

UNIVERSIDAD DE VALENCIA

FACULTAD DE FILOLOGÍA, TRADUCCIÓN Y COMUNICACIÓN

Programa de doctorado en Lengua, literatura, culturas y sus aplicaciones



I Secreti della Signora Isabella Cortese. Edición crítica

Tesis presentada por:

Paula Mollà Galvany

Dirigida por:

Julia Benavent Benavent

Maria Muñoz Benavent

Valencia 2021

AGRADECIMIENTOS

Al proyecto Las Mujeres en la Casa de Austria (1526-1600). Corpus Documental II. MINECO. Ministerio de Economía y Competitividad. IP: Júlia Benavent. (Universitat de València). 01/01/2018-31/12/2021.

ÍNDICE

Introducción	7
La imprenta en el siglo XVI	10
Manuscritos de salud y belleza	12
Antecedentes de Isabella Cortese	17
Los tipógrafos	29
Autoría	32
Objetivos y metodología	37
Abreviaturas usadas	41
Ediciones	45
Tabla comparativa	51
Glosarios	55
Glosario de unidades de medida	57
Glosario de animales	63
Glosario de instrumental para la elaboración de recetas	82
Glosario de léxico médico	100
Glosario de minerales	108
Glosario de plantas y hongos	129
Glosario de ungüentos y preparados	190
Criterios de transcripción y edición	217
Edición del texto	219
Conclusiones	433
Bibliografía	435

INTRODUCCIÓN

Los libros de secretos son una tradición literaria que se remonta, al menos, a los tiempos helenísticos¹ y que no desaparecieron con la llegada de la ciencia moderna en el siglo XVII². Éstos tuvieron su apogeo en el siglo XVI, donde enmarcamos el objeto de estudio de la presente investigación. Estos libros prometían al lector acceso a los secretos de la naturaleza para sanar enfermedades o remediar desperfectos de la vida cotidiana, no con habilidades mágicas, sino con el uso de las técnicas adecuadas. No se busca en ellos conocimientos antiguos y misteriosos, sino recetas, fórmulas y experimentos aplicables a la medicina y a distintos oficios como la metalurgia, la joyería, el textil, o tratamientos de higiene y de belleza³.

El término “secreto” parecía ser algo oscuro y velado, capaz de resolver cualquier aspecto de la vida cotidiana de la población del siglo XVI. Según Mar Rey Bueno⁴, los hombres del Renacimiento consideraban que había tres tipos de secretos: los incógnitos, los conocidos por pocos y los muy conocidos pero cuya causa

¹ DE MARTINO, F. “Secreti “lati” della bellezza femminile nell’ Antica Grecia”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 53-66.

² FERGUSON, J. Bibliographical notes on histories of inventions and books of secrets. Part V. *Transactions of the Glasgow Archeological Society*. Vol 26: 419-460. 1888.

³ EAMON, W. *How to read a Book of Secrets. Secrets and Knowledge in Medicine and Science, 1500-1800*. Chapter 1: pp. 23-46. Ashgate, Surrey. 2011.

EAMON, W. *Science and the Secrets of Nature: Books of Secrets in Medieval and Early Modern Culture*. Princeton University Press, Princeton. 1996.

EAMON, W.; PAHEAU, F. The Accademia Segreta of Girolamo Ruscelli: A Sixteenth-Century Italian Scientific Society. *The University of Chicago Press* on behalf of *The History of Science Society*. Vol. 75: pp. 327-342. 1984.

⁴ REY-BUENO, Mar. “Primeras ediciones en castellano de los libros secretos de Alejo Piamontes” en *Pecia Complutense. Boletín de la Biblioteca Histórica de la Universidad Complutense de Madrid*. 2005, vol. II, pp. 45-84.

permanece oculta. De esta forma, dentro de lo que se conoce como el campo de los secretos entraba el saber de las cosas ocultas de Dios y de los cielos. Las prácticas alquímicas que se formulaban a partir de plantas y minerales podían incluso orientarse a curar diversas enfermedades, entre ellas, la peste. Para que un secreto fuese considerado como tal, éste debía tener algún provecho, no debía ser peligroso y sus ingredientes tenían que encontrarse con facilidad, tampoco podía ser muy largo de elaborar en el tiempo, y lo debía poder hacer cualquier persona⁵.

Podríamos decir que los secretos se convirtieron en auténticos éxitos en la Edad Moderna, de hecho, llegaron a editarse varias veces. No solo los de Isabella Cortese, también fueron todo un éxito los libros de Girolamo Ruscelli⁶, Alessio Piemontese⁷ o Timotheo Rossello, entre otros. Tal éxito y la posibilidad anunciada de alcanzar los secretos más profundos de la naturaleza despertaron el recelo en ámbitos inquisitoriales, que procedieron a expurgar y a prohibir determinados capítulos en muchos de ellos⁸. Aunque, este tipo de libros fomentaba la experimentación casera con un objetivo médico y cosmético, el uso de los ingredientes permitía que, mediante ensayo y error, se produjese una forma de conocimiento sobre las propiedades de los ingredientes, solos y en combinación.

El propósito de nuestra investigación es cuidar la edición de 1565 de *I segreti de la signora Isabella Cortese*. Aunque la *princeps*

⁵ *Ibidem*.

⁶ MARINI, P.; PROCACCIOLI, P. Girolamo Ruscelli. Dall'Accademia alla Corte alla Tipografia. *Atti del Convegno internazionale di studi*. Vecchiarelli Editore, Manziana. 2012.

⁷ CAMILO, Elena. Ancora su Donno Alessio Piemontese. Il libro di segreti tra popolarità ed accademia. *Giornale Storico*. CLXII fasc. 520: pp. 539-553. 1985.

⁸ EAMON, W. op. cit.

data de 1561, se editará la segunda porque es la más completa y la que se tomó de modelo para las siguientes ediciones, como veremos más adelante. Hasta la fecha, se conocen un total de 19 hasta el año 1677, tres de las cuales están traducidas al alemán.

Según Massimo Rizzardini⁹, a través del análisis de los *Secreti* de Cortese, se puede dibujar el modo de vida de la sociedad, las preocupaciones femeninas por la belleza y el cuidado del cuerpo, el cabello o la ropa. El modelo ideal que se transmitía era el de una mujer virtuosa en todos sus sentidos, que exhibía su cuerpo sin culpa ni mancha. De hecho, los secretos de Isabella Cortese mostraban la preocupación femenina del cuidado del aspecto y la limpieza tanto del cuerpo como de las ropas. La imagen de una mujer cuidada, que no renunciase a la feminidad, transmitía el modelo de una mujer saludable en todos los sentidos. Por tanto, se puede pensar que los libros de recetas ayudaron en la higiene y condiciones de vida del siglo XVI, porque la medicina que se transmitía a través de los libros de recetas de Cortese reflejaba la idea de salud del individuo, fuese hombre o mujer. La ausencia de enfermedad no bastaba para la plenitud del individuo, también jugaba un papel importante la cosmética, la higiene personal, el cuidado de la casa, además de la curación de enfermedades y los remedios para todo tipo de cuidados, fuesen preventivos o curativos.

Otro aspecto importante de esta investigación es descubrir quién era en realidad Isabella Cortese, si existió o era un nombre que

⁹ RIZZARDINI, M. “Lo strano caso della Signora Isabella Cortese, professoressa di secreti”. *Philosophi*. Vol II: pp. 44-84. 2010.

aglutinaba prácticas anónimas anteriores o coetáneas con un claro objetivo del comercio tipográfico. Aunque los indicios apuntan a dudar sobre su existencia, se ha teorizado y escrito mucho sobre este tema. Algunos dan por sentado que sí existió y fue una mujer singular en su contexto histórico y social y una muestra de la libertad femenina en la Italia del siglo XVI, que escribió en italiano, su lengua materna y que probablemente venía de una familia romana, pero no existen datos biográficos¹⁰; otros piensan que era un pseudónimo probablemente del archidiácono de Ragusa, Mario Chaboga¹¹, a quien está dedicado el libro. Otras teorías defienden que era un pseudónimo de Girolamo Ruscelli, como lo eran también los personajes de Alessio Piemontese o Timotheo Rossello¹². Si Ruscelli fue quien se escondía tras el pseudónimo de Cortese, él solo abarcaría, no solo el mercado de los libros de recetas destinados a los hombres, sino también el libro específico destinado a las mujeres.

LA IMPRENTA EN EL SIGLO XVI

El libro de *I segreti della signora Isabella Cortese* se enmarca en el contexto del siglo XVI en el que la imprenta se encuentra en auge, pues se trataba de un método mecánico que reproducía con facilidad cualquier tipo de texto. Su proliferación favoreció el

¹⁰ SOLSONA I PAIRÓ, Núria. “Seguint el fil de l’obra I Secreti della Signora Isabella Cortese” en *Actes d’història de la ciència i de la tècnica*. Vol. 3: pp.63-77. 2010.

¹¹ RIZZARDINI, M. op. cit.

EBRECHT, Angelika; VON DER LÜHE, Irmela; POTT, Ute; RAPISARDA, Cettina; RUNGE, Anita. *Querelles. Jahrbuch für Frauenforschung 1996*. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg. p. 128. 1996.

RAFO BOGISIC, P. *Zbornik stihova XV. i XVI. stoljeća. Pet stoljeća hrvatske književnosti*, 5. Zagreb. 1968, 466–467.

RAFO BOGISIC, P. *Vila Hrvatica*. Alfa, Zagreb. 1998.

BRATULIC, J. *Hrvatska poezija humanizma i renesanse*. Rijec, Vinkovci. 2000.

