: s.m. [229iv].

ARGENTO VIVO: s.m. [181ix, x]; "mercurio".

ARIENTO XOLIMATO (o solimato): s.m. [181x; 325i], "sublimato d'argento, sostanza corrosiva che si adoperava come cosmetico".

ARMATICHO ROSATO: s.m. [265i], "sostanza aromatica per far profumi".

AROVENTARE: v.t. [232i].

ARSENICHO BIANCHO: s.m. [382i], "solfuro di arsenico".

ASCHOMDERE: v.t. [380iv], "nascondere, lat. abscondere".

ASENÇIO: s.m. [190i].

ASINA: s.f. [254ii].

ASINO: s.m. [362i].

ASPALTO: s.m. [198i; 266ii], "bitume usato per far fuoco".

ASSE, ASE, ASICELLA: s.f. [194iii, v; 205vii; 209v].

ATANAGLIARE: v.t. [316].

AVE MARIA: s.f. [187i; 188iii; 175i; 230i; 276i; 369i, ii].

AZZURRO (azurro, açurro): s.m. [210; 211, 211i, ; 212, 212i, iii, v, vi; 213, 213i; 215, 215i, ii; 216, 216i; 217, 217i; 232i; 301i; 309i; 319, 319i; 320, 320i; 320i; 322, 322i; 327, 327i; 354i]; OLTRAMARINO: s.m. + agg. [209; 214, 214iv, v, vi, vii,

viii], "colore dei lapislazzuli"; DI MAGNA: s.m. + spec. [218, 218i, ii, iii, iv, v], "azzurro d'Allemagna, uno dei nomi comuni dell' Azzurrite".

BACHULO: s.m. [183xi], "bastoncello".

BACINO DA BARBIERE: s.m. [253vii].

BAGNARE: v.t. [198; 208i; 210ii; 214iii; 219i, ii; 221ii; 227ii; 255iii, iv, vi; 268ii; 274i; 278i; 298ii; 303aii; 307ii; 311i; 330i; 366i; 393i; 394vii].

BAGNO (DE) MARIA: s.m. [182vii; 394iv, v].

BALSIMINO: s.m. [190i].

BAMBAGA: s.f. [182vii, viii; 239ii; 394ii].

BANBOLA DA SPECHI: s.f. [266i], "vetro dello specchio".

BARILE: s.m. [253iv, vii].

BASTONCELLO: s.m. dim. [183x; 205i; 214ii; 220ii; 248ii; 254i; 320i].

BASTONE: s.m. [199iv; 214vii; 234ii; 242ii].

BECHO: s.m. [278vi; 287i; 299i; 303avii; 352i].

BELICHO: s.m. [396iv].

BENGUI: s.m. [257i; 260i, ii; 262i; 265i; 268ii], "benzoino".

BIACHA: s.f. [252ii; 266i; 270i; 271iii; 272ii; 289i; 293i], "o bianco di piombo, è un pigmento pittorico inorganico costituito da carbonato basico di piombo. Utilizzato in pittura, cosmesi e per fini terapeutici"; CRUDA: s.f. [336i], "non scaldata"; DI CRETA PISANA: s.f. [194, 194v]; VINIÇIANA: s.f. [367ii].

BIADETTO (colore): agg. [218v; 327], "una varietà di azzurro, del quale può considerarsi come un' ultima lavatura".

BIANCHETTO: agg. [212iii], "slavato, opaco".

BIANCHO: agg. [207v; 212iv; 213i; 218i; 221ii; 238i; 243i; 248iii; 253vii; 262; 269iii; 273i; 276ii; 278ii, iii; 286i; 290i; 301, 301i; 303i; 327i; 334i; 335i; 337i; 340, 340i; 367i, iv; 368i; 369ii, v; 370i; 379i; 382i; 394iv].

BICHIERE: s.m. [185ii; 191i; 247ii; 255ii; 265ii; 273i; 279i; 394i].

BIGO: agg. [260], "di colore grigio cenere", oppure in luogo di scuro.

BITURO: s.m. [202i; 249i], "burro".

BOCCA: s.f. [181ii; 206iii, iv; 228ii; 250iv, v, vi, vii, viii; 251i, ii, iii, iv; 265ii; 394ii, iii, v]; LUTATA: s.f. [206iii], "boccia sigillata da un tappo d'argilla".

BOCHA: s.f. [183viii; 231v, vii, viii; 236ii; 250vi, vii; 360], "imboccatura".

BOCHALE: s.m. [242i, ii; 247i].

BOLIO ARMENIO: s.m. + agg. [199iii, iv], "argilla per conferire il colore dorato".

BOLIRE: v.t. [186i; 193i; 195i; 196i; 197i; 199i, ii; 200ii, iii; 203i; 205ii; 214ii, iii; 215i; 220i, ii, iii; 221i; 227i, ii; 228i; 229ii; 231ii, vi, xi; 235i; 242i; 246i, ii; 247i, ii; 248i, ii; 252vi; 261i; 269iii; 270ii; 278i, ii; 287i; 297i; 300i; 303iv, v; 303aviii; 307ii; 319i; 320i; 324i; 334i; 335i; 337i; 351i; 353i; 365i; 377i; 379; 383i; 394i].

BOLITURA: s.f. [205ii].

BOLLACCA: s.f. [251iv].

BORACE: s.f. [249, 249i; 367ii]; DA QUOIO: s.f. [204, 204i].

BOTTE: s.f. [331, 331i; 339i; 340i; 378i; 383i].

BRACE: s.f. [265iii; 270i; 271ii; 316i].

BRUNA, BRUNITO: agg. [220i; 298ii].

BUDELLO DI BUE: s.m. [252iv, v].

BUE: s.m.pl. [361i].

BUSECHIA DI LEPRE: sf. [386i], "budella di lepre".

ÇAFERANO: s.m. [252iii; 281i; 284i; 312i; 313ii; 333i; 394iv].

ÇAFFO: s.m. [375i], "turacciolo".

ÇAFINO: s.m. [232i; 301, 301i], "zaffiro".

CAPELLO DI DONNA: s.m. [303iii].

CEDERNO (chortecce in zuchiro): s.m. [184vi; 279i; 333i].

CENERACCO (colore): agg. [182iii; 183ix], "in colore di cenere".

CENERE: s.f. [212iii; 228ii; 236i, ii; 250iv; 251ii; 261i; 268i]; DI CERRO: s.f. [215i; 253i, ii;], "cenere dell' albero del cerro, v. Cerro"; DI VAGELLO (o di fecca di vite): s.f. [205i; 220i; 247ii; 307ii; 320i;], "lo stesso che cenere di feccia; CHALDA: s.f. [199iii; 250ii; 250ii].

CENNAMO: s.m. [184vi; 185i; 260i; 274i; 282i; 286i].

CERA: s.f. [269iii, iv; 381i; 393i]; GALLA: s.f. [227i], "cera vergine o cera d'api, costituisce il prodotto ottenuto senza particolari manipolazioni"; BIANCHA: s.f. [227, 227iv; 269i; 309i], "cera gialla sbiancata"; NUOVA: s.f. [210i; 288i; 293i; 346i], "cera non riciclata da altri usi".

CERA DELL' ORECHIO: s.f. [314i].

CERBIO (chorno di): s.m. [297i].

CEROTTO: s.m. [203i].

CERRO: s.m. [215i; 253i], "legno di cerro, forse Quercus Cerris".

CHAGNA: s.f. [347; 348, 348i].

CHALAMANDREA: s.f. [186i],

CHALAMO ARMATICHO: s.m. [274i].

CHALCINA: s.f. [198iv; 220i; 234ii; 328i]; VIVA: s.f. [198i; 213i; 217i; 229i, ii, iii; 236i; 253i, ii, vi; 261i; 292i; 303i; 331i; 355i; 365i].

CHALCINARE: v.t. [181iii; 182iv, v, vi, vii; 232i; 326i].

CHALDAIA, CHALDAIUOLA, CHALDEROTTO: s.f. [196i; 204i; 207v; 227i, ii, iii; 231ii; 246i; 252vi; 253iv; 254i; 261i; 265iii; 279i; 394i], "vaso per la bollitura".

CHAMFERA: s.f. [198i; 239; 274i; 355i; 367ii], "canfora".

CHAMOMILLA: s.f. [190i].

CHAMOSCO: s.m. [234ii], "pelle del camoscio".

CHAMPARE: v. t. [316].

CHANAPA: s.f. [190i; 294i], "Fibra tessile".

CHANCHERO: s.m. [251iv], "tumore o ulcera che si manifesta in forma di cancro", lat. càncer > granchio.

CHANDIRE: v.t. [231i, ii, ix, x, xi, xii].

CHANE, CHANE ARABIATO: s.m. [184; 347; 348i; 349; 375; 396i].

CHANELLA: s.f. dim. [394, 394i], "canna; cannuccia".

CHANELLA: s.f. [207vi; 279i], "v. Cennamo".

CHANSARE: v.t. [377, 377i], "cansare il latte: farlo cessare nelle donne".

CHANTO DELLI STINCHE: s.m. [316], "antico carcere di Firenze adibito alla clausura di debitori", in cui fu rinchiuso anche Cennino Cennini (G. Tambroni, *Introduzione*, in *Di Cennino Cennini trattato della pittura*, p. xxxiv, Roma, 1821).

CHAPELLO: s.m. [250iv; 251ii], "vaso solitamente in vetro, che si posa sopra alle bocce o agli orinali per la distillazione a modo di coperchio".

CHAPIERE: v.t. [231iii, v], "contenere", riferito ad un contenitore per specificarne la capacità.

CHAPO: s.m. [186, 186i; 255i; 258ii; 385i; 394vii; 396ii], "testa"; s.m. [205iii; 252vi], "estremità".

CHAPRA: s.f. [184vi; 227iii].

CHARBONE DI SALCO: s.m. [223i; 264i, ii; 266ii; 273i], "carbone di salice".

CHARBONE ACCESO: s.m. [214i; 371, 371i].

CHARDAMOMO: s.m. [185i; 265i].

CHARDO BENEDETTO (fiore; bambagia): s.m. [394ii].

CHARTA: s.f. [194v; 231viii; 236i; 270iii; 271ii; 278vi; 304; 311; 312; 316i; 391]; BANBAGINA: s.f. [270]; NOVATA: s.f. [188i]; PECHORINA: s.f. [271iii; 373i], "pergamena".

CHARTAMO: s.m. [190i].

CHASTORO: s.m. [342i], "in luogo di castoreo", secrezione di una ghiandola del castoro utilizzata come medicamento.

CHASTRONE: s.m. [278iii; 285i].

CHATINELLA: s.f. [197ii; 210ii; 218i, ii; 245ii; 252vii; 366i], "dim. Catino"; VETRIATA: s.f. + agg. [211i; 212ii; 243ii; 252i; 269iii, iv; 367i, iii, iv], "catinella verniciata a vetro".

CHATINO DI RAME: s.m. [208v, vii; 210ii]

CHAVALLO: s.m. [183vi; 187; 188, 188ii; 303ai; 343, 343i; 345; 350; 358; 372; 373, 373i; 374, 374i; 384; 386].

CHAVARE: v.t. [183v; 194iii; 197iii; 202i, ii, iii, iv; 203i; 205vi, vii; 208ix; 214vii; 215i; 218iv; 226ii; 231x, xi; 244i; 245ii, iii, iv; 250ii, viii; 252vii; 253vii; 259i, ii; 269iii, v; 276i; 278vi; 301, 301i; 312i; 313i; 323i; 325; 332i; 334i; 366i; 393i; 394i; 394v], "togliere, far uscire".

CHIARA D' UOVA: s.f. [252i, iii].

CHIARIFICHARE: v.t. [182viii; 183vii, viii], "schiarire, depurare".

CHIOCCA: s.f. [381viii].

CHIOVARE: v.t. [373], "ferire il cavallo durante la ferratura".

CHOCERE: v.t. [269iii; 292i; 298i; 371i].

CHOCHOLA: s.f. "bacca"; D'ALLORO: [394iii]; D'ARCIPRESSO: [330i]; DI GINEPRO: [394iii].

CHOCHOMERO SALVATICHO, (sugho di): s.m. [382i].

CHOLARE: v.t. [186i; 197iii;199ii; 205vii; 208ix; 214iii; 215i; 220ii, iii; 221ii; 228i, ii; 229i, ii; 241i; 242ii; 243ii; 248ii; 248iv; 252iv; 253iii; 261i; 269iii; 270ii; 278ii; 367i; 394v], "colare, filtrare".

CHOLATOIO DI TELA: s.m. [205ii, iii, vi, vii; 261i].

CHOLATURA: s.f. [186i; 228ii; 252iv; 278ii; 297i].

CHOLLA DI PESCE: s.f. [270ii].

CHOLLA LUNGHA: s.f. [272i], "forse colla allungata con acqua".

CHOLLO: s.m. [183vi; 188ii; 236ii; 239i; 250iv; 250viii; 251iii; 373i].

CHOLOFONIA: s.f. [210i; 223i], "resina vegetale gialla solida, trasparente, residuo della distillazione delle trementine".

CHOLORE BASSO: s.m. [209ii], "di bassa qualità".

CHOLORE DEL SOLE: s.m. [250vii].

CHOLORE SANGHUE: s.m. [392i].

CHOLORIRE: v.t. [232ii; 233, 266i; 301i; 354].

CHOLTELINO: s.m. dim. [378i].

CHOMFECIONE: s.f. [225i; 302], "composto".

CHOMFICHARE: v.t. [234ii].

CHOMGELLARE: v.t. [183viii, ix; 228ii], "rassodare, indurire".

CHOMINO: s.m. [193i; 286i; 303iv].

CHOMPARTIRE: v.t. [279i], "ripartire".

CHOMSERVARE: v.t. [207vii; 212iv; 239ii].

CHOMSUMARE: v.t. [208ii; 242ii; 253ii; 255ii, iii; 255iv; 268i].

CHOMTINOVARE: v.i. [182iv, vii; 250vi, viii; 252vi].

CHOMTRAFARE: v.t. [354; 368], "produrre artificialmente".

CHOMVERTIRE: v.t. [380iii].

CHONFETTO: s.m. [184vi; 185, 185ii; 231ix], "confezione medicinale"; CHORDIALE: s.m. [184vi].

CHONTRIÇIONE: s.f. [181vi], "mescolanza di elementi tritati".

CHORALLI: s.m. [185i; 198i].

CHOREGUOLO: s.m. [181ii; 209ii; 226i; 232i; 233i; 354i; 368i; 380iii].

CHORNETTO: s.m. dim. [314i; 333i], "contenitore dove si riponeva il colore o l' inchiostro".

CHORNO DI CERBIO: s.m. [297i].

CHOSTATO: s.m. [230i; 374i].

CHOTENNACCO DI LARDO: s.m. [378i].

CHOTOGNA: s.f. [190i].

CHOVRIRE, CHUOPRIRE: v.t. [194ii, iii; 202ii; 207vii; 208vii; 222i; 231vi; 236i; 250vii; 254i; 298i, ii; 302i; 313ii; 323i; 362i 386i; 394v].

CHUCHIAIO: s.m. [377i].