¹² *Ibidem*.

nacimiento y la consagración de nuevos géneros en lengua romance. De acuerdo con Júlia Benavent en *La fascinación de las mujeres por la imprenta*¹³ en los catálogos de los impresos custodiados en las bibliotecas europeas se ve cómo una gran parte de los productos estaban destinados a las mujeres, sobre todo aristócratas, monjas y mujeres de la nobleza media y alta, y un ejemplo de esto sería nuestro objeto de estudio, pues los secretos de Cortese estaban sobre todo destinados a las mujeres, y además la edición con la que trabajamos en esta investigación, la definitiva, se perfiló para que se alejase de la temática de los secretos de Rossello y así enfocarse más en la cosmética destinada a mujeres.

Los libros destinados a mujeres cosecharon un gran éxito y se extendieron por toda Italia. Y las tareas o las preocupaciones propias fueron objeto de nuevos géneros, como los de muestras de dibujos y abecedarios para el bordado¹⁴, además de los de salud y belleza, incluso de peluquería, ya que el público que consumía estas obras era, sobre todo, femenino.

En lo referente al lugar de publicación, estaban en su mayoría en Venecia, donde se concentraba un altísimo número de escritores, polígrafos e impresores. Este hecho dio origen a una gran cantidad de ideas, géneros y propuestas editoriales nuevas, con mayor o menor éxito. Lo que es innegable es la alta presencia de las mujeres en los impresos del siglo XVI fue importante también desde el punto de vista comercial, por ello el objeto de nuestra investigación se

¹³ BENAVENT, Júlia. *La fascinación de las mujeres por la imprenta. Italia siglo XVI*, en Júlia Benavent (ed.) *La imprenta y las mujeres en los siglos XVI-XVII*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2021.

¹⁴*Ibidem*.

publicó a lo largo de un siglo (1561-1677), pues tuvo un gran éxito entre el público femenino.

MANUSCRITOS DE SALUD Y BELLEZA

Los impresos sucedían a los manuscritos, que continuaron transmitiéndose y copiándose. En este caso es necesario explicar los libros de recetas antes de que fuesen impresos, es decir, antes de la segunda mitad del siglo XVI. Según Benavent en *La habitación privada de Isabel de Portugal*¹⁵ los libros de recetas manuscritos eran un elemento común en la vida cotidiana de las mujeres de la primera mitad del siglo XVI, como Isabel de Portugal. De los cuatro libros que constan en el inventario de su cámara, el último era un libro de recetas. Éste era sobre todo para hacer aguas perfumadas y jabones, de hecho, era habitual que las mujeres hiciesen sus propias aguas perfumadas en casa y por tanto era frecuente encontrar utensilios tales como el mortero o los ingredientes necesarios para dicha elaboración. Además, por los epistolarios se sabe que era muy común intercambiar remedios para las enfermedades con la esperanza de que las curaran, así que las mujeres no solo tenían manuscritos con remedios de belleza, sino que también tenían a mano remedios para sus dolencias¹⁶. De acuerdo con Pich¹⁷, son de gran valor las correspondencias entre mujeres contienen no solo información sobre las relaciones sociales y familiares, sino también de recetas y remedios utilizados en cada época. Otro ejemplo de ello

¹⁵BENAVENT, Júlia. “La habitación privada de Isabel de Portugal”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. 183-198.

¹⁶*Ibidem*.

¹⁷ PICH PONCE, Eva. “Recetas y remedios de la familia Granvela”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 119-214.

son las cartas conservadas en el epistolario del cardenal Granvela escritas por mujeres, también datadas en el siglo XVI¹⁸, contexto de nuestra investigación. En estas cartas, las mujeres intercambiaban una información muy valiosa para el cuidado que atendían en la familia. Para conocer en profundidad el contexto en el que nos centramos, destacamos la preocupación de estas mujeres por las enfermedades propias o de sus familiares y más allegados¹⁹. Según aporta Pich, en una de las cartas que se conservan en el epistolario ya mencionado, Nicole Bonvalot, madre del cardenal Granvela, escribió a su hijo la receta para que éste supiera cómo debía preparar el *clistère*²⁰. Resulta interesante para tener una visión más precisa de cómo se transmitían las recetas, ya fuese en una carta para una dolencia en concreto que se pasaba entre familiares o un libro de recetas como nuestro objeto de estudio. Pues, en conjunto vemos la importancia de éstas en la sociedad del siglo XVI.

No obstante, de acuerdo con Bertomeu²¹, muchos de los testimonios de la práctica de las mujeres en lo referente a recetas, no se difundieron por escrito, pues eran prácticas que se hacían en el ámbito privado con el objetivo de cuidar la salud familiar. Esto otorga más valor a aquellos que sí se han conservado y que hoy en día estudiamos. Pero lo innegable es que tanto los libros de recetas,

¹⁸ *Ibidem*.

¹⁹ FERRAGUD DOMINGO, C. “Pensar e custuhir malalts e infants se pertany mils a dones que ha hòmens”: El paper de la dona en l'assistència mèdica domèstica en la Corona d'Aragó baixmedieval”, en Júlia Benavent (ed.) *El Cuidado del Cuerpo de las Mujeres desde la Antigüedad hasta el Renacimiento*. Tirant lo Blanch, València. 2021. pp. 97-112.

²⁰ *Ibidem*.

²¹ BERTOMEU, María José. “El cuidado del cuerpo de las mujeres a través de algunos libros de secreto renacentistas italianos”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 285-248.

que son el motivo de la investigación del presente trabajo como los textos de uso personal y manuscritos de las mujeres, eran habituales a mediados del siglo XVI, pues respondían a una necesidad cotidiana y dieron paso a un género: los libros de secretos, belleza y salud, como apunta Bertomeu²². Estos, como ya se ha mencionado, proponían soluciones fáciles a los problemas y preocupaciones en la vida cotidiana.

El creciente interés por estos libros fue acompañado de los descubrimientos en materia de botánica, donde destacan Pietro Andrea Mattioli²³ y Konrad Gesner²⁴, que escribieron sobre la materia en textos científicos muy conocidos. Estos textos que proliferaron a partir de la segunda mitad del siglo XVI convivieron con otros como *Experimenti de la Eccellentissima Sra. Caterina da Furli*²⁵ que, como indica Bertomeu, tenía un carácter privado, era una especie de cuaderno para anotar los remedios que la misma Caterina utilizó y con los que experimentó. Su uso quedaba circunscrito a su casa y a personas cercanas, aunque es sabido que realizaba recetas concretas para quienes le pedían ayuda y se las

²² *Ibidem*.

²³ MATTIOLI, P.A. *Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo libri cinque della historia, & materia medicinale tradotti in lingua volgare italiana da M. Pietro Andrea Matthiolo Sanese medico. Amb amplissimi discorsi, et comenti, et dottissime annotationi, et censure del medesimo interprete*. Nicolò Bascarini, Venezia. 1544. También conocida como *Discorsi*.

²⁴ GESNER, K. *Tesaurus di Euonomo Filatro de rimedi secreti. Lib. fisico et medicinale, & in parte chimico & economico, cerca'l preparare i rimedi, & sapori diuersi, sommamente necessario a tutti i medici, & speciali. Aggiuntoui molte, et diuerse figure de fornaci. Tradotto di latino in italiano, per m. Pietro Lauro*. In Venetia: appresso Giouan Battista et Marchion Sessa fratelli, 1560

²⁵ FURLI, C. *Experimenti de la Eccellentissima Sra. Caterina da Furli, matre de lo Illux. Sig. Giovanni de' Medici, copiatu dagli autografi di lei dal Conte Lucantonio Cuppano, colonello ai seruigi di esso Giovanni de' Medici detto dalle Bande Nere*. Este manuscrito no fue impreso hasta el siglo XIX.

hacía llegar a través de cartas²⁶. Manuscritos o impresos, estos libros tenían una finalidad práctica, en ellos se resolvían problemas cotidianos y además se incluían recetas de salud y belleza, igual que en el libro de secretos de Isabella Cortese.

Entre las recetas destinadas a las mujeres es fácil encontrar las que reunían remedios para la menstruación, como señala Maria Muñoz²⁷. En estas se daban remedios relacionados con el menstuo, ya fuese para calmarlo o provocarlo. Las que estudió en su trabajo procedían del libro de recetas manuscrito de Fernando rey de romanos, hermano de Carlos V, escrito en cuatro lenguas. Aunque era un libro perteneciente a un hombre, no solo se incluían cuidados para su propia salud y la de su familia, en la que se contaban hasta 11 hijas de los 15 que tuvo. Estas recetas manuscritas que describe Maria Muñoz, en el artículo mencionado, siguen el mismo orden que el impreso que nos ocupa: título, ingredientes con sus cantidades, y procedimiento, por tanto, nos permite observar que la forma de los remedios ya fuese manuscrita o impresa seguía una especie de esquema, que hacía la receta comprensible y fácilmente consultable. Un dato interesante que desarrolla Muñoz²⁸ es que estas recetas manuscritas están intervenidas por diversas manos. Podían haber sido formadas en diferentes momentos, aunque la numeración manual pertenece a la misma mano. Más adelante, cuando hablemos de la autoría de Cortese, veremos que este hecho se podría haber dado también en los libros de recetas impresos y al no ser

²⁶ BERTOMEU, María José. op. cit.

²⁷ MUÑOZ, Maria. “Recetas para la menstruación en el siglo XVI”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp.235-248.

²⁸ *Ibidem*.

manuscritos supone un reto a la hora de comprobarlo, pero no es imposible.

Recientemente las ediciones de los manuscritos de recetas se han visto incrementadas, como el trabajo de Ilaria Zamuner y Eleonora Ruzza²⁹ que reúnen una completa bibliografía sobre traducciones de textos latinos en romance. Este aspecto es digno de ser tenido en cuenta porque la abundancia de romanceamientos de los textos latinos medievales dio un impulso a su divulgación por parte de la imprenta³⁰.

Como apunta Benavent, las bibliotecas y archivos custodian libros manuscritos anónimos de recetas que no han llamado la atención todavía de filólogos o historiadores de la ciencia, y se trata de testimonios de vida cotidiana, de prácticas de salud, catálogo de enfermedades comunes y, sobre todo, un patrimonio lingüístico de gran valor³¹.