CHULO: s.m. [390i].

CHUORO: s.m. [362i].

ÇIBETTO: s.m. [256i; 260ii; 268iii; 274i; 303ax], "sostanza profumata estratta dalle ghindole dello zibetto".

CICHUTA: s.f. [330i; 376i].

CILIDONIA: s.f. [313ii].

CIMATURA DI GRANA: s.f. [205i].

CIMICE: s.f. [351].

CINABRO: s.m. [232ii; 250, 250i, viii; 251ii; 266i; 267i; 270i; 309i; 314; 323i; 354i;].

CIPOLLA: s.f. [184iv; 316i].

ÇOLFO: s.m. [208ii]; GALLO: [181vii; 206i]; VIVO: [181vii; 198i], "o vergine; quello fossile che si trova allo stato naturale nelle miniere".

CREPATURA (di labra, di mane): s.f. [269vi].

CRISTALLO: s.m. [193i; 232i; 299; 300, 300i; 352; 354i; 390i].

CRUSCHA: s.f. [207iv].

CUCHA CHOMFETTA: s.f. [207ii].

ÇUCHARO: s.m. [184vi; 278vi; 279i]; CHANDI: [231, 231i, ii, iii, vi, vii, ix, x, xi, xii; 267i], "zucchero della Candia"; CHIARATO: [207vi], "zucchero purgato con il fuoco"; FINE: [185ii], "zucchero di buona qualità".

DENTE: s.m. [207ii; 360i; 375i]

DÌ NATURALE: s.m. [338i].

DIACINZO: s.m. [184vi], "giacinto".

DICHOÇIONE: s.f. [182vii].

DIECI: [182i, iii; 204i; 225i].

DIROMPERE: v.t. [252i; 254i].

DISECHARE: v.t. [198i; 199iii; 216i; 229iii; 249i; 255iii; 337i].

DISOLVERE: v.t. [181iv, x, xi; 221i; 249i; 254i].

DISTEMPERARE: v.t. [224i], "macinare".

DISTENDERE: v.t. [194iii; 235i; 386i].

DISTILLARE: v.t. [181vii, viii; 182viii; 204i; 324i; 337i].

DITO: s.f./m. [207ii; 208i, vii; 210ii; 212i; 214iii; 220iv; 230i; 231ii, iv, viii; 236i; 244ii; 250vii; 252i; 253iii, v; 266iii; 326i; 394viii]; MIGNOLO: s.m. [250vii].

DITTAMO BIANCHO: s.m. [394iv].

DODICI: [200ii; 369iv].

DOGLA (chalda e fredda): s.f. [189; 190i; 394vii].

DOLORE DI MADRE: s.m. [396].

DOMENICHA MAGNA: s.f. [361i], "Pasqua?"

DORARE: v.t. [266iii; 324].

DRAGHANTE: s.m. [264i, ii; 266i; 273i], "resina usata come addensante".

DRAMA: s.f. [184vi; 185i; 186i; 210i; 255i; 256i; 257i; 258i; 262i; 263i; 265i; 282i; 367ii; 383i; 394iv, viii].

DRENTARE: v.t. [367i], "far penetrare, amalgamare insieme".

DUA: [181ii, iii, ix; 183i, ii, viii; 195i; 199i; 200ii; 202i; 205iii; 206ii; 207i, iii; 212i; 214ii, v; 217i; 222i; 224i; 229i; 230i; 231iv; 232i; 234i; 243i; 247i; 250vii; 253i; 257i; 258i; 265iii; 270ii; 272i; 296i; 298i; 307i, ii; 316ii; 322i; 324i; 369v; 383i; 394i, ii, viii; 395].

DUA DITA MAGORE: s.f. [230i].

EBREO: s.m. [230i].

EMBRICE: s.m. [253iii; 205vii], "tegola piana usata anche come teglia o coperchio".

ENULA: s.f. [190i].

ERBA: s.f., DI FELCE: [181v], "parte aerea della felce"; DI PIE' CORVINO: [303ii]; LUNARIA: [380, 380i, iv]; SAPONARIA: [307iii], "saponaria"; VINCHA: [193i]; VERDE: [268i].

ESALARE: v.t. [181x].

FANCULLA, FANCULLO, FANCULLA VERGINE, FANCULLO VERGINE: [188i, ii; 235i; 243i; 244i; 275ii; 278i; 303axi; 369i, ii, v].

FAR D'AVERE: v.t. [181v; 207v; 231iv, xi; 250iv; 252v, vii; 255iii; 265ii, iii; 266iii; 269ii; 364ii; 369i].

FAR FUOCHO: v.i. [181vi; 184i; 209ii; 236ii; 238ii; 245i; 252vi].

FAR GRILARE: v.t. [245i; 265iii].

FARINA: s.f. [284i]; ABURATATA: [279i], "farina passata al buratto, un setaccio, per separarla meglio dalla crusca"; D' ORZO: [208vi]; FIORE DI FARINA: [194iii], "farina più raffinata".

FAVA (quanto una): [246ii; 270i; 271ii].

FAVA: [376i; 387i]; SECHA: [349i]; IMVERSA: [266i]; GAMBO DI FAVA: [261i]; GHUSCO DI FAVA: [366i]; SUGHO DI FOGLIE: [387i].

FEBRE: s.f. [190ii; 394viii].

FECCA DI VINO: s.f. [220i, ii; 238i, ii], "residuo che si deposita sul fondo delle botti".

FELCE: s.f. [181v; 303avii; 343i; 389i].

FELTRO: s.m. [182viii; 183i; 204i; 228i, ii; 229iii; 234ii; 324i; 337i], "usato come filtro".

FEMDERE: v.t. [231iv].

FEMINA: s.f. [190ii; 303ai, iii].

FERRO, FERRA: s.m./s.f. [184i; 194i; 198i; 230, 230i; 250vii; 255iii; 297i; 303i, ii, iv, v; 323, 323i; 324; 325, 325i; 368i; 383].

FIAMMA: [195i; 250vi, vii]; AZURRA: [250vi]; IN CHOLORE DEL SOLE: [250vii]; ROSSA: [250vi].

FIASCHA: s.f. [227i].

FIASCHETTO: s.m. [258ii].

FICHO: s.m. [252i; 271iii; 296i; 297i, 312i].

FIELE: s.m. [303aviii; 351i].

FIENO: s.m. [307i].

FILICE: v. Felce.

FINOCHIO: s.m. [377i].

FIORATA: s.f. [3237i], v. GHUADO DA TINTORI.

FIORE DI PRETA: s.m. [367ii], v. ALUME, ALUME DI PIUMA.

FIORINO: s.m. [183xi; 316], "moneta";

FIORIRE: v.t. [322], "ornare".

FISTOLA: s.f. [251iv; 394vii], "ulcera".

FOGLIE D' ORO: s.f. [266iii].

FONDERE: v.t. [226i; 232i; 368i; 380iii].

FORMA, FORMELLA: s.f. [181xi; 183ii, iii, iv; 194v; 203i; 210ii; 211ii; 231ix; 234i; 250viii; 294i; 368i; 369i], "stampo".

FORMICHA: s.f. [364, 364i].

FORNACE: s.f. [198ii; 302i; 326i].

FORNELLO: s.m. [206iii; 228ii; 250iv, v, vi; 251ii], "piccolo forno per distillare".

FORTIFICHARE: v.t. [250vi; vii].

FREDDARE: v.t. [183v; 196i; 204i; 206iv; 214i; 232i; 234i; 235i; 236ii; 247ii; 250ii; 251iv; 296i; 303iv, v; 324i; 368i].

FREDDEÇA DI CHAPO: s.f. [186].

FREGHARE: v.t. [298ii; 307i; 315i; 382i].

FULIGINE DI CHAMINI: s.f. [228i].

FUMICHARE: v.t. [206iii, iv].

FUMO: s.m. [183vii; 194iv; 205i; 250v; 251ii; 255iii; 256i; 258i; 265iii; 266ii; 269iii; 285i; 367i].

FUNGHO VELENOSO: s.m. [184v].

FUNICELLA: s.f. dim. [194ii].

FUOCHO: s.m. [181x; 183iv; 184i; 194iv; 196i; 197i; 198, 198ii, iii; 199iv; 203i; 205i; 208ii; 209ii, iii; 211i; 214i, ii; 220i, ii; 221ii; 222; 231ii; 245i; 247i, ii; 248i, ii, iii; 250v, vi, vii, viii; 251iv; 252vi; 278vi; 287i; 288i; 293i; 296i; 297i; 301i; 302ii; 303ai; 309i; 312i; 315i; 316i; 319i; 320i; 321i; 334i; 337i; 352i; 355; 368i; 387i; 389; 391, 391i; 394viii]; CHIARO: [244i; 245i]; DI CHARBONI: [183vii; 324i]; DI LEGNE SECHE: [238ii]; DI VETRI: [181iii], "fuoco vale anche per *incendio*, quindi forse è da intendersi come *vetri incandescenti*"; GRANDE: [181ii; 232i; 368i]; LENTISIMO: [206iii]; LENTO: [181ii, vi; 182i; 195i; 199iii; 207v; 210i; 228i; 242ii; 245i; 249i; 254i; 255ii; 269i, iii; 298i; 299i; 367i]; SANÇA FUMO: [367i]; SECHO: [181ix]; TEMPERATO: [236ii; 270ii].

FUSCELLO: s.m. [250v; 266i; 319i].

GAGLIO BIANCHO: s.m. [189i],

GALLO DELLA CILIDONIA: s.m. [313ii], "giallo del colore della celidonia".

GALO LINO: s.m. [234ii; 354i].

GENGOVO VERDE (o belledi): [207].

GENZIANA: s.f. [394iv].

GESSO DA MURARE: s.m. [231viii].

GESSO DI TRIPOLI: s.m. [234ii]; "una sorta di gesso importato dalla Città di Tripoli di Barberia, il quale serve a dare il lustro alle statue, ed ad altri lavori di marmo⁸⁴".

GHALINA: s.f. [184v; 313i].

GHALINGHA: s.f. [185i; 265i; 281i; 286i].

GHALLA: s.f. [244i], "tumore che si forma sulle foglie, sui rami, sul tronco e sulle radici dei vegetali"; GHALLUZA: [222i; 245ii; 248i], "v. Galla macinata"; GHALLA MACINATA: [241i; 242i], "galla ridotta in polvere"; GHALOÇOLE DI FRASCHONI: [268i]; GHALLI DI CIPRESSO: [186i].

GHAROFANO: s.m. [185i; 207vi; 257ii; 258i; 260i; 265ii; 269vi; 274i; 279i; 281i; 282i; 286i], "chiodi di garofano"; CHAPELLETTI DI GHAROFANO: [263i], "parte terminale dello stelo, dove sboccia il fiore" GHAROFANO D'AGNOLO: [263i].

GHOCOLA: s.f. [199iv; 205ii; 220ii].

GHOMMA: s.f. [214ii] Lattice gommoso che si può ottenere da numerose piante, ma anche da alcune secrezioni animali; GHOME RABICHA: s.f. [185i; 202i; 222i; 224ii; 235i; 241i; 242ii; 245i; 248i, ii; 252iii; 266iv; 267i; 274i; 308i; 321i; 332i; 333i], "la gomma arabica è una gomma naturale nota anche come gomma acacia in quanto estratta da due specie di acacia sub sahariana"; GHOMMA D' ELLERA: s.f. [392i], "la gomma che trasuda dalle fenditure dei tronchi d' edera"; GHOMMA DI LACHA: s.f. [197i, ii; 199i; 220ii, iii; 244i, ii, iii], "gommalacca, fragile e scagliosa secrezione dell' insetto della famiglia degli emitteri, Kerria lacca. Ottenuta dalle secrezioni dell' emittero femmina, ed è raccolto dalla corteccia degli alberi su cui lo deposita".

GHOTTA: s.f. [394vii].

GHUADO DA TINTORI: s.m. [237i].

⁸⁴ F. Baldinucci, *Vocabolario Toscano dell'Arte del Disegno*, versione on-line alla pag. http://baldinucci.biblio.signum.sns.it/.

⁸⁵ S. Battaglia, Grande Dizionario della lingua Italiana, vol. III, p. 718.

GHUSCO D' UOVO: s.m. [220iv; 303ai].

GINEPRO: s.m. [190i; 273i].

GINESTRA: s.f. [303v; 345i].

GITTARE: v.t. [194i; 197ii; 199i; 210ii; 225i; 227i; 231xi; 234i; 235i; 236ii; 250iii; 251iv; 253vi; 254i; 259i; 269iii; 293i; 303ai; 319i; 320i; 350i; 355i; 362i; 367iii; 368i; 376i; 380iii].

GOVE: s.m. [181vi; 183viii, x, xi], "stagno", in alchimia.

GRANA: s.f. [199i; 221, 221i; 246ii], "sta per Grana di Kermes, ossia Lacca di Kermes, ricavata dall' omonimo insetto che la produce".

GRANATA: s.f. [364ii], "scopa".

GRANI: s.m. [258i; 260ii; 267i; 274i].

GRASSO DI CHAVRETTO: s.m. [269i, ii, iii, iv]

GRATTATURA: s.f. [194ii], "graffio, escoriazione".

GRETOLA D'ARCHOLAI: s.f. [231iv, v].

GROGHO SARACINESCHO: s.m. [193i].

GROMMA DI VINO, GROMMA VERMIGLIA: s.f. [202i; 208vi; 238i; 247i], "crosta, che fa il vino dentro alla botte, la quale è detta anche Tartaro".

GROSO D'ARIENTO: s.m. [253iv], "moneta".

GUGNO: s.m. [191i].

IMBERE: v.t. [254i; 261ii].

IMBEVERARE: v.t. [229i].

IMBIANCHARE: v.t. [227ii, iii].

IMBIBIZIONE: s.f. [183vii], "assorbimento di un liquido da parte di una sostanza solida".

IMBOLARE: v.t. [385], "rubare".

IMCENSO: s.m. [264i]; BIANCHO: [273i]; NERO: [224i].

IMCHOLARE: v.t. [255vi], "incollare".

IMCHORPORARE: v.t. [201i; 202ii; 206ii, iii; 208viii; 214iv; 216i; 223i; 237i; 250i, ii, iii; 251i; 252ii, iii; 254i; 255i; 262i; 266i; 268ii, iii; 269iv; 288i; 289i; 293i; 367iii].

IMCHORPORATURA: s.f. [211], "ciò che viene incorporato".

IMDACHO: s.m. [237iii; 354i], "colorante di origine vegetale"; BACHADIO: [327i]; FINE: [213i], "di buona qualità"; MEZANO: [237], "di qualità media".

IMDURARE: v.t. [210ii; 225i].

IMFOMDERE: v.t. [183viii].

INCHIOSTRO: s.m. [222; 241, 241i; 242; 248, 248iv; 321i].

INFORÇARE: v.i. [339i], "diventare forte".

INORARE: v.t. [383].

INPASTARE: v.t. [181xi; 183ii; 215i; 263i; 264i; 265i, ii; 267i; 273i; 274ii; 290i; 292i].