²⁹ ZAMUNER, Ilaria; RUZZA, Eleonora. *I ricettari del codice 52 della Historical Medical Library di New Haven (XIII Sec. U.Q.)*. Olshki, Firenze. 2017.

³⁰ CIFUENTES I COMAMALA, L. “El receptari mèdic baixmedieval i renaixentista: un gènere vernacle”, en Lola Badia, Lluís Cifuentes, Sadurní Martí, Josep Pujol (eds.) *Els manuscrits, el saber i les lletres a la Corona d’Aragó, 1250-1500*. Publicacions de l’Abadia de Montserrat, Barcelona. pp. 103-160. 2016.

CIFUENTES I COMAMALA, L. “Estratègies de transició: pobres i versos en a transmissió extraacadèmica del saber a l’Europa llatina tardomedieval”, en Anna Alverni, Lola Badia, Lluís Cabré (eds.) *Translatar i transferir*. Obrador Edèndum y Publicacions URV, Santa Coloma de Queralt. pp. 241-263. 2009.

CIFUENTES I COMAMALA, L. Els sabers útils al món rural català medieval; agricultura, menescalia medicina i conservació dels aliments. *Etudes Roussillonaises-Revue d’Histoire et d’Archéologie Méditerranéennes*, XXVI: pp. 33-50. 2013-2014.

CIFUENTES I COMAMALA, L. *La ciència en català a l’edat mitjana i el Renaixement*. Universitat de Barcelona-Universitat de les Illes Balears, Barcelona. 2011.

³¹BENAVENT, Júlia. “La habitación privada de Isabel de Portugal”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp.183-198.

ANTECEDENTES DE ISABELLA CORTESE

Veamos los antecedentes de *I secreti della Signora Isabella Cortese*. Para ello es necesario hablar de Alessio Piemontese, pseudónimo de Girolamo Ruscelli, y su libro de recetas *I secreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese*³² que representa un caso editorial con un origen y atribución abiertas sobre su autoría. Es indiscutible que esta obra inaugura el género del éxito de los libros de secretos.

Antes de la primera publicación con el nombre de Alessio Piemontese, los libros de secretos ya se publicaban de manera popular y anónima. En los primeros decenios del siglo XVI, se imprimó diversas veces en Venecia el libro llamado *Dificio di ricette*³³ obra anónima divulgativa que reunía en tres libros diversas disciplinas, unificadas. También cabe mencionar el *Ricettario fiorentino* publicado por primera vez en 1498 por el *Collegio dei Medici* de Florencia con el objetivo de proporcionar un estándar para que los especialistas compusiesen de la misma manera los medicamentos, y así unificar todos los compuestos.

³² PIEMONTESE, A. *Secreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese. Nuovamente posti in luce. Opera utile et necessaria universalmente à ciascuno. Con privilegio dell' Illustrissima Signoria di Venetia, et altri principi, per anni XV.*, In Venetia, per Sigismondo Bordogna, MDLV.

CELASCHI, M.; GREGORI, Antonella. *Da Girolamo Ruscelli a Alessio Piemontese. I secreti in Italia e in Europa dal Cinque al Settecento*. Vecchiarelli editore, Manziana. 2014.

³³ ANÓNIMO. *Dificio di ricette, nella quale si contengono tre utilissimi ricettari. Nel primo si tratta di molte et diverse virtù. Nel secondo se insegna a comporre varie sorti de suavi et utili odori. Nel terzo et ultimo si tratta di alcuni rimedi secreti medicinali necessari in risanar li corpi humani, come nella tavola posta nel finde de lopera brevemente si può vedere*. Fratelli Nicoloini da Ssbio. Venezia, s.e. 1525

Pero no solo tuvieron éxito estos libros anónimos, formados por recetas de diversos autores, los libros de autoría reconocida también tuvieron éxito, como fue el caso de Eustachio Celebrino, que escribió *Il modo di imparare*³⁴, en el cual enseña a elaborar los tintes. Celebrino se mueve en los mismos ambientes que Girolamo Ruscelli. En la progresiva consolidación del género interviene también la tecnología de los colorantes, una materia que se colocaba entre la publicación especializada y la divulgativa. En este caso se podría destacar al autor Giovan Ventura Rossetti que publicó primero *Plictho de l'arte de tentori*³⁵ y más tarde, contemporáneamente a Alessio Piemontese, publicó *Notandissimi secreti de l'arte profumatoria*³⁶.

Los secretos de Alessio Piemontese se diferencian de los anteriores porque tienen una mayor consistencia, pues ofrecen un encuadre narrativo. La creación de un autor ficticio amplifica el carácter literario de la colección. Además, Ruscelli en sus obras, recurre siempre a justificarse diciendo que la lectura de un manuscrito fue el impulso inicial a una publicación. El autor se mueve siempre en un ámbito profesional que no abandona ni cuando sus obras adquieren relevancia. Menciona su formación en lenguas clásicas, su conocimiento de la filosofía y siempre recuerda sus

³⁴ CELEBRINO, E. *Il modo di imparare di scrivere lettera merchantescha et etiam à far lo inchiostro, et cognoscer la carta. Con il modo di temperar la penna. Compossto et fatto per lo ingenioso maistro Eustachio Celebrino da Udene*, Venezia, s.e. 1526.

³⁵ ROSSETI, G.V. *Plictho de l'arte de tentori che insegna a tenger panni, tele, bambasi et sede si per l'arthe maggiore come per la commune*, Francesco Rampazetto, Venezia. 1540.

³⁶ ROSSETI, G.V. *Notandissimi secreti de l'arte profumatoria: a fari Ogli, acque, balle, moscardini, uccelletti, paternostri, e tutta l'arte intiera, come si ricerca cosi ne la città di Napoli del Reame, come in Roma, e quivi in la citta di Vinegia nuovamente impressi*, Francesco Rampazetto, Venezia. 1555.

viajes y la búsqueda de información a través de personas con perfiles diversos. El impacto que la identidad narrativa ejercita sobre sus lectores se encuentra también documentada en compilaciones bibliográficas en los siglos sucesivos, y siempre se enfatiza la divulgación. En una especie de carta a sus lectores, el alias de Ruscelli³⁷, Alessio Piemontese, cuenta – en este encuadre narrativo del que se hablaba anteriormente – cómo decidió divulgar los secretos para que dejasen de serlo y fuesen públicos y conocidos por todos así, tal vez, pudiesen ayudar a quien lo necesitase:

Un artesano sufría el *mal di pietra*, y había estado dos días sin orinar, así que el cirujano que lo medicaba y, sabiendo que él poseía muchos secretos, fue a buscarlo, pero él no se lo quiso dar. Ante su negativa el cirujano fue a buscar a otro que supiese el remedio, pero sin éxito. Cuando volvió a buscarle para curar al enfermo, Piemontese lo halló cerca de la muerte y no pudo hacer nada por él. Después de este episodio, y avergonzándose de lo sucedido, decidió escribir el libro de los secretos para, de esta manera, compartirlos y dar la oportunidad de comunicar al mundo su saber. Estos secretos eran el resultado de muchos años de ansia por saber, de viajar y de estudiar mucho. Con esta narración queda proclamada la intención de dotarse de la autoridad propia de un anciano religioso y estudioso.

En el libro se dice que las recetas recabarán la ayuda de los médicos, ya que algunas son complejas, y la medicina está dotada de

³⁷ JIMENEZ, Nora. Alexis de Piémont dans le monde hispanique, popularisation de la science? *D'un principe philosophique à un genre : les « secrets »*, pp. 181-199. Classiques Garnier, Paris. 2005.

JULIEN, P. L'identité d'Alexis le Piémontais définitivement établie? *Revue d'histoire de la pharmacie*. Vol. 251: p.279. 1981.

este estatus académico y profesional históricamente reconocido. El recurso a la retórica religiosa aparece de manera natural, si tenemos en cuenta la elección del personaje, que no lo lleva a renunciar a las referencias biográficas de hombre culto y que estudió durante siete años. Estos temas no son nuevos y son familiares en la escritura de Ruscelli.

Por otro lado, en los libros de recetas se suelen encontrar pocas novedades, debido a su origen compilatorio. Un ejemplo de ello podrían ser las similitudes entre una receta de Arnaldo de Villanova (1240-1313) y Piemontese: ambos ofrecen la misma receta de la eterna juventud. La utilización de preparados para evitar el envejecimiento era bastante popular entre las clases dominantes, de hecho, los resultados de una autopsia de los restos de Diane de Poitiers (1499-1566)³⁸ indican que, probablemente, la causa de su muerte fuese debido a una intoxicación³⁹ por el oro que contenían sus pociones, que usaba para mantenerse joven.

Siguiendo con la base narrativa y el pretexto de la divulgación, se enfatizan circunstancias y objetivos terapéuticos. No obstante, también se registra un fuerte componente de otros campos disciplinarios como la tecnología o la economía doméstica, que se consolidará en los siglos sucesivos. El estilo inicial oscila entre características narrativas y de tono eclesiástico, pero cede

³⁸ CHARLIER, P. “Autopsie des restes de Diane de Poitiers” en *La Revue du Praticien*. Vol 60, 2010, pp. 290-293.

³⁹ ARMENTA, S; MAURI, Adela. “Sobre la toxicidad de los elementos usados en las recetas antiguas de salud y belleza”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 249-262.

BELENGUER SAPIÑA, Carolina. “La cosmética y la paradoja de la quimiofobia”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 263-272.

rápidamente a un tono más impersonal y prosaico más propio de los manuales. Las recomendaciones se olvidan, y se proponen soluciones confeccionadas por exigencias específicas y bien definidas.