INTRIDERE: v.t. [215i; 217i; 278v; 279i; 291i; 296i; 389i], "accorpare, far penetrare una sostanza in un'altra".

IREOS: s.m. [260i; 394iii], "Iris".

IUSQUIAMO: s.m. [366i], "Giusquiamo".

LABRA: s.f. [269vi].

LACHA: s.f. [220], "lacca"; DI CIMATURA: [205, 205v], "lacca color rosso, che si poteva anche estrarre dalla cimatura dei panni"; FINE: [197; 243, 243ii], "lacca di buona qualità".

LAGRIMA: s.f. [258i; 265i].

LALDANO: s.m. [257ii; 263i; 264i, ii; 273i; 274i], "làdano, sostanza resinosa tratta dal Cistus Ladanifer, che si adopera nella preparazione di sostanze odorose".

LANCUOLA: s.f. [303iv].

LAPIS LAÇARI: s.f. [214i; 215i]; PIETRA LAZULI FINE: [209i; 210i; 211ii]; PIETRA LAZARI: s.f. [214iv].

LARDO: s.m. [266i; 367, 367i, iii; 378i].

LASTRICELLO: s.m. dim. [218iv], "piccola lastra, teglia".

LATTE: s.m. [193, 193i; 231ix; 377, 377i; 380i]; D'ASINA: [254ii]; DI CHAPRA: [227iii, iv]; DI FICHO: [296i]; DI TURTUMAGLO: [254i; 307i].

LATUGHA: s.f. [189i].

LAVATURA: s.f. [218ii; 269v], "acqua in cui è stato lavato qualcosa; sciacquatura".

LEBRA: s.f. [251iv].

LEGNO: s.m. [206iii; 234ii; 250ii; 251i; 255iii; 269iv; 328]; LEGNO ALOE: s.m. [184vi; 185i; 257i; 265i; 265i; 274i], "la parte più fibrosa della pianta dell' aloe".

LEPRE: s.f. [303aii; 351i; 386i].

LETA: s.f. [392; 392i], "sostanza resinosa" dall' arabo لثى , lata: linfa, resina.

LEVANTE (peçça di): s.m. [244; 245], "panno di bambagia anticamente usato dalle donne per applicare il belletto".

LEVANTÉ: n.p. [369ii].

LEVANTINA: s.f. [254ii].

LIBBRA, LIBRA, LB.: s.f. [181vii; 182i, ii; 185ii; 196i; 197i; 199i, ii, iii; 200ii; 202i; 204i; 205i, ii; 207vii; 208i, iii; 210i; 213i; 214i, ii; 216i; 218i; 219ii; 220i, ii; 223i; 226i; 227i; 228i; 229i; 231i; 234i; 236i; 238ii; 239i; 241i; 248i; 250i; 251i; 255i; 256i; 260i; 262i; 263i; 264ii; 269i; 278ii; 279i; 280i; 281i; 282i; 283i; 284i; 285i;

298i; 307ii; 326i; 327i; 331i; 334i; 366i; 378i; 394iv], "unità di peso equivalente a 453,6 gr. ca.)".

LIEVARE: v.t. [183iv; 192i; 194iv, v; 196i; 199iv; 205vi; 209v; 220i; 221i; 231iii; 236ii; 245ii; 247i, ii; 248ii, iii; 251iv; 252iv; 253iv; 255iii; 278iii, vi; 298i; 324i; 334i; 394vi], "togliere".

LIMATURA: s.f. [182v; 198i; 201i; 206ii; 217i; 219i, ii; 326i].

LIMBICHO: s.m. [181x; 215i; 251iii; 366i], "alambicco".

LIMONE: s.m. [181xi; 183i].

LINO SEME: s.m. [190i; 195i; 196i; 210i; 212v; 214ii, iii; 252vii; 271iii; 295i; 297i; 303aiv].

LIQUORE: s.m. [198i, ii], "liquidi".

LISCARE: v.t. [244; 367], "porre il liscio, ossia un cosmetico per dar colorito alla pelle".

LITAME: s.m. [181ix; 182viii; 194iii; 199iii; 208vii; 213i; 217i; 219i; 231viii, xi; 239i; 313ii; 326i; 327i; 394iv].

LOMBRICHI TARRESTY: s.m. [267i; 303ii, iii; 377i; 394iv].

LORINO: s.m. [190i].

LUCCOLA: s.f. [390i].

LUPINO: s.m. [255v; 351i].

LUPO: s.m. [396i].

LUSTRARE: v.t. [181ii; 328i, ii].

LUTARE: v.t. [198ii], "coprire con il luto".

MAÇÇA: s.f. [214v; 379i].

MACE: s.m. [185i; 260i; 265i; 282i; 285i; 286i], "macis".

MACINARE: v.t. [198ii; 199iii; 209iii, iv; 213i; 214i; 215i; 216i; 218i, iii; 219i; 224ii; 229i, ii; 237i, ii; 246i; 252iii; 255iv; 257i; 262i; 266iii; 268i, iii; 270i; 272ii; 283i; 295i; 297i; 308i; 309i; 310i; 311i; 312i; 315i; 323i; 325i; 326i; 327i; 333i; 341i; 354i; 382i].

MADRELLA: s.f. [251i], "dimin. di *madre*, stampo cavo per lavori di fusione; forma".

MAESTRA DEL SAPONE: s.f. [207ii, iii, iv], "v. RANNO".

MAGGO: s.m. [202ii].

MAGHALEFO: s.m. [260i], "Magalèppo".

MAGNA: n.p. [218, 218i], "Allemagna".

MAL CHADUCHO: s.m. [394vii].

MALE DEL FIANCHO: s.m. [349viii].

MALE UDIRE: s.m. [186].

MALLO: s.m. [191i].

MALTO: s.m. [309].

MANDORLA: s.f.; AMARA: s.f. [190i; 202i], "mandorla presente dentro i noccioli di pesche e albicocche"; DOLCE: s.f. [259i, ii]; SALVATICA: s.f. [357i].

MANO: s.f. [200ii; 212v; 214iii; 218ii; 230i; 231xi; 252vii; 266i; 267i; 269vi; 359; 363i; 371i; 396i]; PALMA DELLA M.: [258ii]; POLPA DELLA M. [271ii; 328ii].

MANIPOLO: s.m. [186i; 394ii, iii].

MARCHASITA: s.f. [225i]; DI STAGNO: [234i]; D'ARIENTO: [226i].

MARCHION: s.m. [396v], "Melchiorre".

MARMO: s.m. [181i; 198ii; 199iv; 214iv; 220iii; 229i, ii; 237i; 254i; 293i; 322i; 325i; 328ii; 382i]; BIANCHO: [243i, ii; 290i; 379i].

MARZO: s.m. [202ii].

MASTICE, MASTICHO: s.m. [190i; 198i; 199iv; 210i; 214ii; 239iii, 252ii; 288i], "prodotto della resina del lentisco".

MATTONE: s.m. [209iv, v; 212iv; 237ii; 278iii; 326i].

MAZZA: s.f. [214v]; MAZUOLA: s.f. [220i].

MEDICINA: s.f. [183viii, ix, x; 184v; 189ii; 193i].

MELAGHETTA: s.f. [281i; 282ii].

MELAGRANA: s.f. [242i].

MELARANCO: s.m. [231xi].

MELA APIUOLA: s.f. [269i, ii, iii], "mela appiola".

MELE: s.m. [182v; 183iii; 193i; 201i, ii; 207ii; 218iii; 266iii, iv; 279i; 297i; 298i; 303aiv], "miele"; LUNGHO: [207v, vi], "miele poco viscoso"; BIANCHO: [207v, vi; 218i], "una delle varietà del miele".

MELONCELLO SALVATICHO: s.m. dimin. [303iv].

MENTASTIO: s.m. [351i].

MERCHURIO: s.m. [323i]; SOLIMATO: [181vi, viii]; VIVO: [181viii; 224i], "mercurio nel suo stato naturale".

MESCARE: v.t. [2050iv, v; 221ii; 226i].

MESCHOLARE: v.t. [181ii, iii; 183xi; 184iii; 195i; 198ii; 199ii; 201i; 202vi; 208vi; 211i; 214ii; 216i; 220iv; 224i; 239i; 251i; 260i; 261i; 278i; 285i; 286ii; 287i; 296i; 298i; 303ii, iii; 307i; 314i; 320i; 321i; 322i; 326i; 327i; 335i; 352i; 354i; 355i; 371i; 372i; 383i].

MESTARE: v.t. [183x; 202i; 205ii; 220i, ii; 222ii; 242ii; 248i, ii, iii, iv; 250ii; 252ii; 298i; 319i; 379].

MESTOLA DI LEGNO: s.f. [250ii; 251i; 269iv].

METADELLA: s.f. [221i; 222i], "misura di capacità per liquidi, che corrispondeva a mezzo fiasco oppure a metà boccale. Per metonimia la quantità di liquido ad essa corrispondente; il recipiente che ha tale capacità".

METTERE IN MOLLE: v.t. [181v; 207i; 244i, ii; 245i, ii; 248i; 262i; 266i; 270ii; 283i; 311i; 336i; 370i; 376i; 394iii].

MEZINA: s.f. [231iii, iv, v, vi, vii, viii, ix, x, xi, xii], "recipiente, forse così detto perché capace di mezza misura rispetto ad un'altra misura nota".

MIDOLLO: s.m.; DEL CHORNO DEL BECHO: [278vi]; DEL CHORNO DEL BUE: s.m. [278vi].

MIGLIO: s.m. [239ii].

MILLE FOGLIE: s.f. [363i].

MINIARE: v.t. [224; 314].

MINIO: s.m. [224; 314i; 328ii], "un ossido misto a piombo".

MIRRA: s.f. [198i].

MOCHOLO: s.m. [250vi], "candela".

MOLA: s.f. [236ii], "contenitore", fr. mouler, versare in uno stampo.

MOLIFICHARE: v.t. [287; 320; 352, 352i].

MONDARE: v.t. [269ii].

MONTONE: s.m. [190ii].

MORELLO: agg. [182iii].

MORTAIO: s.m. [181xi; 183i; 208ii; 209iii, iv; 250iii; 255i; 256i; 259ii; 268iii; 269v].

MORTINA: s.f. [190i], "mirto".

MOSCHARDINO: s.m. [267], "pasticche odorose per profumare l' alito".

MOSTARDA: s.f. [181x; 283].

MOSTRARE, MOSTERARE: v.t. [369iii, iv].

MUFIRE: v.i. [255vi].

MULI: s.m. [361i].

MUSCHO, MUSCHIO: s.m. [185i; 255, 255iii, iv, v, vi; 258i; 260ii; 262i; 263i; 265i; 267i; 268iii; 274i], "sostanza odorosa prodotta dal moscho moschifero".

NEGREDINE: s.f. [182iii], "residuo di colore nero, per definire una sostanza mista non ben identificata".

NENUFARO: s.m. [189i], "ninfea".

NERBI CHOMQUASATI: s.m. [394vi].

NOCE: s.f. [184iii; 190i; 191i; 202i; 270i], "frutto"; LEGNO DI N.: [228i]; RADICE DI N.: [242i].

NOCE MOSCHADA: [185i; 207vi; 257ii; 265i; 269vi; 274i; 279i; 281i].

NOCUOLA: s.f. [190i; 275ii].

NONO: agg. [182iv].

NOTTULA: s.f. [303axii].

OCHA: s.f. [287i; 299i; 303axiii; 352i].

OCHIO: s.m. [367iii; 396ii]; O. MANCHO: [190ii]; O. RITTO: [190ii].

OCRIA, TERRA DI: s.f. [270i].

OLIO: [189, 189i; 190, 190i; 195i; 196i; 198ii; 202i; 208i; 210i; 212v; 214ii, iii; 215i; 216i; 224ii; 252vii; 253iv, v; 258i; 259, 259ii, iii; 260ii; 265i; 268ii; 271iii; 272ii; 278ii, vi; 287i; 292i; 295i; 297i; 299i; 303aviii; 307iii; 316ii; 320i; 339i; 352i; 356i; 357i; 365i; 370i; 394, 394i, ii, iii, iv, v, vi, vii]; OLYY CHALDI [190] "olii che riscaldano la pelle se posti a contatto con essa"; OLYY FRESCHI: [189, 189ii] "olii che rinfrescano la pelle se posti a contatto con essa".

OMORE CHALDO: [189, 189i; 269vi].

Onca, ON.: s.f. [181ii; 183x, xi; 185ii; 194iv; 196i; 199i; 200ii, iii; 205iv; 208iii, vi; 210i; 213i; 214ii; 216i; 218i; 220i, iii; 221i; 222i; 223i; 224i; 228i; 231ii; 233i; 234i; 237i; 241i; 245i; 248i; 252ii; 255i; 258i; 260i; 262i; 263i; 264i, ii; 265ii; 266i; 267i; 268ii; 269i; 273i; 274i; 278ii; 279i; 280i; 281i; 282i; 283i; 284i; 285i; 293i; 295i; 316i, ii; 323i; 324i; 325i; 327i; 334i; 335i; 366i; 367ii; 394iii, iv], "28,3 gr. ca.".

ORA: s.f. [181vi, vii; 185ii; 242ii; 244ii; 338i; 367i; 380i; 394i; 395].

ORÇO: s.m. [183v; 377i].

ORCUOLO: s.m. [291], "piccolo orcio".

ORECHIO: s.m. [187i; 314i; 343i; 365; 374i].

ORINA: s.f. [198; 201i; 228i; 311i; 391i; 392i]; DELL' UOMO: [197i, ii; 199i, ii; 320i; 344i]; DI FANCULLO: [235i; 243i; 278i].

ORINALE: s.m. [213i; 239ii; 327i; 344i].

ORINARE: v.i. [184vi; 384, 384i].

ORO: s.m. [183ii, iii, vi, xi; 209ii; 214i; 225, 225i; 266iii, iv; 298ii; 310, 310i; 311, 311i; 312, 312i; 313, 313i, ii; 315, 315i; 328ii; 380i, iii; 382, 382i].

ORPIMENTO: s.m. [225i; 236i; 246i; 324i; 351i; 383i], "letteralmente *pigmento d' oro*, è un minerale, il solfuro di arsenico. Usato per preparare i colori ma anche come medicamento".

ORTICHA: s.f. [190i; 359i; 363i].

OSSO: s.m. [334, 334i; 335, 335i; 394vi]; D'AGNELLO: [322i]; DEL CHASTRONE: [278iii, iv]; DEL CHAVRETO: [270i]; DI POLLO: [270i]; DI VACHA: [278iii, iv].

OTTO: agg. num. [199ii; 207iii, iv; 236ii; 252iii; 267i; 269i, ii; 295i; 394v].

OTTONE: s.m. [294; 315i].

PAGHONAÇO: agg. [220; 332], "colore rosso-violaceo".

PAGLIA: s.f. [194ii, iii, iv, v; 253i

PAIUOLO: s.m. [205i; 207v; 231xi; 248i, ii, iii; 252vi].

PALLA BONCANA: s.f. [340i], "un tipo di palla da gioco".

PALLA DA BARBIERI: s.f. [262i], "palle di sapone".

PALLOTTOLA DA CERBOTTANA: s.f. [183iii].