El proyecto de *Secreti* de Piemontese presupone un buen conocimiento de las exigencias del mercado, pendientes tanto de la tradición popular como de los intereses más elitistas. No son novedad tampoco las recetas cosméticas, pues ya se ven en los *Experimenti* de Caterina Sforza, personaje también representativo de la síntesis del deseo de conocimiento y exigencias personales, que será importante en la futura interpretación de la literatura de secretos. Es poco probable que estos experimentos de Sforza fueran una fuente directa de conocimiento para Ruscelli, pues sus recetas permanecieron inéditas y fueron impresas siglos después. No sabemos si tuvieron una circulación manuscrita en el norte de Italia.

Claire Lesage en su artículo *La littérature des “secrets” à la Renaissance et I Secreti d’Isabella Cortese*⁴⁰ tiene como objetivo demostrar el parentesco entre estas cuatro obras, concebidas según ella por la misma pluma. Los textos en cuestión están firmados por Timotheo Rossello, Alessio Piemontese, Girolamo Ruscelli e Isabella Cortese, que podrían ser pseudónimos de Girolamo Ruscelli, responsable de este tipo de obras tan exitosas en la época. Esta tesis se basa ante todo en la constatación de que existen indudables semejanzas entre las obras de Rossello e Isabella y entre las de Alessio Piemontese y Ruscelli. Sin dar ninguna otra explicación, o

⁴⁰ LESAGE, Claire. La littérature des “secrets” à la Renaissance et I Secreti d’Isabella Cortese”. *Chroniques italiennes*. N°36: pp. 145-176. 1993.

prueba concreta, Baschet y Conches⁴¹ concluyeron que tales obras están escritas por una sola mano, la de Ruscelli.

Lesage defiende que hay similitudes entre Alessio Piemontese y Girolamo Ruscelli por una parte y entre Isabella Cortese y Timotheo Rossello por otra⁴². Estas últimas no fueron editadas tantas veces como las de Piemontese, pero ambas pidieron el *privilegio a stampa* a Curtio Troiano, las dos están dedicadas a Caboga y las dos fueron impresas por Giovanni Bariletto. Sin embargo, las similitudes entre las dos obras acaban ahí. Al parecer, según Lesage, la idea que inspiró a Rossello a escribir su obra fue muy distinta a la de Cortese, ya que el primero afirma que, a causa de su investigación en nuevos secretos, decidió publicarlos todos en un volumen⁴³. Por el contrario, Cortese muestra un fuerte deseo de independencia de la tradición ya que considera que en su época están viviendo un momento que supera a todos los anteriores, es decir, están viviendo una revolución en lo que a las ciencias de la naturaleza se refiere. Esta insistencia polémica en la modernidad va acompañada del elogio de la investigación personal, propia de la naturaleza humana. La carta de Isabella parece casi una respuesta al texto de Rossello, ya que las temáticas enfrentadas por los dos autores son contrarias. Por una parte, Rossello expresa el respeto a la autoridad de los antiguos y su interés por la colección antológica, mientras que Cortese elogia a los modernos y subraya la importancia

⁴¹ BASCHET, A. CONCHES, F. *Les femmes blondes selon le peintres de l'école de Venise*. Aubry, París. 1865.

⁴² LESAGE, Claire. op. cit.

⁴³ *Ibidem*.

de la contribución personal en el dominio de la investigación científica.

Lesage cree improbable que después de haber examinado tratados tan diversos como son los escritos por Rossello, Cortese, Piemontese y Ruscelli, fuesen concebidos por una sola persona. No obstante, la lectura comparativa que hizo de las recetas le reveló que existen relaciones entre los libros que son complejas y estrechas. A través de este análisis, Lesage ha constatado una especie de paso de *secreti* de una colección a otra, más precisamente entre los textos de Rossello, Cortese y Ruscelli. En realidad, en estas recopilaciones de recetas es fácil interpretar textos sin que la organización de la obra se vea afectada. Por tanto, y en cuanto a las aportaciones entre Rossello y Cortese, el análisis de los textos tiende a confirmar la hipótesis de la existencia de dos autores distintos.

La diferencia entre Rossello y Cortese es que el primero aborda cada libro con una breve introducción explicativa, en cambio, este requisito de presentación no está presente en Cortese. Solo el título de cada capítulo permite al lector orientarse en la consulta de las recetas. En cuanto a las recetas de Rossello, Isabella copia, al menos, cuatro. Sin embargo, no se trata de copias al uso ya que en las obras de Cortese se mejora la ortografía y la sintaxis, haciéndola más precisa.

Lesage, en su artículo, muestra una tabla comparativa entre el léxico que se encuentra en la obra de Rossello con el de Cortese con el objetivo de demostrar que hay recetas que Cortese copió a Rossello, pero que cambió la sintaxis, no para camuflar plagio, sino para mejorarlo, con la voluntad de hacerlo más técnico y preciso. La

autora pone el ejemplo de: *bozza curta e larga*, que aparece en la obra de Rossello, con *boccia a uso d'orinale*, de Cortese. O, *dagli fuoco lento insino che uscisca l'acqua* de Rossello con *con fuoco lentissimo distilla tutta l'acqua* de la obra de Cortese. Con estos ejemplos y algunos más, Lesage pretende demostrar que la sintaxis en la obra de Cortese está más cuidada para hacer las recetas más precisas⁴⁴.

En su defensa de autores diferentes, Lesage no solo habla del plagio – o más bien, mejora sintáctica – de la obra de Cortese y Rossello, sino que también asegura que dentro de *I secreti* de Cortese hay copias de las recetas de Ruscelli. La diferencia recae sobre todo en la grafía de las palabras: el texto de Ruscelli está más toscanizado y el de Cortese presenta algunas formas cercanas a los idiomas lombardo y véneto. Por lo tanto – y según Lesage – Ruscelli no copiaba pasivamente, modificaba la ortografía realizando una especie de corrección lingüística del texto de Cortese. Este deseo de corregir la lengua se adecuaría a la personalidad de Ruscelli, ya que era un erudito, especialista en gramática y lengua italianas. Por lo tanto, se puede pensar que haya leído la obra de Cortese y que posteriormente haya copiado muchas páginas, pero corrigiendo la forma lingüística.

Lesage defiende la hipótesis de que Ruscelli y Cortese no fueron la misma persona, no solo por lo que hemos dicho anteriormente, sino también por las introducciones de sus obras: Ruscelli es más clásico y se sitúa en la tradición académica, habla de un saber que quiere divulgar y que perteneció originalmente a una

⁴⁴ *Ibidem*.

élite. En cambio, Cortese habla más desde su experiencia personal. Por último, el libro de Cortese es mucho más variado en cuanto a contenido se refiere, mientras que en Ruscelli la mayoría de las recetas son de tipo médico⁴⁵.

Por otro lado, se ha teorizado, como se ha avanzado antes, que el verdadero autor de la obra de Isabella Cortese podría ser el dedicatario, Mario Chaboga⁴⁶, también escrito Caboga, archidiácono de Ragusa – hoy conocida como Dubrovnik, en el sur de Dalmacia. Mario Chaboga (1505 – 1582) fue eclesiástico y abogado. Estudió derecho y teología en la Universidad de Padua, ciudad donde ayudó a instituir el Derecho Penal. En 1527 fue consagrado sacerdote y canónigo de la iglesia de Ragusa. En 1535 fue nombrado archidiácono de Ragusa, adonde regresó en 1541, de la que tuvo que huir por problemas con el gobierno, producidos principalmente por las diferentes interpretaciones de las competencias de las autoridades seculares y eclesiásticas. Chaboga se enfrentó al gobierno buscando devolver a los canónigos los bienes que se habían apropiado algunos nobles influyentes. Por eso en 1543 se tuvo que exiliar, pues había sido condenado a 10 años. Salió de la ciudad y fue a Roma. Unos años más tarde, en 1550 fue indultado, pero no se sabe dónde vivió. En 1559 estaba en Ragusa (Dubrovnik) cuando el Papa Pablo IV ordenó que se abriera una investigación contra todas las personas de

⁴⁵ *Ibidem*.

⁴⁶ Sobre la familia Caboga, inmigrantes de Fermo, podían llamarse Kabucic BERTELLI, S. *Trittico: Lucca, Ragusa, Boston: tre città mercantili tra Cinque e Seicento*. Donzelli, Roma. 2004.

MASI, G. *Alcune famiglie di Mercanti ragusei fra XVI e XVII secolo: De Stefanis-Scoccibucca (Stjepovic-Skocibuha) e Faccenda (Facenda). La storia di un riconoscimento: I rapporti tra l'Europa Centro-Orientale e la Penisola italiana dal Rinascimento all'Età dei lumi*. Editura Istros a Muzeului Brailei, Braila-Udine. 2012.

mala vida. Posteriormente volvió a entrar en conflicto con algunos círculos seculares y eclesiásticos, y fue otra vez condenado y perseguido. Se enfrentó con el arzobispo de Dubrovnik, Ludovico Beccadelli, cuando nombró vicario a Šimun Menčetić. En 1569 después de otra sentencia, por la que se volvió a exiliar durante cinco años, regresó a Ragusa. Sin embargo, debido al conflicto con el predicador italiano Cristofor Amaroni, quien defendía el derecho de los laicos a juzgar a la gente de la iglesia, volvió a complicar las relaciones con el Papa y con las autoridades de Ragusa. En el informe del visitador papal Giovanni Francesco Sormani de 1573, *Ragusina Visitatio Apostolica*⁴⁷, se le describe como un mal cristiano, que rara vez iba a la iglesia y no decía misa ni confesaba.

Alquimista, acusado de ser propenso a las peleas, a la incredulidad, a la fornicación e incluso, a la sodomía, Chaboga se excusó de estas acusaciones en Roma, y después de la muerte del arzobispo Calvini en 1575, llegó a ocupar el cargo de arzobispo interino. Aunque ese mismo año el nuevo arzobispo, Vincenzo Portico, lo acusó nuevamente de acusaciones de que los laicos no tenían jurisdicción sobre las personas eclesiásticas y lo envió encadenado a Roma ante la Inquisición. El papa Gregorio XIII lo declaró inocente y le otorgó el título de notario apostólico, pero Chaboga no regresó a Ragusa, sino que permaneció en Roma. Además, fue miembro de varias sociedades y academias literarias, como la Accademia dei Confusi en Viterbo y la Accademia dei Concordi en Ragusa.