PANE: s.m. [210ii; 211ii; 214iii; 216i; 239ii; 279i; 286i, ii; 329i; 347i; 361i; 372i; 394i]; D' ORÇO: [183v]; IMPEPATO: [284, 284i].

PANNO DI SETA: s.m. [181xi; 183i

PANNO LINO: s.m. [181xi; 183i; 199ii; 214iii; 231vii, viii; 243ii; 244i; 248ii, iv; 259iii; 269iii; 271i; 278iii; 340i; 367i; 391; 394v].

PAPAVERO: s.m. [190i].

PASTA: s.f. [181i, xi; 183i, ii, iii, iv, v; 198; 203; 214iii, iv, vi, vii, viii; 215i; 216i; 217i; 237i; 252iii, vii; 254ii; 260ii; 266i, ii, iii, iv; 267i; 273i; 279; 295i; 309i].

PASTELLO: s.m. [210, 210i; 211, 211i, ii; 212, 212i, iii], "pastello da disegnare".

PATERNOSTRI: s.m. [200ii; 230i; 252vii; 276i; 298ii; 343i; 369i, ii].

PEÇÇA, PEZZA, PESTRA, PEZA, PEZUOLA: s.f. [197ii; 200ii; 202iv; 214iii; 215i, ii; 221ii; 243ii; 244, 244iii; 245, 245ii, iii; 269iv; 278iii; 303ii; 340i; 366i; 367i; 394vi].

PECE: s.f. [278ii; 296i; 381i], "residuo della distillazione dei catrami"; GRECHA: [196i; 198i; 210i; 214ii; 215i; 226i; 294i; 297i], "la colofònia, detta anche pece graca, è una resina vegetale gialla, solida, trasparente, residuo della distillazione delle trementine"; NAVALE: [198i], "o pece nera; usata per incatramare tessuti, per calafatare imbarcazioni e come anticatarrale".

PECHIA: s.f. [347i], "api".

PECHORA: s.f. [361i].

PEGHOLA: s.f. [294i], "materia che resta dopo l' epurazione della resina".

PELO: s.m. [357, 357i; 366, 366i]; D' UOMO: [348i]; DEL CHAVALLO: [183vi]; DELLE VESCICHE DEL MUSCHO: [255v].

PELLE: s.f. [201, 201i; 303ax].

PEMTOLA: s.f. [194i, ii, iii, iv; 198ii, iii; 202i, ii, iii; 210i; 211i, ii; 214ii, v; 221i; 236ii; 245i, iii; 246i; 269ii, iii; 298i; 324i].

PEMTOLINO: s.m. [255ii; 270ii].

PENELLO: s.m. [266iv; 270ii; 298ii; 310i; 312i].

PENNA: s.f. [322; 365i].

PEPE: s.m. [279i; 282i; 284i; 285i; 286i; 303aiv].

PERCHOXXA: s.f. [394vi].

PERFORATA: s.f. [316ii; 394ii].

PERLA: s.f. [181xi; 182, 182viii; 183, 183i, vi, viii; 184vi].

PESCHO: s.m. [190, i; 365i].

PESCE: s.m. [266i; 270ii; 362, 362i; 363, 363i].

PESTARE: v.t. [181ii; 182i, ii, iii; 185ii; 194iv; 195i; 196i; 198ii; 204i; 206ii; 207vi; 208ii; 209iv; 229i; 238ii; 242i; 246ii; 251i; 255i; 259ii; 261i; 264i, ii; 265ii; 267i; 281i; 285i; 286i; 303ii; 303ai, iii, iv; 312i; 317i; 326i; 328ii; 363i; 367iii].

PESTE: s.f. [191; 223i; 251i; 259iii; 279i; 316; 394vii].

PESTELLO: s.m. [206iii; 269v].

PIALLARE: v.t. [271i; 328i].

PIANTAGINE: s.f. [317i], "piantaggine".

PIASTRA: s.f. [231ix]; DI RAME: [208iv; 250vii]; DI FERRO: [250vii]; DI PIOMBO: [194ii].

PIASTRO, IMPIASTRO: s.m. [184iii, iv].

PIE': s.m. [303ii; 374i; 393i].

PIETRA: s.f. [198iii; 225, 225i; 233, 233i; 307ii; 352i; 354i]; BORRACE: [202; 290i], "borace in forma di pietra", v. *Borace da quoio*; CHOLOMBINA: [234i], "colombino", pietra usata per fare la calcina; DI PORFIDO: [209iv]; DI MARMO: [181i]; D'ARMONIACO: [303axi].

PIGLIARE: v.t. [181xi; 183i; 183v, vi, viii; 185i; 194i, iv; 205iii; 206ii; 207vi; 212i; 214i, ii, iii, iv, vii; 215i; 218iii; 220iii; 226ii; 229i, ii; 230i; 231v; 233i; 236i; 238ii; 242i; 244iii; 250ii; 252i, vi; 255iv; 259ii; 261i; 269iii; 271ii; 275ii, iii; 286i; 290i; 298ii; 300i; 303i; 316; 326i; 334i; 338i; 360, 360i; 363; 366i; 371i; 376, 376i; 379i; 394iv, vi].

PIGNATTA: s.f. [214iii, iv; 236i; 320i; 368i; 379i].

PINA: s.f. [330i], "pigna".

PIONBO: s.m. [182v; 189i; 194i, ii; 198i; 226i; 235i; 294; 302i, ii; 314i; 329; 337i; 354i; 370i; 372i; 387].

PIPIONE: s.m. [225i], "piccione"

PISCARE: v.t. [303axi].

PIZICHORE: s.m. [251iv].

PIZICHOTTO: s.m. [252i; 268i].

POLLO: v.t. [182vii; 194iv; 209v; 211ii; 212iv; 213i; 218iv; 231ii; 231vii, viii; 237ii; 248iv; 253vii; 301i; 303ai, v; 309i; 315i; 367iii; 381i; 382i].

POLVERE DA BOMBARDA: s.f. [223], "polvere da sparo":

POLVERE DI TEGHOLO: s.m. [288i].

POMATA: s.f. [260ii; 269, 269v, vi].

POMICE: s.f. [234ii; 271i; 328i].

POPE: s.f. [330].

PORCELLANA: s.f. [271i], "erba porcellana".

PORCHO: s.m. [181v; 202i; 269i; 285i; 349i; 367i].

PORFIDO: s.m. [182i; 209iv; 214i; 218i; 266iii; 270i; 303; 309i].

PORPORINA: s.f. [206; 206iv; 328ii], "polveri metalliche finissime (dette anche colori al bronzo), usate per ricoprire con una specie di doratura, a scopo decorativo, oggetti di varia natura".

PORRO SALVATICHO: s.m. [303ii, iv].

POSATURA: s.f. [220i], "residuo".

PROFUMO: s.m. [264, 264i, ii; 265; 266, 266i; 273, 273i; 274].

PRUNO: s.m. [193ii; 268i]; CERBINO: [200], "pruno acerbo".

PULCINO: s.m. [381i].

PULEGGO: s.m. [394iii].

PURGHARE: v.t. [207iii; 303ai].

QUARRO: s.m. [226i], "quarto".

QUARTANA: s.f. [394viii].

QUATRINO: s.m. [238i], "moneta", come unità di misura.

QUATRO: agg. [208i; 209iii; 217i; 228i; 253vi; 259ii; 274i; 267i; 396i].

QUINTA: agg. [182iii].

QUOTIONE: s.f. [183x].

RADERE: v.t. [206ii; 208v; 278iii; 378i].

RADICE: s.f.; DEL FRASINO: [242i]; DEL NOCE VERDE: [242i]; DI PIANTIGINE: [317i]; DI ROSA MAGORE: [232ii].

RAFANO: s.m. [303ii, iv, vi].

RAGA DI PINO: s.f. [210i; 214ii; 288i], "resina liquida".

RAGHUNARE: v.t. [362].

RAME: s.m. [194i; 198i; 201i, ii; 208i, ii, iv, v, vi, vii; 217i; 219i; 234i; 250iv, vii; 265ii; 299i; 302ii; 326i; 394i].

RAMERINO: s.m. [186i; 286i; 394ii], "rosmarino".

RANCATA: s.f. [279i; 284i], "arancia candita".

RANNO: s.m. [205i, ii; 215i; 218i; 220i, ii; 244i; 247ii; 261i, ii; 266iii, iv; 298i; 315i], "miscuglio di cenere e acqua bollente con cui si faceva il sapone"; CHIARO: [205v], "ranno poco concentrato"; FORTE: [207ii, iii, iv], "ranno molto concentrato".

RANOCHIO: s.m. [394iv].

RAPICHARE: v.t. [288i; 289i; 291; 293i], "v. APICHARE".

RAPIGLIARE: v.t. [197ii].

RASCUGHARE: v.t. [197iii; 205vii; 207i; 212iv; 214vi, viii; 215ii; 237ii; 243ii; 244ii, iii; 245iv; 253vii; 255iii, iv, vi; 262i; 263i; 264i; 268ii, iii; 270iii; 272i, ii; 273i; 312i; 336i].

RASODARE: v.t. [199iv; 210ii; 211ii; 253vii].

RASTIARE: v.t. [208vii; 250iii].

RASTIATURA: s.f. "insieme di frammenti più o meno fini dovuti all' operazione di raschiatura"; DI GINEPRO: [273i]; DI PIONBO: [198i].

RECHARE: v.t. [316].

REGHOLIZIA: s.f. [185i], "liquirizia".

RENE: s.m. [396ii].

RESIDENÇA, RISEDENÇA, RISEDENÇIA: s.f. [181ii; 182i, ii; 199i], "residuo".

REUPONTICHO: s.m. [255i].

RIÇARE: v.t. [303aviii; 350i].

RICOGLIERE: v.t. [275iii].

RIEIMTERARE: v.t. [182iii], "reintegrare".

RIMBOTTARE: v.t. [378], "mettere nella botte".

RIMENARE: v.t. [198ii; 211i; 214ii, iii, v, vii; 218ii, iii; 242ii; 251i; 254i; 261ii; 266iii; 269iv; 367iii, iv; 370i; 379i].

RIMESTARE: v.t. [248iii; 252iii; 255ii].

RIMPASTARE: v.t. [181xi; 183ii].

RIPORRE: v.t. [181i; 183ii; 194v; 197i; 209iii; 210ii; 215viii; 231xi; 239ii; 248ii, iv; 253iv, vii; 254i; 256i; 259iii; 267i; 269v; 271ii; 286ii; 315i; 333i; 337i; 367iii, iv; 394v].

RISAGHALLO: s.m. [236, 236ii], "potente corrosivo".

RISCIARARE: v.t. [298; 379i].

RISTRIGNERE: v.t. [288i].

ROCHA DA FILARE: s.f. [231iii], "qui usato come bastone".

ROMAIUOLO: s.m. [194i], "mestolo".

ROSA: s.f. [268i]; R. FRANCESCHA: [309i]; R. MAGORE: [232ii]; ROSE ROSSE: [185i]; ROSELINE DI DOMASCHO: [268i], "Rosa damascena".

ROSOLACCO: s.m. [332i].

ROSSO: agg. [182iii; 205v; 334i; 380i].

RUBINO: s.m. [232i; 301i].

RUGADA: s.f. [393i].

Ruota: s.f. [234i].

RUTA: s.f. [184iv; 190i; 305i; 316i; 335i; 351i], "arbusto".

SACHETTO: s.m. [199ii; 208viii; 316i].

SALCE: s.m. [268i], "salice".

SALE: s.m. [184iii; 224i; 231xi; 298i; 372i; 379i; 394v]; S. ALCHALI: [232i; 249i], "per gli alchimisti è il nome per l' idrossido di potassio, o la potassa caustica"; S. CHOMUNE: [204i; 208iii, iv; 228i; 235i; 251i; 324i; 335i; 337, 337i; 383i]; S. ARMONIACHO: [181i, ii, vii, x; 182i, ii, v; 198i; 206i, ii; 208vi; 216i; 217i; 219i; 224i, ii; 228; 229, 229i, ii, iii, iv; 303i; 311i; 312i; 323i], "sale ammoniaco (cloruro d'ammonio)"; S. DI PIETRA: [198i; 323i; 325i], "salgemma"; S. DI TARTARO: [181iii; 249i], "deposito calcareo lasciato da un'acqua contenente disciolti sali e impurità minerali"; S. GEMO: [219i; 325i; 367ii], "salgemma"; SANITRO: [181vii, x; 223i; 235i; 251i; 368, 368i], "salnitro, nitrato di potassio"; SALINA: s.f. [227i; 244ii; 245ii; 252i; 253vii; 279i; 280i; 282i; 283i; 285i; 286i; 355i], "sale fino".

SALIVA: s.f. [271ii].

SALVIA: s.f. [186i].

SANBUCHO: s.m. [189i; 340i; 346i].

SANDALO: s.m. [184vi], "albero"; CITRINO: [260i; 265i]; ROSSO: [185i; 283i].

SANDORLINO: agg. [190i], "di sandalo, tratto dall' albero sandalo (il legno)".

SANGHUE: s.m. [230i; 255ii; 381i; 392i]; DI BECHO: [287i; 299i; 352i]; DI PIPIONE: [255i]; D' OCA: [287i; 299i; 352i]; UMANO: [381i].

SANGHUE DI DRAGHO: [199, 199iv], "resina".

SANTA TRINITÀ: [230i; 277i].

SAPA: s.f. [280i; 282i; 283i], "mosto cotto".

SAPONE: s.m. [207ii; 278ii, v; 292i; 298i; 320i]; DA SETA: [261]; MOSCHADO: [260, 260ii, 262]; SODO DI GHAETA: [253, 253vi; 260i, ii; 262i; 263i]; DA BARBIERE: [263].

SCEMARE: v.t. [182ii; 222i; 242i; 248i; 324i].

SCHAMONE: s.m. [254], "scamonèa, resina derivata dal succo dell' omonima pianta".

SCHARLATTO: agg. [278, 278v].

SCHARPIONI: s.m. [189i; 394viii].

SCHODELLA: s.f. [206i, iii; 370i].

SCHOLARE: v.t. [207i; 235i; 238i; 266iv; 326i; 367iii; 367iv; 370i].

SCHONCARSI: v.i. [185], "abortire".

SCHONGURARE: v.t. [360, 360i; 369iii, iv; 396i, ii, iii, iv].

SCHOPA MOÇÇA: s.f. [205ii, iv, vi].

SCHORÇA DI QUERCA: s.f. [235i], "corteccia di quercia".

SCHUOPOLO: s.m. [255iii; 267i], "unità di misura di peso, 1,3 g c.ca".

SCILOPO: s.m. [231ix].

SCINCHO MARINO: s.m. [303aiv], "rettile".

SCRUFOLI (scr.): s.m. [233i; 268iii], v. SCHUÒPOLO.

SECHARE: v.t. [198ii; 201ii; 209iv; 215i].

SECHOMDO: agg. [214viii; 218v; 250vi; 254iv, v].

SEGHALE: s.f. [194ii].

SELBASTRELLA: s.f. [186i].

SEMOLA: s.f. [234i].

SENAPA: s.f. [283i].