⁴⁷ SORMANI, G.F. *Ragusina Visitatio Apostolica*. Ciudad del Vaticano. 1573

Haciendo un repaso por su biografía, se ha podido observar que fue un hombre que se enfrentó a muchos conflictos, y luchó contra numerosos opositores. En estos enfrentamientos utilizó a menudo debates jurídico-teológicos, y se valió de géneros literarios como sátiras, pasquines y canciones burlonas tanto en italiano como en croata, aunque se han conservado muy pocos escritos. Por la naturaleza de estas obras, firmaba con mayor frecuencia a través de pseudónimos algunos de los cuales son conocidos, como por ejemplo: *il Confuso* o *Mario Confuso*, por el nombre que llevaba en la Accademia de Viterbo. Pero, hay otros pseudónimos con los que se ha especulado que podrían ser suyos, como el de Isabella Cortese o Alessio Piemontese. Se piensa que pudo estar detrás de estos personajes porque conocía y se ocupaba de las ciencias naturales, de la astrología y la alquimia, por tanto, no es extraño que se pensase en él como autor al ver la dedicatoria de *I secreti*. Su conocimiento le permitió recopilar datos sobre muchas medicinas a base de hierbas, especialmente de origen mediterráneo, animal y mineral.

La única obra que lleva su nombre como autor es un tratado de carácter jurídico-teológico titulado *Vicariatus praecedentiae*⁴⁸.

⁴⁸ CABOGA, M. *Vicariatus praecedentiae. De praecedentia episcopalis vicarij, & aliarum dignitatum in cathedralibus ecclesijs, quaedam doctissima consilia. Ac etiam tractatus sane quam vtilis de secularibus potestatibus clericos, ac personas ecclesiasticas bannientibus, seu proscibentibus; pro defensione immunitatis & libertatis ecclesiasticae.* C. Mario Caboga authore. Nunc primum in lucem editi. Venetiis. apud Bologninum Zalterium, 1575.

Por otro lado, en la tercera edición de la obra *Pirotechnia*⁴⁹ Senado Veneto 1558, de la cual habla Beckmann⁵⁰, destaca que una persona llamada Mario Caboga mejoró y amplió las ediciones anteriores, pero ordenó que se ocultara su nombre. Curtio Navò, el editor, dedicó las ediciones anteriores a Bernardino Mocellesi, quizás un nombre falso, y que en realidad esta dedicatoria estuviese dirigida a Mario Caboga. Si, según Beckmann, Caboga fue quien incorporó las anotaciones en el texto de *Pirotechnia*, no utilizó ni apéndice ni notas, ya que no se observan en la tercera edición. Está compuesta por un único texto, y con una collatio con la primera edición de *Pirotechnia* se podrían comprobar las *lectio* de las ediciones posteriores, si las hubiera. Estos cambios demostrarían que Caboga amplió las ediciones posteriores de *Pirotechnia*, según las suposiciones de Beckmann.

Finalmente, las dedicatorias de los impresos ayudan a hacernos una idea de cómo era la personalidad de Chaboga, pues se le describe como un hombre raro y singular, con muchas virtudes y a la vez modesto, que se ganó muchos amigos.

⁴⁹ BIRINGOCCIO, V. *Pirotechnia. Li diece libri della pirotechnia, nelli quali si tratta non solo la diversitat delle miniere, ma ancho quanto si ricerca allà pratica di esse: e di quanto s'appartiene all'arte della fusione over getto de metalli, e d'ogni altra cosa à questa somigliare. Composta per il S. Vannuccio Biringoccio, nobile Senese. Col privilegio apostolico, e della C. Maestà e dell'illustriss. Senato Veneto. 1558.*

⁵⁰ BECKMANN, J. *A History of Inventios and Discoveries: In Four Volumes. Vol. 1: pp. 467-469. Printed by S. Hamilton, Weybridge, Surrey. 1817.*

LOS TIPÓGRAFOS

Es necesario que hablemos de los tipógrafos, verdaderos responsables al ver una oportunidad de negocio en la impresión y publicación de los libros de recetas, de tamaño pequeño y de contenido práctico, como ya se ha explicado. *I Secreti de la Signora Isabella Cortese* tuvo once tipógrafos diferentes, si incluimos las traducciones alemanas. El primero fue Giovanni Bariletto⁵¹, que publicó en Venecia las ediciones de 1561, 1565 y 1574. Fue un editor y librero activo en Venecia, originario de la Rivera de Saló. Primero se encargó del negocio paterno bajo el signo del *Liocorno*, posteriormente abrió un negocio propio en 1559 bajo el signo de la *Prudenza* en la *Calle degli Stagneri*. Tuvo muchos problemas con la inquisición y se casó con la hija de Cuzio Troiano Navò en el año 1578.

Las ediciones de 1584 y 1594 fueron publicadas en Venecia por Giacomo Cornetti⁵². En 1592 le sucedieron sus hijos. La edición de 1588 fue publicada también en Venecia por los herederos de Giacomo Simbeni⁵³, activos desde 1576 a 1589. Estos tipógrafos venecianos, probablemente Bartolomeo y sus hermanos, usaron algunas marcas de Giacomo, cuyo padre se llamaba Bartolomeo y es posible que Giacomo tuviese un hijo con el mismo nombre que el abuelo. La edición de 1595 fue publicada por Michele Bonibello⁵⁴

⁵¹ NOVA, G. *Stampatori, librai ed editori bresciani in Italia nel Cinquecento*. Fondazione civiltà bresciana, Brescia. 2000.

⁵² MENATO, M.; SANDAL, E.; ZAPPARELLA, Giuseppina. *Dizionario dei tipografi e degli editori italiani. Il Cinquecento*. Editrice Bibliografica, Milano. 1997.

⁵³ ASCARELLI, Fernanda; MENATO, M. *La tipografia del '500 in Italia*. Olschki, Firenze. 1989.

⁵⁴ NOVA, G. *Stampatori, librai ed editori bresciani in Italia nel Cinquecento*. Fondazione civiltà bresciana, Brescia. 2000.

en Venecia. Fue editor y librero activo en esta misma ciudad, teniendo en cuenta que usó la misma marca tipográfica que Marcantonio. Se piensa que podrían ser parientes. Su periodo de actividad va de 1594 a 1596.

En 1603, el tipógrafo Nicolò Tebaldini⁵⁵ publicó en Venecia la edición de *I secreti*. Este tipógrafo estuvo activo desde principios hasta mediados del siglo XVII. Según Rivali en *Profilo della libreria bresciana del seicento* también se imprimió en Bolonia. Lucio Spineda⁵⁶, tipógrafo y editor activo en Venecia hasta 1630, publicó las ediciones de 1614, 1619 y 1625. Una de sus marcas había sido usada antes por Ugolino y Bonibello. En 1662 se publicó en Venecia por Giovanni et Domenico Imberti⁵⁷. Según el catálogo del siglo XVII de libros italianos en la Biblioteca Británica, en 1641 la sociedad entre Giovanni y Domenico Imberti publicó en 1662 *I Secreti*. La edición de 1665 fue publicada en Venecia por Carlo Conzatti⁵⁸ como se lee en *The Venetian Printing Press*. Las dos últimas ediciones conocidas son de los años 1675 y 1677 a cargo de Benedetto Miloco⁵⁹ en Venecia. Su periodo de actividad se dio entre 1671-1687.

⁵⁵ RIVALI, L. *Profilo della libreria bresciana del Seicento: Bozzola, Turlino, Tebaldini, Fontana. Il Pratao, Saonara*. 2013.

⁵⁶ BRITISH LIBRARY. *Catalogue of seventeenth century italian books in British Library*. The British Library Board, London. 1986.

⁵⁷ ASCARELLI, Fernanda; MENATO, M. op. cit.

⁵⁸ FORBES BROWN, H. *The Venetian Printing Press: An Historical Study Based Upon Documents for the most part Hitherto Unpublished*. Putnam's Sons, New York. 1891.

⁵⁹ Según se indica en las marcas de impresores de la Universidad de Barcelona.

Las ediciones en alemán datan de 1592, 1593 y 1596. La primera se publicó en Hamburgo por el impresor Henrich Binder⁶⁰, activo desde 1581 a 1596 en la misma ciudad de publicación; la segunda en Hamburgo por Paulus Kretzerus aparece referenciado en *Cimbria literata*⁶¹ como editor de Cortese que publicó la traducción en alemán de los secretos, y la tercera data de 1596 en Frankfurt por los herederos de Christian Egenolff⁶² considerado el primer editor e impresor importante en Frankfurt. Después de la muerte de éste su viuda siguió con el negocio hasta 1572 y después repartió en herencia a los hijos, por tanto, quienes publicaron el impreso de Cortese fueron los herederos de Egenolff.

Por otra parte, algunos de estos editores no se limitaban a las publicaciones de Cortese. De acuerdo con Sendra Vicens en su artículo *Recetas de tintes para hombres y mujeres del siglo XVI*⁶³, la tipografía de Bariletto publicó dos años antes, en 1559 la primera parte del libro de recetas de Timotheo Rossello, titulado *Della summa de' secreti universali in ogni materia parte prima*⁶⁴, ya mencionado anteriormente. Bariletto publicó las siguientes ediciones incluyendo esta vez la segunda parte en los años 1561, 1565 y 1574 que, como se puede observar, coinciden con los años

⁶⁰ LAPPENBERG, J.M. *Zur Geschichte der Buchdruckerkunst in Hamburg*. Joahann August Meißner, Hamburg. 1840.

⁶¹ MOLLERI, J. *Cimbria literata. Tomus tertius. Quadraginta sex insignium scriptorum, partim indigenarum, partim adoptivorum, historias longiores exhibens*. Gottman Friderich Kisel, Copenhagen. 1744.

⁶² CONSORTIUM OF EUROPEAN RESEARCH LIBRARIES. *Thesaurus* [en línea] <https://data.cerl.org/thesaurus/cni00034290> [fecha de consulta, diciembre 2021]

⁶³ SENDRA VICENS, Enia. "Recetas de tintes para hombres y mujeres del siglo XVI", en Vicente González Martín (coord.) *Literatura y cultura italianas entre Humanismo y Renacimiento*. Ediciones Universidad de Salamanca, Salamanca. 2019. pp. 249-256.

⁶⁴ ROSSELLO, T. *Della Summa dei Secreti Universali parte prima*. Giovanni Bariletto, Venezia. 1559.

de las primeras ediciones de Isabella Cortese. Finalmente, la última edición conocida de Rossello la publicó Giacomo Cornetti en 1588⁶⁵. Otro editor que publicó a Rossello fue Grazioso Percacino, tipógrafo originario de Salò, en Venecia en 1580⁶⁶. Este editor estuvo activo en Padua y Venecia entre 1553 y 1611. Una vez más, y como también apunta Sendra, tanto Rossello como Cortese publicaron en la misma época, lo cual, unido a la ausencia de información, hace pensar que sus obras se publicaron bajo pseudónimos. Además, estas dos obras presentan similitudes tales como: la dedicatoria a Mario Chaboga, el mismo frontispicio, la misma dedicatoria, las tablas y el inicio de las recetas⁶⁷.

AUTORÍA

Aunque se ha especulado que Alessio Piemontese, Girolamo Ruscelli, Timotheo Rossello o Isabella Cortese son los autores más conocidos de los libros de secretos y se duda de su verdadera identidad, las conjeturas de Rizzardini podían tener sentido: que todos fueran pseudónimos de Ruscelli, discrepando así con Lesage, que defendía que Ruscelli y Piemontese iban por un lado y, en cambio, Rossello y Cortese por otro, a partir del análisis lingüístico realizado.

⁶⁵ SENDRA VICENS, Enia. op cit.

⁶⁶ ROSSELLO, T. *Della summa de' secreti vniuersali in ogni materia, parte prima, di don Timotheo Rossello : si per huomini, & donne d'alto ingegno, come ancora per medici, & ogni sorte d'artefici industriosi, & ad ogni persona virtuosa accomodate*. Grazioso Percacino, Venetia. 1580.

⁶⁷ SENDRA VICENS, Enia, op. cit.

Lo cierto es que bien podrían tener razón, pero hay un detalle en la obra de Cortese que desmontaría estas teorías. En el cuarto libro, capítulo 83 dice así:

Acqua da volto che fa belle carni. Capitolo 83

Piglia una mistura d'orzo infranto e mettilo a bollire con l'acqua di fiume, e come i grani seranno rotti et aperti, metti sei danari di latte di capra e sei ova fresche e mescola tutto questo ben insieme, y *compartiu a vostres alambinades, y posareu en cada una dotze penques de liri blanc esca<l>fades* con un poco di borace et angelot e zuccaro candi e serà fatta.

El fragmento en catalán se encuentra en medio de la receta, debido quizás a un error en la traducción al italiano, pero nos permite saber que posiblemente fuesen recetas recogidas en varias lenguas y traducidas. No sería descabellado pues, como hemos dicho antes, que las recetas se reunieran de textos manuscritos o impresos de varias lenguas y lugares. La siguiente receta también empieza con un fragmento en catalán y dice así:

Acqua da viso bellissima. Cap. 84

Prendiu les penques de alzabara e limon grosso e fanne pezzi d'esso e medesimamente dell'alzabara e mettilgli in un lambicco con la coppia de bianchi d'ova fresche insieme con le guscia misticate benissimo con i limoni e con l'alzabara e distilla l'acqua e lassala riposare per quindeci di, poi mettila al viso e farà bella pelle e lucente e questa medesima acqua potrai fare de limoni soli con gli albumi d'ova e anche con l'alzabara sola, con le bianche d'ova e son tutte queste acque molto buone e perfette, ogn'una d'esse che si faccia a questo modo e fa il medesimo effetto.

Y la siguiente receta también aparece en catalán un pequeño fragmento.

Acqua da viso. Cap. 85

Prendi spiche d'orzo tenere quando sono in latte e fa sgranar i grani che sian netti e mettili nel latte di capra, e nelle bianche d'ova e fa l'acqua per lambicco, e passati i quindici dì, mettila in sul viso e farà un gentil effetto e di questa maniera potrai fare l'acqua de crespini y de *verdolaques*, e di consolida e ciascuna di queste è buona per ciò.

Casualmente los fragmentos en catalán se encuentran en el cuarto libro y en capítulos sucesivos. Por otro lado, en el primer libro encontramos una receta en latín:

Al medesimo

Porcellete secche, dramme II; ova delle formiche, dramme I. Fa polvere e bevi dramme I alla volta. *Decoctum citonorum ad carnositatem virge ad hemoroidas et stomachum, et duas citonias in octo partes divide, et alias duas minutim confringas et in quinque libris comunis olei bullire lento igne facias donec oleum bene percoquatur et ad ignem non crepiter, et colato inter oleo singulis quinque diebus de eo ante secundas horas coene, duas oncias accipere cena sobriae et a salsis et accidis abstinere et novamentum maximum ad supra dicta senties*

Todo esto nos hace pensar que en realidad los libros de recetas no estaban elaborados por una sola mano, y que eran un compendio de recetas recogidas a lo largo de los años y ofrecidas en libros bajo el nombre de un autor por un mero interés comercial. En nuestro caso, bajo un pseudónimo femenino para abarcar el mercado de las mujeres, y Cortese, anagrama de secreto.

Como vemos, estos fragmentos en catalán obligan a replantear las teorías de Lesange y de Rizzardini porque la inclusión de las palabras en catalán delatan una traducción, en este caso precipitada, de otro texto. Con estos ejemplos es aceptable la teoría

que defiende la procedencia múltiple, la difusión entre lenguas romances de recetas de salud y la necesidad de divulgarlas por medio de la imprenta. La gran aportación del libro atribuido a Isabella Cortese es que la irrupción de las mujeres en la tipografía como destinatarias de los productos editoriales, de vario tipo como hemos visto en el apartado “La imprenta en el siglo XVI”, llevó a los tipógrafos a formar un producto exclusivo para ellas, ya desde el título. Veremos en la tabla comparativa entre las ediciones de 1561 y 1565 que la estructura del libro cambió, hasta el punto de que no se trata ya de la misma obra, aunque sí del mismo texto, y que en la reestructuración, al añadir el Cuarto libro, la edición de 1565 se convirtió en el primer libro de cosmética destinado a las mujeres⁶⁸.

Un simpático guiño que defiende la tesis que acabo de exponer es el hecho de que el apellido de Isabella es Cortese, anagrama de Secreto.

⁶⁸ En el magnífico libro de Pedro Cátedra y Anastasio Rojo podemos ver que el libro de Ruscelli, en italiano o en su versión en español, aparecía entre los objetos que dejaban algunas mujeres en sus testamentos. Cfr. *Bibliotecas y lecturas de mujeres. Siglo XVI*. Instituto de historia del libro y de la lectura. Salamanca, 2004.

OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

I segreti della signora Isabella Cortese no es un texto literario, sino un libro de recetas de todo tipo: médicas, de belleza, para hombres, pero sobre todo para mujeres. Sería imposible hablar de un solo objetivo, así que a continuación detallamos tres:

Los objetivos del presente trabajo son tres. El primero de ellos es la edición de una obra que fue un éxito editorial en Italia y en el resto de Europa desde que fue publicada en 1561 en Venecia. Las sucesivas ediciones posteriores demuestran que la fortuna del libro no decayó en ningún momento. Este libro no era una excepción en el panorama tipográfico del siglo XVI, pues los libros de recetas manuscritos e impresos circulaban también privadamente. Tengamos en cuenta de que las recetas eran útiles para el cuidado de la salud y también para los distintos menesteres de la vida cotidiana, como la fabricación de la tinta, los remedios para suprimir las manchas que su uso ocasionaba, el cuidado de la piel de los guantes, la limpieza de los metales, y muchas cosas más. Asimismo, las recetas de lo que hoy llamamos cosmética fueron cada vez más habituales en las estancias de las mujeres, que fabricaban las cremas, los jabones y los tintes para sus cabellos o para los tejidos. Sería muy largo enumerar aquí la variedad de recetas que reúnen estos libros por lo que recomendamos la consulta del índice de la presente edición.

El segundo objetivo era editar la obra de una mujer, Isabella Cortese, que apareció en el frontispicio como autora del libro. Como veremos este objetivo ofreció la sorpresa de la revelación de su identidad, o sería mejor decir de su inexistencia, a pesar de los

muchos artículos que ensalzan el hecho de que la escritora sea una mujer.

El tercer objetivo es el estudio léxico de la obra. Nos dimos cuenta al cuidar la edición de que esta obra hoy no es fácilmente comprensible, ni siquiera para los científicos expertos en botánica o química. Los nombres de los ingredientes, las medidas que utilizaban, las referencias del mundo de la pre-ciencia en el siglo XVI están muy alejados de nuestra vida actual, por lo que facilitar la consulta y la comprensión de esta obra y de otras semejantes del mismo siglo y de otros posteriores era un objetivo importante. De esta manera, los glosarios que ofrecemos serán útiles para la comprensión del texto, para conocer el vocabulario utilizado en este siglo en el ámbito de la medicina y la cosmética, que a juzgar por la gran cantidad de ediciones que se hicieron, además de los diferentes autores que publicaron en los años anteriores y posteriores sobre el mismo tema, que constituía un caso de máximo interés por parte de la población en conocer estas recetas era evidente.

Hemos observado que el hecho de que la obra fuera firmada por una mujer obedecía sin ninguna duda a la difusión entre el público lector femenino, que iba en aumento desde la invención de la imprenta un siglo antes por Guttemberg.