SERAPHINO: s.m. [310i].

SERMOLINO: s.m. [186i].

SERPE: s.f. [184; 317].

SERPECHOLLO (o SERCHOCHOLLA): s.m. [254i].

SERRARE: v.t. [183iv; 255vi; 256i; 257i; 313i, ii].

SETTERIOMI: [303aiii], "satirione, un'orchidea".

SEY: agg. num. [181ix; 182iv; 191i; 202i; 242i; 252iii; 258i].

SFIATARE: v.i. [202ii; 231vi, viii; 236i; 250v; 251ii, iii; 256i; 258i, ii; 259ii; 268iii; 269v].

SILIO: s.m. [362i].

SMERIGLIO: s.m. [234ii].

SODA DA BICHIERI: s.f. [253i], "carbonato di sodio, impiegato per fare il vetro".

SOLE: s.m. [181xi; 183i, ii, iv, vii; 194iii, v; 197iii; 198ii; 202ii, iv; 205vii; 208v, viii; 220iv; 227ii, iii; 230i; 239ii; 241, 241i; 252iii, iv, vii; 255iii; 256i; 257i; 258i; 261ii; 262i; 290i; 295i; 321i; 367iii; 382i; 393i; 394iii, v].

SOLIMARE: v.t. [181ii; 182i, iii, iv; 225i], "distillare".

SOLIMATO: s.m. [181ii; 251, 251iii, iv; 367ii], "sostanza ottenuta tramite distillazione".

SOLVERE: v.t. [181, 181iii, v, vi, vii, ix; 182i, vi, vii, viii; 183i; 204i; 337i].

SOPRAVIVOLO: s.m. [363i], "Semprevivo".

SORBA ACERBA: s.f. [303iv].

SOSPENDERE: v.t. [181v; 340i].

SPASIMO: s.m. [394vi].

SPATOLA: s.f. [199iv; 211i; 255iii].

SPEÇE CHANELLINE: s.f. [280i].

SPECHIARE: v.i. [226ii; 328, 328ii].

SPERA: s.f. [234; 328, 328ii; 393i], "specchio".

SPERMA: s.f. [381i].

SPEZIA: s.f. [185ii; 207vi; 265i; 274i; 279i; 281, 281i; 285i; 286i, ii].

SPIANARE: v.t. [234i].

SPIGHO: s.m. [185i; 190i; 257ii; 258i; 265i], "Dioscoride: Verum longe ab omni Nardo distat Nardus Italica, quae nostris vulgo vocatur Spigo"⁸⁶.

SPIGHONARDO: s.m. [257ii], v. SPIGHO.

SPRIEMERE: v.t. [186i; 205iii; 244ii; 250i; 303ii; 316i].

SPUGNA: s.f. [212iv; 214vi; 298ii].

SPUTARE: v.t. [236i].

SPUTO: s.m. [198].

STACARE: v.t. [204i; 208ii, iii; 255i; 260i; 264i; 326i].

STACCO: s.m. [210ii; 250iv; 252iv; 260i; 280i; 281i; 286ii], "setaccio".

STAGNO: s.m. [198i; 206i, ii; 224i; 234i, ii].

STAIO: s.f. [253i], "misura di capacità".

STAMIGNA: s.f. [186i; 210ii; 220ii; 231ii], "tela fatta di stame, pelo di capra, usata per colare".

STATE: s.f. [182vii; 183iv, vii; 222i; 269i, vi; 314i].

⁸⁶ Petri Andreae Matthioli, Commentarii in libros sex Pedacii Dioscoridis de medica materia, v. I, p. 25.

STEMPERARE: v.t. [184v; 194iv; 218i; 229i, ii; 236i; 237ii; 260i; 286ii; 303i; 303axi; 308i; 311i; 314, 314i; 319i; 325i; 333i; 382i].

STERCHO DI GHALINA NERA: s.m. [184v].

STIACCARE: v.t. [259i; 275i, iii], "schiacciare".

STILE: s.m. [183iii, vi; 323i], "stilo".

STILLARE: v.t. [181vi, ix, x; 183i; 215i; 229iii; 236ii; 239iii; 323i; 337i; 366i], qui con significati plurimi: "distillare; far colare goccia a goccia, solitamente attraverso un feltro; chiarificare, far limpido come acqua stillata".

STIUMARE: v.t. [199i; 205v; 270ii], "togliere la schiuma".

STOPPA DI LINO: s.f. [292i; 294i].

STORACE CHALAMITA: s.f. [257i, ii; 260i; 262i; 263i; 264i; 265i; 273i], "resina".

STORMENTO: s.m. [183ii, iii], "strumento".

STRIGNERE: v.t. [205iii; 259iii; 293i].

STROPICCARE: v.t. [202iv; 218ii, iii; 234ii; 258ii; 271i, ii; 328i, ii; 329i].

STRUGGERE: v.t. [269i, iii; 293i], "liquefare".

STUCHARE: v.t. [292i].

STUCHO: s.m. [289; 291; 292; 293, 293i; 295].

SUCHIO: s.m. [375i], "strumento di ferro per bucare".

SUDARE: v.i. [316i].

SUGNA, SUGNACO DI PORCHO: s.f. [202i; 269i].

TAFETTÀ: s.m. [181xi].

TAGLIERE: s.m. [309i].

TALCHO: s.m. [181, 181i, ii, iii, iv, v, vi, vii, ix, x, xi; 182i, iii, v, vii; 183ii, vi, vii, viii; 315i].

TARTARO CRUDO: s.m. [204i], "deposito che lascia il vino nelle botti".

TAVOLA DA ABACHO: s.f. [272].

TAVOLA DI VETRO: s.f. [183i].

TAZZA: s.f. [255iii].

TEGHOLO SARACINESCHO: s.m. [297i].

TEGLIA: s.f. [194i; 278vi], "lastra usata a modo di contenitore, a volte di coperchio".

TELAIO: s.m. [227ii], vale a designare non solo l' intelaiatura in legno, ma anche la tela ad esso fissata, così da potervi porre sopra qualcosa ad asciugare.

TEMPERARE: v.t. [224ii; 270ii; 303, 303i, iii, iv, v; 314i], "raffreddare, ma anche mescolare o dare tempra".

TERRA GHETTA: s.f. [233i; 370i], "lo stesso che litargirio, ossido di piombo, residuo che si ottiene dall' affinamento dell' argento".

TERRA: s.m. [181iii; 194i; 198ii; 231iii, xi; 250iv; 275iii; 276i; 296i; 303ii, iii, iv; 350i; 360i; 386i; 393i].

TERZO: agg. [208vi; 210i; 292i; 340i].

TIGNAME: s.m. [257ii; 264ii], "scorza odorosa che veniva bruciata come l' incenso".

TIGNERE: v.t. [201i; 244iii; 245i, ii; 246i].

TONDARE: v.t. [194i; 226ii; 234i; 328i], "dare forma tonda".

TOPAZIO: s.m. [232ii].

TORCIFECCO: s.m. [197iii; 205ii, iii; 238i; 248iv], "strumento di panno di lino attaccato a due bastoni col quale si spreme".

TORO: s.m. [396i].

TORRE: v.t. [227iii; 237iii; 239iii; 255iv; 260ii; 268i; 380iii].

TRARRE: v.t. [183i, v; 194v; 199ii, iii, iv; 206iv; 207iii, v; 212, 212iii; 213i; 214vi, vii; 216i; 217i; 220ii; 230; 231ix; 244ii, iii; 245iv; 269v; 276ii; 300i; 302ii; 303ii; 316i; 326i; 327i; 355i; 363i; 371i; 381i; 392i].

TRASINARE: v.t. [255iii], "spalmare".

TRAVASARE: v.t. [378].

TRE PEPY: s.m. [190i], "le tre qualità di pepe: rosso, verde e nero".

TRE: agg. [181iii; 182vii; 183iv, viii; 187i; 188ii; 190i; 192i; 207i, iv; 209iii; 242ii; 243i; 247i; 248iii, iv; 251iii; 252i, vii; 253vii; 254i; 259ii; 272i; 276i; 277i; 283i; 298ii; 306i; 343i; 358i; 366i; 369ii, iii, v; 376i; 382i; 388i; 394i].

TREBIANO: s.m. [221i], "una famiglia di vitigni ad a frutto bianco".

TREMENTINA: s.f. [198ii; 210i; 231ii; 278ii; 303aix; 394iv], "è un'oleoresina fluida, chiara, ottenuta tramite procedimento di incisione da alberi appartenenti alle conifere".

TRIACHA: s.f. [184ii, iii; 316i], "teriaca".

TRITARE: v.t. [218i; 220i; 224i; 253i; 292i].

TURARE: v.t. [182vii; 198ii; 213i; 239i; 251iii; 255vi; 258i; 269v; 302i; 326i; 327i; 331i; 340i].

TURTUMAGLO: s.m. [181i; 254i, ii; 307i].

UGNA, UNGHIA: s.f. [184vi; 205ii; 246i; 384i].

UNGERE, UGNERE: v.t. [189i, ii; 190i; 212v; 266i; 267i; 291i; 295i; 303aviii, x; 312i; 316ii; 342i; 356i; 357i; 363i; 368i; 371i; 389i; 394viii].

UNGHUENTO: s.m. [198ii; 278v; 370, 370i; 389i].

UOVO: s.m. [220iv; 237ii; 252i, iii; 253iii, iv; 290i; 298i; 303ai; 313i; 321i; 377i; 381i; 393, 393i]; MEZZO U.: s.m. [291i], "mezzo guscio come misura di capacità"; U. D' OCHA: [355i]; TUORLA D' UOVA: s.f. [236i; 278v; 290i; 292i; 296i; 297i; 306i; 312i; 314i; 315i; 379i; 389i; 390i].

USELLETTI: s.m. [264], "candele composte da un impiastro che, bruciate, sprigionano fumo aromatico" ⁸⁷.

UVA FESSA: s.f. [280i].

UVA PASERA: s.f. [282i], "uva appassita".

VACHA: s.f. [278iii].

VAGLARE: v.t. [194iv], "passare con il vaglio, setaccio".

VAGLIO: s.m. [194iv], "setaccio".

VASO: s.m. [182i, iii, v; 205iii; 207iii; 218iv; 220iv; 222i; 231xi; 236i, ii; 248iv; 253vii; 265iii; 302i]; VASELLO DA DIPINTORI: [270ii], "sorta di caldaia usata dai tintori per tingere le stoffe"; V. DA BUCHATO: [253i]; V. DA SOLIMARE: [224ii], "alambicco"; V. DI RAME: [219i]; V. DI VETRO: [181i; 199iii, iv; 214vi; 216i; 217i; 256i; 259iii; 265ii; 267i; 268iii; 309i; 352i]; V. NON VETRIATO: [326i], "vaso non ricoperto di pasta di vetro"; V. SULUTORIO: [182vii], "recipiente in cui disciogliere, solvere"; V. VETRIATO: [197i; 200iii; 207v, vi; 208i, ii; 214vi; 215ii; 225i; 241i; 243i; 249i; 252iii; 259i; 326i], "recipiente ricoperto di pasta di vetro"; V. CRUDO: [198ii], "vaso di terra non sottoposto a cottura"; V. DI TERRA: [181iii].

VERBENA (fiore): s.f. [394iii].

VERDE: agg. [200i; 201, 201i; 207, 207vii; 219, 219ii; 242i; 268i; 333; 335, 335i]; VERDE POMELLE: [200], "colore verde-giallo di origine vegetale", trae il nome dal colore della polpa di alcune mele; VERDE TERRA: s.m. [219i; 270i], "terra verde è un pigmento minerale composto principalmente da silicati ferrosi e ferrici di potassio, manganese e da ossidi di ferro, potassio e alluminio", 89.

VERDERAME: s.m. [200iii; 208, 208vi; 216i; 291i; 295i; 324i; 325i; 326, 326i; 333i; 335i; 383i], "pigmento a base di acetato di rame".

⁸⁷ S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, vol. XXI, p. 488.

⁸⁸ S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, vol. XIII, p. 822.

⁸⁹ S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, vol. XX, p. 950.

VERMIGLIO: agg. [238i; 242ii].

VERMINACHA: s.f. [305i], "nome utilizzato anticamente per la VERBENA".

VERMO DEL' ORECHIO: s.m. [365, 365i].

VERMO: s.m. [188].

VERNACCA: s.f. [185ii].

VERNICE IM GRANA (o polvereçata): s.f. [195i; 199ii; 239i], "la vernice nella sua forma resinosa, prima di essere allungata con i solventi che conferiscono liquidità".

VERNICE LIQUIDA (da vernicare): s.f. [195; 196; 289i], "vernice già allungata con i solventi, che le conferiscono stato liquido".

VERNICHARE: v.t. [289i], "verniciare".

VERNO: s.m. [182vii; 183iv, vii; 222i; 269i, vi; 314].

VERZINO: s.m. [199i; 221i; 243i, ii; 245, 245i, iii. iv; 246, 246i, ii; 247, 247i, ii; 320i; 334i; 336i], "tinta rossa ricavata dal legno di alcune leguminose".

VESCICHA: s.f. [181v; 208viii; 252iv, v, vi, vii; 349i].

VETRIUOLO: s.m. [181vii; 391i], "v. Verderame"; V. ROMANO: [198i; 222i; 241i; 242ii; 248i; 323i; 324i], "vetriolo verde, o solfato ferroso".

VETRO: s.m. [181i; 183i, iii, vi, viii; 214vi; 216i; 217i; 226ii; 235i; 236i; 251i; 258i; 259iii; 265ii; 267i; 269v; 290, 290i; 299; 302i, ii; 309i; 312i; 352i; 379i; 394ii, v].

VINO: s.m. [184v, vi; 197iii; 202i; 208vi; 220i; 221i; 238ii; 241i; 247i; 303aiii; 305i; 306i; 314i; 335i; 338, 338i; 339, 339i; 378, 378i; 379i; 394i, iv]; BIANCHO: [221ii; 238i; 248iii, iv; 340, 340i; 394iii]; DOLCE: [185ii; 280i]; VERMIGLO: [238i; 242ii; 255ii, iii].

VIUOLO: s.m. [231xi].

VOTARE: v.t. [214vi; 231ix, x; 255iii; 261ii; 316i].

YHESU CHRISTO: n.p. [230i; 364i; 388i; 396v].

ZUCHA: s.f. [189i].

ZUCHATA: s.f. [207v; 279i], v. ÇUCHA CHOMFETTA.



5. Appendice: indice delle rubriche

Qui di seguito si riportano i titoli dei capitoli del manoscritto così come individuati dall' autore stesso, al fine di dare un' idea globale dei contenuti del testo.

La numerazione progressiva tralascia la Parte I.

La trascrizione del testo da riporta, al suo interno, i riferimenti a quest' indice.

Parte I — Johannes Lichtenberger, "Prognosticatio in latino", volgarizzamente in italiano. 1-32 \mathbf{v} .

Parte II – Aldobrandino da Siena, "Le régime du corpe", volgarizzamento in italiano.