La edición crítica de los impresos de la obra *I secreti della signora Isabella Cortese* ofrece, mediante un aparato de variantes, el texto como quedó fijado, después de la primera edición de 1561, que se transformó completamente en las posteriores, como la de 1565, 1574, 1584, 1588, 1594, 1595, 1603, 1614, 1619, 1625, 1642, 1662, 1665, 1675 y 1677, como veremos en el capítulo de las

ediciones de la misma obra publicadas durante todo el siglo XVI. El interés de la lengua, en su especificidad, son necesarios para el conocimiento de la materia que trata.

En cuanto a la metodología, hemos aplicado la que es propia de la edición de textos no literarios. Se han seguido los siguientes pasos:

1. La primera tarea es la recensio, es decir, localizar todas las ediciones. Es una tarea identificativa, descriptiva y bibliográfica. Para poder estudiar en profundidad el documento es necesario datarlo, hacer un breve resumen explicando las partes, y del contenido del texto, y para ello es necesario elaborar una bibliografía
2. En segundo lugar, es necesario editar el texto adoptando el criterio crítico-interpretativo. Estos criterios son lo más conservadores posibles, con el objetivo de preservar el estado de la lengua. Se procede a la separación de las palabras, desarrollo de las abreviaturas, modernización del uso de las mayúsculas, adecuación a los criterios modernos de la puntuación, adopción de signos críticos particulares, es decir, apóstrofes, acentos, puntos separativos, etc. Será muy importante la corrección atenta de la transcripción
3. En tercer lugar, es importante la comparación de las diversas ediciones a través del aparato de variantes.
4. Finalmente, la elaboración de unos glosarios específico con todos términos para entender el contenido de la obra.

ABREVIATURAS USADAS

Barbanera, Biblioteca Barbanera

BATT, *Grande dizionario della lingua italiana*. S. Battaglia, Torino 1970.

BNF, Bibliothèque Nationale de France

BNM, Bibliothèque Numérique Medica

BNP, Biblioteca Nacional de Portugal

BSB, Bayerische Staatsbibliothek

BSG, Bibliothéque Saint Genevieve

DSUL, Digitale Sammlungen der Universitäts und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

DACAP, *Dizionario di alchimia e di chimica antiquaria*. Paracelso. Gino Testi. Edizioni Mediterranee, Roma. 1980.

DBI, *Dizionario Botanico Italiano*. Ottaviano Targioni Tozzetti. Preso da Guglielmo Piatti, Firenze. 1809.

DCVB, *Diccionari Català-Valencià-Balear*. A. M. Alcover i F de B. Moll. [en línea]. Consultado en <https://dcvb.iec.cat/> [fecha de consulta, septiembre 2021]

DDV, *Dizionario del dialetto veneziano di Giuseppe Boerio*. Giuseppe Boerio. Reale tipografia di Giovanni Cecchini, Venezia. 1867.

DHLE, *Diccionario histórico de la lengua española* [en línea]. RAE. Real Academia Española. Consultado en: <https://www.rae.es/dhle/> [fecha de consulta, septiembre 2021]

Diosc., *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. P. Font i Quer. Ed. Labor. Barcelona. 1976.

DMVE, *Dictionary of Medical Vocabulary in English, 1375-1550*. Juhani Norri. Routledge, New York. 2016.

DRAE, *Diccionario de la lengua española* [en línea]. RAE. *Real Academia Española*. Consultado en: <https://dle.rae.es/> [fecha de consulta, septiembre 2021]

EDIT16, Censimento nazionale delle edizioni italiane del XVI secolo

EU lib, The European Library

FC, *Farmacia Chirurgica, ovvero dottrina de' medicamenti composti*. Gioseffo Jacopo Plenck. Appresso Francesco di Niccolò Pezzana, Venezia. 1781.

GBV-BVK, Gemeinsamer Bibliotheksverbund

Gent, Universiteitsbibliotheek Gent

HBZ, Hochschulbibliothekszentrum des Landes Nordrhein-Westfalen

HOLLIS, Harvard OnLine Library Informarion System

ICCU, Istituto Centrale per il Catalogo Único

MDZ, Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

NLM, National Library of Medicine

ÖNB, Österreichische Nationalbibliothek

PL, Polska Biblioteka Internetowa

Sapienza, Biblioteche Sapienza, Università di Roma

UCM, Universidad Complutense de Madrid

UEF, *Umori e farmaci*. G. Silini, Servitium editrice, Bergamo. 2001.

USTC, Universal Short Title Catalogue

UV, Universitat de València

WS, University of Wisconsin-Madison Libraries

EDICIONES

1561 [I]

I secreti della signora Isabella Cortese ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, arteficiose, & alchimiche, & molte de l'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran signora, In Venetia, appresso Giouanni Bariletto, MDLXI.

[8], 88, 26, [2] c. : ill. ; 8°.

EDIT16, MDZ, ICCU, HOLLIS, BNP, GBV-BVK, HBZ, BSB, Gent, EU lib, USTC, WS

1565 [I]

I secreti della signora Isabella Cortese, ne quali si contengono cose minerali, medicinali, arteficiose, & alchemiche, & molte de l'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran signora. Con altri bellissimi secreti aggiunti, Venetia, appresso Giouanni Bariletto, MDLXV.

[16], 207, [1] p. ; 8°.

EDIT16, MDZ, ÖNB, ICCU, HOLLIS, BSB, EU lib, NLM, USTC, UCM, BSG [digitalización: Hathi Trust Digital Library]

1574 [I]

I Secreti della signora Isabella Cortese, ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, arteficiose, & alchimiche, & molte de l'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran signora, con altri bellissimi secreti aggiunti. In Venetia, appresso Giouanni Bariletto, MDLXXIV.

[16], 207, [1] p. ; 8°.

EDIT16, BNM, BNF, ICCU, HOLLIS, BSB, Gent, EU lib, NLM, USTC, WS, BSG

1584 [I]

I secreti della signora Isabella Cortese. Ne' quali si contengono cose minerali, medecinali, arteficiose, & alchimiche. Et molte de l'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran signora. Con altri bellissimi secreti aggiunti. Di nuouo ristampati, & diligentemente ricorretti. In Venetia, appresso Iacomo Cornetti, MDLXXXIV.

[16], 207 p. : ill. ; 8°.

EDIT16, BNF, ICCU, HOLLIS, GBV-BVK, Gent, EU lib, NLM, USTC, WS, BSG [digitalización: UCM]

1588 [I]

I secreti della sign. Isabella Cortese ne'quali si contengono cose minerali, medicinali, arteficiose, et alchimiche. Et molte de l'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran Signora. Con altri bellissimi secreti aggiunti. Di nuovo ristampati, et con diligenza corretti, In Venetia, appresso gli heredi di Iacomo Simbeni, MDLXXXVIII. [16], 206, [2] p. ; 8°.

EDIT16, ÖNB, ICCU, BNP, EU lib, USTC [digitalización: UV]

1592 [A]

Vorborgene Heimliche Künste vnnd Wunderwerck Frawen Isabellae Cortese in der Alchimia, Medicina vnd Chyrurgia: Sampt 42 Oliteten, viel herlicher Wasser Pomambre, Zibeth vnd allerley wolrichende Seiffen, auch vber 400 Secreta vnd Heimlichkeiten in allerley Kunsten, Hamburg, Gedruckt Henrich Binder, MDXCII. 400 [i.e. 409], [1] S., [19] Bl. 8°

MDZ, GBV-BVK, EU lib

1593 [A]

Vorborgene Heimliche Künste vnnd Wunderwerck Frawen Isabellae Cortese in der Alchimia, Medicina vnd Chyrurgia: Sampt 42 Oliteten, viel herlicher Wasser Pomambre, Zibeth vnd allerley wolrichende Seiffen, auch vber 400 Secreta vnd Heimlichkeiten in allerley Kunsten, Hamburg, Kretzerus, 1593

400 [i.e. 409], [1] S., [19] Bl.

GBV-BVK, BSB, USTC

1594 [I]

I secreti de la signora Isabella Cortese ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, arteficiose, et alchimiche, et molte de l'arte profumatoria, In Venetia. Appresso Giacomo Cornetti, 1594 [8] leaves, 206 p., [1] bl. leaf , 8°

HOLLIS, Gent, WS

1595 [I]

I Secreti della signora Isabella Cortese. Ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, arteficiose, et alchimiche. Et molte de l'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran signora. Con altri bellissimi secreti aggiunti. Di nuovo ristampati, et con diligenza corretti, In Venetia, appresso Michele Bonibelli, MDXCV.

[16], 206, [2] p. : ill. ; 8°.

EDIT16, Gent, ICCU, HOLLIS, BNP, GBV-BVK, Gent, EU lib, USTC, WS [digitalización: Google Books]

1596 [A]

Frawen Isabellae Cortese verborgene und heimliche Künste und wunderwerck in der alchimia, medicina, chirurgia, un allerley sachen: Fürnemlich aber, wie man ein ungestalten leib an mann und frawen außwendig (nach italiänischer manier) zieren und jung gestchaffen beßgleichen die ungefischer schon roth unnd wief maden die daar zierlich ferben auch fonften allerlen barren unnd flecten im ungeficht und danden vertreiben foll. Francffort amb Mayn, bey Christ Egen Erben, 1596.

[3] Bl., 290 S., [11] Bl. 8°

MDZ, GBV-BVK, BSB, EU lib, USTC [digitalización: DSUL]

1603 [I]

I Secreti della signora Isabella Cortese, ne' quali si contengono cose Minerali, & Medicinali, Artificiose, & Alchimiche, et molte dell'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran Signora. Con altri bellissimi Secreti aggiunti. Di nuevo ristampati, & con diligenza corretti. Con Licenza de' Superiori. In Venetia, appresso Nicolò Tebaldini, MDCIII.

[16]-206 p.