- 1. Capitolo primo dell' aria, 33r.
 - 1.1. Nota: i' luogho della buona aria, 33r
- 2. Chapitolo secomdo: del mangare, 33r
 - 2.1. De l' usança, 34v
- 3. Delle bevande. Capitolo terço. 34v
 - 3.1. Del vino, 35r
- 4. Capitolo quarto: del dormire, 35v
- 5. Capitolo V: dello afaticharxi, 35v
- 6. Capitolo VI: del bagnare, 36r
- 7. Capitolo VII: chome l' uomo debba usare co· la femina, 36v
- 8. Capitolo VIII: chome si debba scemare sanghue, 37r
- 9. Capitolo VIIII: chome si ponghono le ventoxe, 38r
- 10. Capitolo X: a chi sono buone le mignatte, 38v
- 11. Capitolo XI: chome l' uomo debba purghare il chorpo, **39r**
- 12. Capitolo XII: chome si debba vomitare, 40v
- 13. Capitolo XIII: chome l' uomo si deba ghuardare da pistolença, 40v

- 13.1. Questa oraçione è buona a portare adoso a ttempo di morbo, 41r
- 13.2. A pistolença, 41r
- 13.3. A pistolença rimedio ottimo, 41r
- 13.4. A pistolenza pilole mirabili, 41r
- 13.5. Alla pistolença valida e buona, 41v
- 13.6. Alla peste pilole fatte da più dottory coé e filosofy infra quali furono quello a San Bartolomeo da Montagnana a Santo Antonio de Cervige a Santo Ugho da Siena, Maestro Lorenzo da Prato e molty altri chome ày inteso, 41y
- 13.7. Uno lattonare chomposto da medesimi dottori, 41v
- 13.8. Lattonare da peste chomposto da Maestro Rinaldo da Villanuova e da Maestro dal monte Pesulano e da altri dottori parigini, 42r
- 13.9. Una stilaçione da peste tratta di grecho e ridotta i latino e ridotta volghare ed è perfetta, 42r
- 13.10. Una altra ricetta tratta pure di grecho ridotta latino e dipoi volgare pure dal medesimo Maestro Rinaldo, 42r
- 13.11. Palle per portare i · mano a ttempo di peste, 42v
- 13.12. Polvere per la peste a chi avesi preso il male, 42v
- 13.13. Alla peste medicina buona, 42v
- 13.14. Ala peste anchora Maestro Rinaldo da Vilanuova, 42v
- 13.15. Polvere da peste chiamata "dana lena", 42v
- 13.16. Una ricetta da peste che fu mandata a Papa Chalisto chomposta da Maestro Gentile da Fuligno per uomo dotto e di grande nome, 43r
- 13.17. Una altra ricetta di Maestro Rinaldo da Villanuova, 43r
- 14. Capitolo XIIII: chome si debba ghuardare il chorpo, 43v
- 15. Capitolo XV: chome l' uomo si debba disporre a chaminare, 43v
- 16. Capitolo XVI: chome si debba ghuardare la donna gravida, 44r
 - 16.1. Quando la donna fusy usa a schoncarsi, 44v
 - 16.2. Quando la donna à partorito la prima chosa che gli debi dare, pigliare...

- 17. Capitolo XVII: di fare nutrire bene il fancullo quando egli è nato e di ttorre buona nutrice, **44v**
- 18. Chome l' uomo debba prolunghare la sua vita (Capitolo XVIII), 45r
- 19. Chome l' uomo debba ghuardare tutti e sua menbry e primo e' chapegli: capitolo XVIIII, **45r**
- 20. Chome l' uomo debba ghuardare gli ochy im sanità: capitolo XX, **46r**
- 21. Capitolo XXI: chome si debba ghuardare gli orechy im sanità, 47r
- 22. A mantenere i denty bianchy e buony: capitolo XXII, 48r
- 23. A dare buono cholore al viso: capitolo XXIII, 49v
- 24. Chome si debba chomservare lo stomacho de l' uomo im sanità: chapitolo XXIIII, 52v
- 25. Chome debba l' uomo ghuardare il feghato im sanità: chapitolo XXV, 54v
- 26. Capitolo XXVI: del chuore dell' uomo, 55v
- 27. Capitolo: del grano (primo), 56r
- 28. Capitolo secondo: della propietà dell' orço, 56r
- 29. Della natura del miglio: capitolo 3, 56r
- 30. Della natura de' rriso: capitolo 4, **56r**
- 31. Della natura dell' avena: capitolo 5, **56r**
- 32. Della natura del farro: capitolo 6, 56r
- 33. Della natura della cruscha: capitolo 7, **56v**
- 34. Della bevande e primo dell' aqua, 56v
 - 34.1. Della natura del vino, 56v
 - 34.2. Della natura della cervogia, 56v
 - 34.3. Vino di melagrane, 56v
 - 34.4. Dello aceto, 57r
- 35. La natura delle carne, **57r**
 - 35.1. Carne di bue, 57r
 - 35.2. Carne di pechora, 57r

- 35.3. Charne di chastrone, 57r
- 35.4. Charne di becho, 57v
- 35.5. Charne di cerbyo, 57v
- 35.6. Carne di lepre, 57v
- 35.7. Charne d' orso, 57v
- 36. Degli animali di dua piedi e prima degli ucegli dimestichi, 57v
 - 36.1. Charne di cholombo, 58r
 - 36.2. Charne d' ocha, 58r
 - 36.3. Charne di pernice, 58r
 - 36.4. Charne di fagano, 58r
 - 36.5. Carne di paghone e di gru, 58r
 - 36.6. Carne di ppassera, 58r
 - 36.7. Carne di quaglia e d' allodola, 58r
 - 36.8. Carne di tordo e di merllo, 58r
- 37. Ora diremo de' leghumy e prima delle fave, 58v
 - 37.1. De' ceci, 58v
 - 37.2. Lente, 58v
 - 37.3. Faguoli, 58v
 - 37.4. Lupini, 58v
 - 37.5. Cicerchie, 59r
 - 37.6. Vecce, 59r
- 38. De frutty e prima de' fichi, **59r**
 - 38.1. Dell' uva, 59r
 - 38.2. Pere, 59r
 - 38.3. Mele coé pome, 59v
 - 38.4. Melagrane, 59v

- 38.5. Cedrony, 59v
- 38.6. Dattery, 60r
- 38.7. More, 60r
- 38.8. Noce, 60r
- 38.9. Mandorle, 60v
- 38.10. Pine, 60v
- 38.11. Nespole, 60v
- 38.12. Castagne, 60v
- 38.13. Sorbbe, 60v
- 38.14. çuche, 60v
- 38.15. Chavoli, 61r
- 38.16. Porry, 61r
- 38.17. Cipolle, 61r
- 38.18. Degli agli e loro natura, 61v
- 38.19. Dello schalogno, 61v
- 39. La natura dell' erbe e prima degli spinaci, 61v
 - 39.1. La bietola, 61v
 - 39.2. La natura della borrana, 61v
 - 39.3. La natura dello appio (...), 61v
 - 39.4. La natura della malva, 61v
 - 39.5. Navoni, 61v
 - 39.6. Radice, 62r
 - 39.7. Pastinache, 62r
 - 39.8. Finochio, 62r
 - 39.9. Preççemolo, 62r
 - 39.10. Lattugha, 62r

- 39.11. Porcellana, 62r
- 39.12. Salvia, 62v
- 39.13. Menta, 62v
- 39.14. Basilicho, 62v
- 39.15. Ruta, 62v
- 39.16. Funghy, 62v
- 39.17. Dello ixapo, 62v
- 39.18. D' ella coé ellera (...), 63r
- 39.19. Puleggo, 63r
- 39.20. Bruotina, 63r
- 39.21. Asençio, 63r
- 39.22. Della orticha, 63v
- 39.23. Il serppillo, 63v
- 39.24. Il trifoglio, 63v
- 39.25. La marchorella, 63v
- 39.26. La xavina, 63v
- 39.27. La nepittella, 64r
- 39.28. Il giglo, 64r
- 39.29. Santoregga, 64r
- 39.30. Aneto, 64r
- 39.31. Le virtù de' rramerino (...), 64r
- 39.32. Della brettonicha, 64v
- 40. Delle speçie e prima del pepe, 65r
 - 40.1. Gengovo, 65r
 - 40.2. Cennamo, 65v
 - 40.3. Garofani, 65v

- 40.4. Galingha, 65v
- 40.5. Chomino, 65v
- 40.6. çafferano, 65v
- 40.7. Chubebe, 66r
- 40.8. Chardamomo, 66r
- 40.9. Anicy, 66r
- 40.10. Noce moschada, 66r
- 41. Le chomplesione degli uomini, 66r
- 42. Seghuita ora degli unghuenti buoni a molte imfermità tratti tutti di buoni autory e prima cominceranno agli unghuenti chapitali, **66r**
 - 42.1. Alla milça, 67r
- 43. Ora fareno rittornata a chapegli benché n' abiano parlato più adrieto ma anchora vi daremo altre noticie più apieno, 67v
 - 43.1. A creschere i chapegli, 68r
 - 43.2. Qui porremo gli unghuenti i quali sono fatti e chomposti da molti valenti dottori, 68r
- 44. Contro alla peste uno sciloppo utilissimo, 70r
- 45. Seghuita gli unghuenti di più vari imfermità (...), 71r
 - 45.1. Rex ex quibus conficitur, 71r
- 46. Al chamero alla fistole a ucidere e farllo sechare, 72v
- 47. Al male della vergha, 73v
- 48. Qui a ogni emfiato o per la moria, 74r
- 49. Al chancro e fistola, chosa provata, 74r
- 50. Alla lebbra, e schacca ogni machia e fa la vista chiara, **74r**
- 51. A ffare rompere una postema di morbo, **74v**
- 52. A ghuarire le schofre, natte, ghanghole, porri e ogni charne superflua, 75r
- 53. Uno unghuento al male della formicha, 75r
- 54. Qui di nuovo torneremo all male della tigna(...), 75r

- 55. A lattime del volto o in altro lato, 75v
- 56. Alla rogna ischaia o piçichore di tutto il chorppo, 75v
- 57. Uno unghuento da volatiche, **75v**
- 58. A ogni eschaia o piçichore, ançy alle veruche (...), 75v
- 59. Alle pitiggine e serpiggine, **75v**
- 60. Alla fiamma salsa, 75v
- 61. Unghuento citrino disoluto nel ghusto, fa' questo, 76r
- 62. Umghuento biancho chomtro a flemma salsa, **76r**
- 63. Unghento da rogna, 76r
- 64. Unghuento da rogna secha, 76r
- 65. Unghuento d' Avicenna chontro al pizichore della borsa e della natura della donna, **76r**
- 66. Unghuento da chacare scrofole e ghanghole, 76r
- 67. Al male della vergha chosa provata, 76r
- 68. Umghuento da rogna e da bolle chattyve, 76v
- 69. Umghuento da postema, 76v
- 70. Umghuento da tigna, 76v
- 71. A volatiche e simili altri mali, **76v**
- 72. Alla verrucha, **76v**
- 73. Alla puligine dell' uomo, 77r
- 74. A fiamma salsa, 77r
- 75. Al fuocho salvaticho, **77r**
- 76. Alla rogna, 77r
- 77. Fiamma salsa nel viso o uno che fussy molto tignoso usa questo unghuento, 77r
- 78. A fignoli che naschano alle persone e a bbestie per 'l dosso, 77r
- 79. Alla fistola, 77r
- 80. Faremo mencione degli umghuenti i quali sono fatti da più buoni autori (...), 77r

- 80.1. Umghuento da piaghe (...), 78r
- 80.2. Unghuento da trarre e da saldare, 78r
- 80.3. Unghuento che salda ogny piagha sfidata e abbandonata, 78r
- 80.4. Unghuento da saldare piaghe presto, 78r
- 80.5. Unghuento nero detto (...), 78v
- 80.6. Unghuento nobile il quale fu fatto per re d' Inghilterra il quale vale a ogni piagha, 78v
- 80.7. Unghuento da saldare ghanbe, 78v
- 80.8. Unghuento biancho che trae e salda, 78v
- 80.9. Unghuento da disechare e disemfiare, 78v
- 80.10. Unghuento da doglie sia dove si voglia, 79r
- 80.11. Unghuento da saldare piaghe, 79r
- 80.12. Unghuento detto alabastro, 79r
- 80.13. Unghuento da bbolle francose, 79v
- 80.14. Unghuento che vale nelle parte del chapo, in ossa, in charne, in ogni piagha (...), 79v
- 80.15. Unghuento da rene, 80r
- 80.16. Unghuento da chapo, 80r
- 80.17. Unghuento a ginochia emfiate e a gunture, 80r
- 80.18. Unghuento da pedignony, 80r
- 80.19. Unghuento a ghotte e a doglie, 80r
- 80.20. Unghuento da bolle francose e non da dogle, 80r
- 80.21. Unghuento a dogle e a nerbi dove non sono schonce le gunture dell' ossa, 80v
- 80.22. Unghuento del Mestro Bonino da Firençe, 80v
- 80.23. Unghuento da piaghe mal churate e che ne fu chativa charne, 80v
- 80.24. Unghuento da trare 1° stecho o spina della charne, 81(a)r
- 80.25. Unghuento a tutte piaghe, 81(a)r

- 80.26. Aqua per lavare le piaghe, 81(a)r
- 80.27. Uno impiastro a ginochia emfiate e doglie, 81(a)r
- 80.28. Unghuento a volere 1^a donna facca asai volte il matrimonio, 81(a)r
- 80.29. Unghuento da triste piaghe, 81(a)r
- 80.30. Unghuento overo impiastro, 81(a)r
- 80.31. Uno unghuento a una rottura di chapo churasy in questo modo, 81(a)v
- 80.32. Unghuento ch' è buono a uno male acidentale che viene nel chalchagno per tempo frigido, 81(a)v
- 80.33. Unghuento a nobi dogliosy, 81(a)v
- 80.34. Unghuento del Maestro Alselmo da Genova, 81(a)v
- 80.35. Unghuento a ogni schaldatura dove si sia, 81(a)v
- 80.36. Unghuento che vale a ogni malore, chapo rotto, fistola, chancro a ferite o altro malore nella persona, 81(a)v
- 80.37. Uno cerotto che vale alla durezza di feghato, di minça e di stomacho e a dogle e a dureça di matrice e a gunture, 81(b)r
- 80.38. Uno cerotto a perchosa di chapo che non è rotto m'à fatto bitorçolo, 81(b)r
- 80.39. Unghuento o voy impiastro molto risulitivo, 81(b)v
- 80.40. Unghuento frescho da rene, 81(b)v
- 80.41. Unghuento da nerbi ottimo, 81(b)v
- 80.42. Unghuento preçioso da ghanbe anzi da dogle, 81(b)v
- 80.43. Unghuento nero da ghanbe e puoi fare peza lavorata, 81(b)v
- 80.44. Unghuento fine dal medesimo, 81(b)v
- 80.45. Unghuento da piaghe mal churate, 81(b)v
- 80.46. Unghuento da doglie, 81(b)v
- 80.47. Unghuento da doglie di rene, 81(b)v
- 80.48. Unghuento a doglia di rene, 81(b)v
- 80.49. Unghuento apostolichom vale a sottigliare cechatrice in qualunche parte del chorppo fusse, e chacca il dolore delle rene e ttrae e salda, 82r

- 80.50. Alle schrofole e a disolvere ghanghole, 82r
- 80.51. A postrema fredda e alle gunture (...), 82r
- 80.52. Unghuento foscho di Nicholaio, 82r
- 80.53. Unghuento arachon, 82r
- 80.54. Unghuento aureo al dolore di freda chagone, 82r
- 81. Vino erbato per la vista secondo Nicholaio, fa' quello ti va più a ghusto e anchora per la memoria, **83v**
- 82. Impiastro a crepati; ora seghuiremo in quanti modi si può medichare e prima chome aviene a' rotti e agli enfiati, **84r**
- 83. Delle rotture del tempano e borsa: sey speçie, 84r
- 84. Qui porreno chome si chura il male di pietra, 84r
- 85. Uno impiastro a crepati buono e ottimo, 86r
- 86. A chi non può orinare, 86v
- 87. Alla renella, a fancugli e govani che sono rotti, 87r
- 88. A chi è crepato, impiastro, 87r
- 89. Speçie al male di pietra e ventoxità, 87r
- 90. Rimedio ottimo a fare gettare la renella e aprire le vie alli reni e al chocore dell' orina, 87r
- 91. Mulsaenea, 87v
- 92. Crepati, 87v
- 93. A cholchulosi, a chi non può orinare, 88r
- 94. A rompere la pietra, 88r
- 95. Al male del fiancho e al male di matrice, per la donna e al mal di chompagnia, 88r
- 96. Lattonare al male della pietra, 89v
 - 95.1. Fiancho, 89v
- 97. Qui seghuireno im quanti modi si chura il tempo biancho delle donne, 89v
- 98. Seghue alchuni rimedi a stagnare il sanghue di qualunche luogho sia, 90r
 - 98.1. Al flusso di sanghue della donna, 90v

- 98.2. A stagnare sanghue di pontura o tagliatura, 90v
- 98.3. Il tempo rosso a una donna, 91r
- 98.4. A frusso di sanghue venuto di drieto, 91r
- 98.5. Alla matre che esce fuori alle donne, 91v
- 99. Rimedio a ghotte a ogni menbro nuova o vechia, 91v
- 100. Modo da churare ferite e piaghe, 92v
 - 100.1. Una altra speriença buona e vera, 92v
 - 100.2. Una altra medicina, 92v
 - 100.3. Uno altro rimedio ottimo, 92v
 - 100.4. Una altra stillaçione per piaghe e ferite, 93r
- 101. A chi chade nel mal maestro o mal chaducho, 93r
- 102. Qui porremo i rimedi che si fanno al chapogirli e a dogla del chapo, 93v
- 103. Uno unghuento al male maestro provato, buono, a picholi uomini e donne e a grandi, **94v**
- 103. Lattonare da chapogirli, 94v
- 104. Olio da bachy finissimo, 94v
- 105. Chura al male di pondi, 95r
- 106. A le morice rimedio ottimo, 95r
- 107. Al flusso del ventre per uscita, 96r
- 108. Agli rognosy e schabbiosy uno latte, 96r
- 109. Per scesa e per 'l cattarro e ttossa: chome e chon che si churano, 96v
- 110. Qui porremo altre ricette a dolore d' orechio benché indrietro n' è anchora, 97r
- 111. Qui vi daremo notiçia di una stilaçione mirabile la quale à molte virtù che si diranno da piè qui de sotto e dipoy la chomposicione (...), **98r**
 - 111.1. Seghue la ricetta o voy la chomposiçione, 99r
 - 111.2. Seghue di là una altra stilaçione anchora di grande virtù sperimentata, 99r
- 112. Qui seghuiremo molte altre ricette le quali sono chavate da buoni autory benché le non sieno chosy ordinatamente scritte e di quelle medesime infermità notate indrieto

qualche d' una perché quando una non govi a 1ª chomplesione potrà govare l' altra, **100r**

- 113. A ttrarre uno osso rotto del chapo sança tagliare, pure ché la chottema sia aperta, 100r
- 114. A ristagnare sanghue di piagha, 100v
- 115. A chi avesi drento alla natura charne soda a modo di morice (...), 100v
- 116. Allo schortichamento del sanghue delle donne, 100v
- 117. A sanare le gengie e denti chonforta, 100v
- 118. Agli ochy cisposy e fagli chiarifichare, 100v
- 119. Chontro a chotto di bocha e di ghola per chaldeça di stomacho, 100v
- 120. Gengie, 101r
- 121. Chura alle febre di più sorte, 101r
- 122. Al tremore di mane che viene per l' umido del chapo, 101r
- 123. Pure alle febre d' ogni sorta, 101v
- 124. Polvere chostrettiva da ossa rotte, 102v
- 125. Polvere da ghole grosse e ghocco, 102v
- 126. Alla squinançia o voy pilençia, 102v
- 127. Alle ghavine o altra imfermità che viene simile a quelle, 103v
 - 127.1. A purghare le ghavine per di sotto, 103v
 - 127.2. A rompere le ghavine, 103v
 - 127.3. A ghavine e ghanghole, 103v
 - 127.4. A ghavine e al goçço sança tagliare, 103v
 - 127.5. Al male delle senice che naschono nella ghola, 104r
 - 127.6. Alla boce fiocha, 104r
 - 127.7. Alla senice e stranghuglioni,
 - 127.8. A chi avessi nella ghola nodo e non potesi imghiottire, 104r
- 128. Qui vi dareno a 'ntendere i pesi medicinali (...), 104r

128.1. De misury, **104v**

- 129. A fare aqua da mandarne i challi, scrofole, natte, ghanghole, 104v
- 130. A levare i porry dove fussino, **105r**
- 131. Al cholore chattivo e a chi à sparto il fiele e aritropicho, 105r
- 132. A una ghanghola sotto il ginochio o dove fussy o a enfiatura o ppope enfiate o dove si sieno, 105r
- 133. A pedignoni, **105v**
- 134. A dolori di poppe, 105v
- 135. A l' ughola chaduta, 105v
- 136. A chi non può ritenere il cibo, 105v
- 137. Aqua che ne manda e segni del vaiuolo, 105v
- 138. Al male dello spiede, 105v
- 139. A chi fussy imtasato, 105v
- 140. A ttrarre 1° ferro o stecho, vetro, legno, dove ti fussy emtrato per le charne, 105v
- 141. A purghare e ghuarire le piaghe puçolente, 105v
- 142. A dolori che l' uomo avesi nei piedi e nelle mani, 106r
- 143. Il morso della serpe, 106r
- 144. A fare stare sano vacha, bue, chavallo, mulo, 106r
- 145. A chomservare la sanità per tutta la persona usa questa polvere, 106r
- 146. Usa per insalata cruda e mancho nociva che l' altre, 106r
- 147. Della granella del ginepro, 106r
- 148. Chontro alla quartana fa' questa provata e buona, 106r
- 149. A fare vomitare, **106v**
- 150. A chi à le ghambe vetriate, 106v
- 151. A chi si chorompe nel letto, 106v
- 152. A fare vomitare anchora e buono, 106v
- 153. A chi si sentissy rischaldato, 106v

- 154. Al morso dello scharpione, 106v
- 155. Fiamma salsa nel viso o che fussy molto tignoxo, 106v
- 156. Labra fesse o bocha, schortichamento, 106v
- 157. A chosy del viso, 106v
- 158. A saldare piaghe o rottura diray choxì, 106v
- 159. A una frigidità o dov'è 'l dolore, 107r
- 160. Al male del pino, 107r
- 161. A ttrare legno o stecho imcharnato nella charne, 107r
- 162. A ghuarire o saldare 1ª ferita presto e non chorra fastidio, 107r
- 163. Lattonaro ristorativo di testugine, 107r
- 164. Impiastro da trarre e maturare, 107r
 - 164.1. Il tratto si fa chosy, 107r
- 165. Imbrocha o voy impiastro, 107r
- 166. Unghuento alle donne quando non posono partorire, 108v
- **167.** Unghuento provato quando la donna à partorito e lla criatura arà rossa o altra margine o in viso o

altrove e a volerla mandare, 108v

- **168.** Accò che peli non mettino, 108v
- **169.** Ariento solimato farai choxì, 108v
- **170.** Aresinicho solimato si fa choxy, 108v
- 171. A fare sudare lo 'nfermo, 109r
- **172.** Per stare chaldo de' piedi, 109r
- **173.** A una che non possa partorire dirai chosy, 109r
- **174.** Uno sperimento di sanghue umano di Maestro Rinaldo da Villanuova, fa' choxì, 109r
- 175. A dolore di denti, 111r
- **176.** Polvere a quale chompoxe Maestro Tadeo da Bologna la quale è provata a chomservare l' uomo e la donna, vale chontro a tutti i chativi omory e chontro al viso,

chontro a postema, a dolore di stomacho, vale a tutti li nenbri e a chi non può smaltire, fa buona memoria. Vale chontro a ghotte di tuto il chorpo. Vale a dolore di rene, di stomacho, di chorpo, chontro a lonbi, chontro a vizio di pietra e fa l' uomo di buona volontà e buona disposiçione, asottiglia lo 'ngegno, manda via la manichonia, **112r**

- **177.** A l' ochio, 112v
- 178. Lattonare al vyxo, 113r
- **179.** Polvere a chomservare la goventù, 113r
- **180.** Polvere di cardinale biancho al viso e allo stomacho, 113r
- **181.** A solvere il talcho, coè a fare aqua di chalce talcho, 113r
- **182.** A ffare perle, **113v**
- 183. In questo modo xi rifanno le perle margharite, 114r
- 184. Il morso della serpe anzi del chane arabiato, 114v
- **185.** Chomfetto per dare a una donna che è usa a schoncarsy e non porta i fancugli a bene fa' questo e usy e non si schomcerà più, **115r**
- **186.** Co<n>tro a freddeça di chapo o male udire, 115r
- **187.** I dolory del chavallo, 115r
- **188.** Il male del vermo del chavallo, 115r
- 189. Olyy freschi di più ragone. è buono averne notiçia per omori o dogle chalde, 115v
- **190.** Olyy chaldy e quando vorray operare anchora, di quello che seghue farai il medesimo modo, 115v
- 191. Nota alla peste è stata una chasa che s' è apichato il morbo ed evy morto uno, 116r
- **192.** A pasare tra nimici e non esere offesso, 116r
- 193. Per fare tornare i · latte a una donna, 116r
- **194**. Affare biacha di creta sottile pisana, 116r
- **195**. Affare vernice liquida, 116r
- **196**. A fare vernice da verniciare trovo: uno altro autore che chompone in uno altro modo e per chagone che molto più my va a l' animo; l' anoto qui da piè, 116v
- **197**. A fare lacha fine, 116v

- **198**. A fare una pasta di diversy cholory che accendi a fuocho bagnandola chon aqua o chon orina o cho· lo sputo o aceto, 116v
- 199. A ffare sanghue di dragho, 117r
- 200. Affare verde di pomelle coè di pruno cerbino, 117r
- 201. A fare una pelle verde, 117v
- 202. ½ per fare la pietra della borrace, 117v
- 203. A fare la pasta della borace, 117v
- **204**. A fare borace da quoio, 117v
- 205. A fare lacha di cimatura, 117v
- 206. A fare porporina, 118r
- 207. A fare il gengovo verde, 118v
- 208. Affare verderame buono e perfetto, 118v
- 209. A ffare acurro oltramaryno fine, 119r
- 210. Chome si fa il pastello per afinare l'acurro, 119v
- 211. Della imchorporatura dello açurro nel pastello, 119v
- 212. Il modo di trarre l'acurro del pastello, 119v
- 213. A fare altro açurro, 120r
- **214.** A ffare açurro perfetto oltra marino, 120r
- **215**. A ffare azurro, **120v**
- 216. A ffare azurro, 121r
- **217.** A fare azurro, 121r
- **218**. A fare azurro di Magna, 121r
- 219. A fare uno verde bello, 121r
- 220. A fare buona lacha in cholore paghonaço, 121v
- 221. A fare aqua grana, 121v
- 222. A fare inchiostro sanza fuocho, 121v
- 223. A fare polvere da bombarda, 121v

- 224. A fare minio da miniare, 121v
- 225. A ffare una pietra im cholore d' oro, 122r
- **226.** A fare banbola da spechi, 122r
- 227. A fare cera biancha e anche tresce di peso, 122r
- 228. A fare sale armoniacho, 122v
- 229. A fare sale armoniacho d' uno altro autore, 122v
- 230. A trarre uno ferro d' una ferita, 122v
- **231**. A ffare il çuchero chandi chome proprio quello che viene di Candia⁹⁰ e sarà bello e buono, 122v
- 232. A fare parte preçiose sofistiche, 123v
- 233. A fare pietre in altro modo, coè pietra cholorita, 123v
- 234. A ffare una spera, 123v
- 235. A fare spechy secondo uno altro autore, 124r
- **236**. A fare risaghallo fine, 124r
- 237. A fare imdacho mezano che non sarà fine, 124r
- 238. A ffare alume di fecca, 124r
- 239. A fare chamfera, 124v
- **240.** Chomtro a fortuna d' aqua se porterai adoso questo breve non periray in aqua, 124v
- **241**. A fare imchiostro al sole, 124v
- 242. A fare inchiostro in altro modo buono e fino, 124v
- **243**. A fare lacha fine e durabile, 124v
- 244. A fare peçça rossa di levante da listare donne, 125r
- 245. A fare pezza di levante di verçino, 125r
- **246**. A fare cholore di verçino che regge alla melaranca, 125r
- 247. Cholore di verçino, 125v

178

- 248. A fare imchiostro fine e buono, 125v
- 249. A fare borrace da saldare, 125v
- 250. A ffare cinabro, 125v
- 251. A fare il solimato fine, 126r
- 252. A fare ambra galla per fare paternostri o altro che voi, 126v
- 253. Sapone sodo di ghaeta si fa choxì, 127r
- **254**. A ffare schamone (...), **127v**
- **255.** A ffare muscho, 127v
- **256**. Aqua di cipery, **128r**
- **257.** Aqua nel modo medesimo e di mancho spesa, 128r
- 258. A fare un' aqua olorosa chiamata aqua di cipery, 128r
- 259. A ffare olio di gemsumyni, 128r
- **260**. A fare sapone moschado che sarà bigo, **128**v
- 261. A fare sapone da seta, 128v
- **262**. A fare sapone moschado da barbiery che sarà biancho, 128v
- 263. Sapone da barbiere che sarà nero, 129r
- **264**. Profumy o voy dire uselletti, 129r
- **265**. Uno profumo in aqua rosa per la chamera o sotto il padiglione o letto o tavola quando desini o cceni ed è da signori, 129r
- **266**. Pasta da lavorare spechy, profumi, alberegli, **129v**
- 267. A fare moschardini, 129v
- **268**. A fare polvere di cipery, 129v
- **269**. A fare pomata, **130**r
- 270. A tignere charta banbagina, 130v
- **271.** A fare tavolette da disegnare, 130v
- 272. A fare tavola da abacho, 130v
- **273**. A fare profumy, **131**r

- 274. Per fare uno pomo di profumo per portare i mano, 131r
- **275**. A volere sapere nuova d' alchuna persona che fussy grande tempo di fuori di te (...), 131r
- **276**. Se ttu voy vedere i morti che venghono a visitare il chorpo d' uno altro morto (...), 131r
- 277. A volere far tornare a tte una persona che sia stato gran tempo fuori (...), 131v
- **278**. A levare una machia d' uno scharlatto e a fare tornare il cholore al detto scharlatto, 131v
- 279. Per fare pasta da berichuocholi o farne altro che voy, 132r
- 280. A fare savore sanghuigno, 132r
- 281. A fare speçie ascutte fine buone, 132r
- 282. A fare savore di chomposte, 132r
- 283. A fare mostarda chomune, 132r
- 284. A fare pane impepato, 132r
- 285. A fare salsicca buona, 132r
- **286**. A fare una salsa secha da portare per viaggo, 132r
- 287. A molifichare priete d'ogni ragone, 132v
- 288. A fare cholla d'apichare priete, 132v
- **289**. A fare stucho forte, 132v
- **290**. A risaldare uno vetro rotto, 132v
- **291**. A fare stucho che rapicha orcuoli e altri vaxi rotty, 132v
- **292.** A fare stucho forte a ristagnare chanali o citerne, 132v
- 293. A fare stucho per apichare priete, 133r
- **294**. A mettere una chanella d' ottone o di piombo o d' altro in una prieta o muro o aquaio, 133r
- **295**. A fare stucho per apichare priete, 133r
- 296. A fare cholla forte che tterà cò che voy, 133r
- **297**. A fare buona e ottima cholla per apichare pietre e vetry, 133r

- 298. A risciarare una fighura di che ragone si voglia, 133r
- 299. A intaglia preta cristallo o vetro chome ti piace, 133r
- 300. A dare cholore al cristallo, 133v
- 301. A chavare il cholore di che prieta voy chome del çafino e farlo biancho, 133v
- **302**. A fare chomfeçione di mettalli, 133v
- **303**. A fare una tempera a uno ferro e farallo chiaro chome ariento e ttaglierà il porfido, 133v
- 303a. (senza titolo)
- 304. A fare saltare le donne scrivi questi nomy, 134v
- **305**. A fare inebriare gli uomini, 134v
- 306. A non volere inebriare per tropo bere, 134v
- 307. A levare machia di panny, 134v
- **308**. A fare aqua di ghomma, 134v
- **309**. A fare il malto, 134v
- 310. A volere mettere oro im foglie d' albero o voy im sur una viuola, 135r
- 311. A fare mordente per mettere oro im charta o i· muro, 135r
- 312. A fare cholore d' oro im panno o in charta, 135r
- **313**. A fare oro artificiato, 135r
- 314. A stemperare il cinabro da scrivere o dipignere o miniare al tempo di verno, 135r
- 315. A fare lettere d'oro, 135r
- 316. Una ricetta da peste provata e buona (...), 135v
- **317**. Al morso della serpe, 135v
- 318. Se voy avere graçia da uno signore, 135v
- 319. A volere scrivere d'açurro, 136r
- **320**. A molifichare l'azurro in uno altro modo, 136r
- **321**. A ombrare ogni chosa che tu voy, 136r
- **322**. Se voy fiorire chom penna d' azurro, 136r

- **323**. A fare aqua che chavi il ferro, 136r
- 324. A fare aqua da dorare il ferro, 136r
- 325. Una altra che chava il ferro, 136r
- **326**. A fare verderame fine, 136r
- 327. A fare azurro overo biadetto, 136v
- 328. A fare una tavoletta di legno che vi si spechierà drento a uso di spera, 136y
- **329**. A levare uno righo di pionbo che righando i· libro ti fusy stato dato nel bracco, 136∨
- 330. A fare mantenere le pope pichole a una donna e farle sode e olorose, 136v
- **331**. A una botte che sapesy di muffa, 136v
- 332. A fare cholore paghonaço, 137r
- **333**. A fare cholore verde da scrivere, 137r
- 334. A fare l'osso im cholore roxo, 137r
- 335. A fare l' osso verde, 137r
- **336**. A fare rosetta di lacha, 137r
- **337**. A preparare il sale chomune, 137r
- **338**. A dare al vino che sapore tu voy, 137r
- 339. A fare che 'l vino non diventi forte, 137v
- **340**. A fare il vino biancho oloroso e soprà di moschardello, 137v
- **341**. A levare la lusuria, 137v
- **342.** A chi avesi perduta la parola, 137v
- **343**. A dolori del chavallo o chavala, 137v
- **344**. A volere sapere quando la mogle o 'l marito non fanno figliuoli, 137v
- **345**. A ghuarire il chavallo che à i vermini im chorpo, 137v
- **346**. Se voy fare ridere le persone a ttavola, 137v
- **347**. A volere che una chagna non si lascerà tochare a nisuno chane, 137v
- 348. Per volere che una chagna facca tutti i chani mascy, 138r

- 349. A fare chorere uno chane cento miglia inançy che resti, 138r
- 350. A fare parere uno chavallo morto, 138r
- **351**. A mandare via le cimice, 138r
- 352. A molifichare il cristallo, 138r
- **353.** A fare gallo, 138r
- 354. A fare pietre cholorite grosse chomtrafatte, 138r
- 355. A fare uscire d' una fomte fuocho, 138r
- **356**. A fare nascere le rondine bianche, 138r
- 357. A fare nascere i peli presto e begli, 138v
- **358**. A volere che uno chavallo non passy uno terminie, 138v
- **359**. A volere stare chaldo de'piedi o viso o mani, 138v
- 360. A schongurare le serppe e potrale pigliare cho mano, 138v
- **361**. A fare stare sano ogni bestia tutto l' anno, 138v
- 362. A volere fare raghunare molti pesci in uno lato quando ve ne saranno, 138v
- 363. A volere pigliare i pesci cho· mano, 138v
- **364**. A chaccare le formiche da uno luogho a uno altro, 138v
- 365. A uccidere il vermo del' orechio o in altra parte del chorpo, 139r
- **366**. A volere che peli no rimettino più domde sono levati, 139r
- **367**. A fare lardo lavato per listare donne, 139r
- **368**. A fare chamey chomtrafatti di sanitro, **139v**
- 369. A trovare uno ladro, 139v
- 370. Alle ghambe unghuento frescho e buono, 140r
- **371**. A tenere i charboni acesi i mano, 140r
- 372. A uno chavallo ch' ave i vermini in chorpo, 140r
- 373. A liberare 1° chavallo chiovato, 140r
- 374. A liberare il chavallo rinfuxo, 140r

- 375. A volere fare sechare alchuno albero, 140r
- **376**. A volere pigliare oche salvatiche o altri ucegli, 140r
- 377. A fare tornare il latty a una donne che si sia chansato, 140v
- **378**. A fare rittornare il vino che fussy rotto per essere ritravasato e rimbottato, 140v
- 379. A fare uno mosto chiaro quando à finito di bolire, 140v
- **380**. Erba lunaria nota, 140v
- 381. Chosa mirabile, 141r
- **382**. A fare lettere im cholore d' oro o d' ariento, 141r
- **383**. A fare aqua da inorare ogni maniera di ferro che voi o accaio, 141r
- **384**. Al chavallo che non può orinare, 141r
- 385. A volere sapere quando ti fussy imbolato alchuna choxa, 141r
- 386. A volere che uno chavallo non passy uno termine, 141r
- 387. A fare tornare l'accaio tenero e potralo lavorare chome se fuxi piombo, 141v
- **388**. A tenpesta, 141v
- **389.** A chottura di fuocho o d' aqua chalda, 141v
- **390**. A fare lettere che non si leggeranno se non è di notte, 141v
- **391**. A scrivere lettere che non si potranno legere se none a schaldare al fuocho, 141v
- **392**. A fare leta, 141v
- 393. A fare andare uno uovo su per un' aste, 141v
- 394. A fare olio d'iperichon coè di peroforata, 142r
- **395**. (...) se ttu lo dirai e fa' tuo proposito di volerti destare a che ora vorrai della notte (...), **142v**
- **396**. Questa è una oraçione al dolore di madre o fiancho, 142v

6. Bibliografia

FONTI PRIMARIE:

- B. Santi, a cura di, Neri di bicci, Le ricordanze, Marlin, 1976.
- G. e C. Milanesi, a cura di, *Cennino Cennini, Libro dell'arte*, Firenze, Le Monnier, 1859.
- G. Vasari, Vite, Firenze, ed. Giuntine, 1568.
- L. Landouzy, R. Pepin, publié par les docteurs, *Maître Aldebrandin de Sienne, Le règime du corp*, Ginevra, Slatkine Reprints, 1978.

Riproduzioni elettroniche del testo del Lichtenberger:

- (testo tedesco), Bayerische StaatsBibliotheck
 http://bildsuche.digitale sammlungen.de/?c=viewer&bandnummer=bsb00008265&pimage=00001&v=1
 00&einzelsegmentsuche=&mehrsegmentsuche=&l=it
- (testo latino) Biblioteca Estense Universitaria http://bibliotecaestense.beniculturali.it/info/img/stp/i-mo-beu-alfa.v.10.11.html
- (testo italiano) Biblioteca Estense Universitaria

 http://bibliotecaestense.beniculturali.it/info/img/stp/i-mo-beu-alfa.k.2.36.html

FONTI SECONDARIE:

ANDREANI, STEFANO, a cura di, *Dizionario di alchimia e di chimica antiquaria: Paracelso*, Edizioni Mediterranee, Roma 1980.

CLARKE, MARK, The art of all colours, mediaeval recipe books for painters and illuminators, Archetype, London 2001.

COLETTI, VITTORIO, *Storia dell'italiano letterario*, Piccola biblioteca Einaudi, Torino 1993.

Comitato nazionale per le celebrazioni del V centenario dalla morte di Lorenzo il Magnifico, *Maestri e botteghe: pittura a Firenze alla fine del '400*, Silvana Editoriale, Firenze 1992.

Febvre, Lucien; Martin, Henri-Jean, *La nascita del libro*, Laterza, 2007, pp. 429.

FIRPO, MASSIMO, Artisti, gioiellieri, eretici: il mondo di Lorenzo Lotto tra Riforma e Controriforma, Laterza, Bari 2004.

FIRPO, MASSIMO, Gli affreschi di Pontormo a San Lorenzo: eresia, politica e cultura nella Firenze di Cosimo I, Einaudi, Torino 1997.

GUALDO, RICCARDO, a cura di, Le parole della scienza: scritture tecniche e scientifiche in volgare, secoli XIII-XV: atti del Convegno, Lecce, 16-18 aprile 1999. Galatina 2001.

LIBRANDI, RITA; PIRO, ROSA, a cura di, Lo scaffale della biblioteca in volgare (secoli XIII-XVI). Atti del convegno, Matera, 14-15 ottobre 2004, Sismel, Matera 2006.

LINDBERG, DAVID, Science in the Middle Ages, Allen G. Debus editor, 1980.

Wackernagel, Martin, Il mondo degli artisti nel rinascimento fiorentino: committenti, botteghe e mercato dell'arte, Carrocci, Roma 2001.

SU JOHANNES LICHTENBERGER

Kurze, Dietrich, Johannes Lichtenberger († 1503). Eine Studie zur Geschichte der Prophetie und Astrologie, Lübeck u.a. 1960.

KURZE, DIETRICH, *Prophecy and History: Lichtenberger's forecast of events to come (from the Fifteenth to the Twentieth century); their reception and diffusion*, Journal of the Warburg and Courtauld institutes, Vol. 21, No. 1/2 (Jan. – Jun., 1958), pp. 63-85.

PETRELLA, GIANCHARLESO, La Pronosticatio di Johannes Lichtenberger. Un testo profetico nell'Italia del Rinascimento, Forum, Udine 2010.

SULLA LETTERATURA PROFETICA

ZAMBELLI, PAOLA, ed. a cura di, 'Astrologi hallucinati': stars and the End of the World in Luther's time, W de G, Berlin-New York 1986.

GUERRINI, PAOLA, *Profezie politiche e profezie figurate nel tardo Medioevo*, Liguori, Napoli 1997.

HENKEL, ARTHUR, Emblemata, Metzler, Stuttgart 1976.

MCGINN, BERNARD, Vision of the end. Apocalyptic traditions in the Middle Ages, Columbia University Press, New York 1979.

MESSINI, ANGELO, *Profetismo e profezie ritmiche italiane d'ispirazione gioachimito-francescana nei secoli XIII, XIV e XV*, Miscellanea Francescana, Roma 1939.

NICCOLI, OTTAVIA, *La vita religiosa nell'Italia moderna. Secoli XV-XVIII*, cap. 3, Carocci, Roma 2008.

PLACANICA, AUGUSTO, Segni dei tempi. Il modello apocalittico nella tradizione occidentale, Saggi Marsilio, Venezia 1990.

REEVES, M., LEE, H., SILANO, G., Western Mediterranean Prophecy, Pontifical institute of medieval studies, Toronto 1989.

REEVES, MARJORIE, *The influence of prophecy in the later Middle Ages. A study in Joachimism*, Oxford University Press, Oxford 1969.

RUSCONI, RENATO, L'attesa della fine. Crisi della società, profezia ed Apocalisse in Italia al tempo del grande scisma d'Occidente (1378-1417), in «Istituto storico italiano per il Medio Evo», fasc. 115-118, Palazzo Borromini, Roma 1979.

RUSCONI, RENATO, Profezia e profeti alla fine del Medioevo, Viella, Roma 1999.

WARBURG, ABY, The Renewal of Pagan Antiquity: Contributions to the Cultural History of the European Renaissance, Getty Research Institute, Los Angeles 1999.

STORIE DELLA LINGUA:

MARAZZINI, CLAUDIO, *La lingua italiana*, *profilo storico*, Il mulino, Bologna 2002. MIGLIORINI, BRUNO, *Storia della lingua italiana*, Sansoni, Firenze 1987.

ROHLFS, GERHARD, Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti, Piccola biblioteca Einaudi, Torino 1966.

http://www.liberliber.it/, Leon Battista Alberti, Grammatica della lingua toscana.

DIZIONARI:

Vocabolario arabo-italiano, Istituto per l' Oriente, Roma 1999.

BATTAGLIA, SALVATORE, Grande Dizionario della lingua Italiana, Utet, Torino 1961-2002.

PENZIG, OTTO A. J., Flora popolare italiana, Edagricole, Bologna 1972.

CAPPELLI, ADRIANO, Dizionario di abbreviature latine ed italiane, Hoepli, Milano 1979.

SITOGRAFIA:

http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/, Tesoro della Lingua Italiana delle Origini.

http://www.accademiadellacrusca.it/la_lingua_in_rete.shtml,

Accademia della Crusca, Lessicografia della Crusca in rete.

http://www.liberliber.it/, Leon Battista Aberti, Della pittura.

http://www.summagallicana.it/

http://dbiodbs.units.it/carso/cercapiante01,

Progetto Dryades/KeyToNature, coordinato dal Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Trieste.