BNF, ICCU, NLM, USTC [digitalización: Google Books]

1614 [I]

Varietà di secreti della Signora Isabella Cortese, ne' quali si contengono cose Minerali, Medecinali, Profumi, Belletti, Artificii, &

Alchimia; con altre belle curiosità aggiunte. Di nuevo ristampati, & con somma diligenza corretti, In Venetia, apresso Lucio Spineda, MDCXIII.

206 p, 8°.

ICCU, GBV-BVK, PL, USTC [digitalización: Google Books]

1619 [I]

I secreti della signora Isabella Cortese, ne' quali si contengono cose minerali, et medicinali, arteficiose, & alchimiche, et molte dell'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran signora.. Con altre belle curiosità aggiunte. Di nuouo ristampati, & con somma diligenza corretti, In Venetia, Appresso Lucio Spineda, 1619.

[16], 206, [2] p. : ill. ; 8°

Barbanera, ICCU, EU lib, NLM, USTC

1625 [I]

I Secreti della Signora Isabella Cortese; ne' quali si contengono cose MInerali, Medecinali, Profumi, Belletti, Artificii, & Alchimia. Con altre belle curiosità aggiunte. Di nuevo ristampati, e con somma diligenza corretti, In Venetia, presso Lucio Spineda, 1625

206, [2] p. : ill. ; 8°

ICCU, GBV-BVK, USTC

1642 [I]

I secreti della signora Isabella Cortese; ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, profumi, belletti, artiftij, & alchimia. Con altre belle curiosita aggiunte, In Venetia. Appresso Giovanni et Domenico Imberti, 1642.

[16], 206, [2] p. : ill. ; 8°

ICCU, USTC

1662 [I]

I Secreti della Signora Isabella Cortese; ne' quali si contengono cose MInerali, Medecinali, Profumi, Belletti, Artificii, & Alchimia. Con altre belle curiosità aggiunte. Di nuevo ristampati, e con somma diligenza corretti, In Venetia, apresso Giovanni et Domenico Imberti, MDCLXII.

206 p. ; in 8°

BSG [digitalización: Google Books]

1665 [I]

Secreti della signora Isabella Cortese ne'quali si contengono cose minerali, medicinali, artefiose, et alquimiche. Et molte de l'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran Signora. Di nuovo ristampati, et con diligenza corretti, In Venetia, Appresso Carlo Conzatti, MDCLXV.

[24], 329, [7] p. ; 12°

Sapienza, ICCU, GBV-BVK, [digitalización: Google Books]

1675 [I]

Secreti varii della signora Isabella Cortese ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, profumi, belletti, artifizii, & alchimia. Con altre belle curiosita aggiunte, In Venetia. Appresso Benedetto Miloco, 1675.

[22], 204 p. ; 16°.

ICCU

1677 [I]

Secreti varii della signora Isabella Cortese, ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, profumi, belletti, artifizij, & alchimia. Con altre belle curiosita aggiunte. Consacrata al molto Ill.stre signor Pietro Giorgio Castelli, In Venetia. Appresso Benedetto Miloco, 1677.

[24], 204, [4] p. ; 8°

ICCU, HOLLIS, NLM

Tabla comparativa de los capítulos de *I secreti de la signora Isabella Cortese* de la edición de 1561 y 1565

	1561	1565
Libro 1	Tiene un total de 27 capítulos.	Tiene un total de 28 capítulos. El capítulo 18 de la edición de 1561 va al libro segundo de 1565, capítulo 75. En esta edición se añaden dos capítulos nuevos.
Libro 2	Tiene un total de 133 capítulos. Coinciden los capítulos del 1 al 52.	Tiene un total de 75 capítulos. Coinciden los capítulos del 1 al 52. Los capítulos del 53 al 74 son nuevos. El capítulo 75 corresponde al capítulo 18 del libro primero de la edición de 1561.

Libro 3	<p>Tiene un total de 216 capítulos.</p> <p>Aunque el últimos es el 220, hay un salto del capítulo 195 al 200. Faltando el 196, 197, 198 y 199.</p>	<p>Tiene un total de 80 capítulos.</p> <p>Del capítulo 1 al 70 coinciden con los capítulos del 53 al 122 del libro 2 de la edición de 1561.</p> <p>A partir del capítulo 71 al 80 corresponden a los capítulos 211 al 220 del tercer libro de la edición del 1561.</p>
Libro 4	No hay cuarto libro.	<p>Tiene un total de 221 capítulos.</p> <p>Del capítulo 1 al 11 corresponde a los capítulos 123 al 133 del segundo libro de la edición de 1561.</p> <p>Del capítulo 12 al 66 corresponden a los capítulos del 1 al 56 del tercer libro de la edición</p>

		<p>de 1561, saltándose el capítulo 55.</p> <p>Los capítulos del 67 al 216 corresponde con los capítulos 58 al 210 del tercer libro de la edición de 1561.</p> <p>Los capítulos del 217 al 221 son nuevos.</p>
--	--	---

GLOSARIOS

GLOSARIO DE UNIDADES DE MEDIDA

Ana: Termine usato nelle ricette medicinali, per significare che degli ingredienti prescritti occorre prendere quantità e peso in parti uguali (a dose uguale). (BATT.) // Ana: En las recetas médicas para denotar que los ingredientes habían de ser de peso o partes iguales (RAE). (*Passim*).

Angelot: Angelotto: Moneta d'oro di Enrico VI d'Inghilterra, che aveva effigiato, su una faccia, un angelo. (BATT.) // Moneda de oro de Enrique VI de Inglaterra, que tenía retratada en una cara un ángel. (Ed. 1561 f.40v, f.54v, f.56v, f.59v, f.61v, f.63r, f.64r, f.64v, f.65r), (Ed. 1565 p.102, p.131, p.135, p.142, p.143, p.147, p.150, p.152, p.153, p.154).

Baiocco: Moneta di rame, che si conia nella Roma pontificia e circolava negli Stati della Chiesa: equivaleva a circa sei centesimi di franco e si divideva in quattro quattrini. (BATT.) // Bayoco: Moneda de cobre de escaso valor, que tuvo curso en los Estados Pontificios hasta 1886 (RAE). (Ed. 1561 f.6r, f.75r, f.75v), (Ed. 1565 p.11, p.177).

Boccale: Vaso (per lo più di terracotta o di vetro), panciuto, con o senza beccuccio ma sempre con manico. (BATT.) // Jarra: Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc. con cuello y boca anchos y una o dos asas (RAE). (Ed. 1561 f.4v, f.35r, f.37v, f.38v, f.69v, f.74r), (Ed. 1565 p.8, p.87, p.92, p.97, p.165, p.175).

Carlino: Moneta d'argento o anche d'oro coniata nel Regno di Sicilia (da Carlo I d'Angiò, nel 1278), dove ebbe vario valore; in seguito, il nome passò a indicare monete sabaude e papali del valore di pochi centesimi. (BATT.) // Carlín: Moneda española pequeña y de plata, que circuló en España desde el siglo XVI. (RAE). (Ed. 1561 f.8r, f.46v, f.62v, f.76r), (Ed. 1565 p.15, p.115, p.149, p.178).

Castagna: Frutto del castagno, sono diversi nelle forme e nelle dimensioni, in questo caso si usa il suo tamagno come riferimento per controllare la quantità che si doveva utilizzare. // Castaña: Fruto del castaño, del tamaño de la nuez, en este caso su tamaño era una referencia para la cantidad que se debía utilizar. (Ed. 1561 f.33v), (Ed. 1565 p.85).

Cece: Il frutto è un baccello piccolo. In questo caso si usa il suo tamagno come riferimento per controllare la quantità che si doveva

utilizzare. // Garbanzo: frutto de vaina inflada, de centímetro aproximadamente de diámetro, se utilizaba su tamaño como referencia para controlar las cantidades. (Ed. 1561 f.25r, f.25v, f.55r, f.56r, f.57v, f.61v, f.70v, f.77r, f.84r, f.85r, f.87v), (Ed. 1565 p.17, p.65, p.66, p.133, p.138, p.146, p.166, p.180, p.196, p.199, p.205).

Credo: Il tempo che occorre per recitare il Credo: periodo di tempo assai breve. (BATT.) // Credo: En un instante. (RAE). *Per un credo* (Ed. 1561, f.70v, f.74r), (Ed. 1565 p.167, p.174).

Denaro: Antica unità di peso, che ebbe valori diversi nelle città italiane (ed equivaleva a 1/24 di oncia). Anche: Piccoli pezzetti quadrati d'ottone che servivano per il peso della moneta. (BATT.) // Denario: Moneda de plata que corría entre los romanos. Porción o cantidad de cosa que vale un dinero. (DCVB). (*Passim*)

Dramma: Antica misura di peso, equivalente all'ottava parte dell'oncia. (BATT.) // Dracma: Medida de peso utilizada en farmacia, equivalente a la octava parte de una onza, es decir, tres escrúpulos o 3594 mg (RAE). (*Passim*).

Foglietta: Antica misura di capacità per liquidi, equivalente a circa mezzo litro, in uso nelle regioni centro-settentrionali e giunta a Roma intorno al 1500. (BATT.) // Antigua medida de capacidad de líquidos, equivalente a aproximadamente medio litro, se usaba en las regiones centro-septentrionales y llegó a Roma alrededor de 1500. (Ed. 1561 f.32v, f.74v, f.75r, f.75v), (Ed. 1565 p.81, p.175, p.177).

Goccie: Goccia Piccolissima quantità di liquido che si forma per separazione dalla massa del liquido stesso o per unione di più parti minute che aderiscono a una superficie assumendo aspetto globulare. (BATT.) // Gota: Pequeña porción de un líquido, con forma esferoidal. Pizca, cantidad pequeña de algo (RAE). (*Passim*).

Gramo: Unità di misura di peso (simbolo g) che corrisponde al peso di 1 cm di acqua distillata a 4°C (ed è anche detto grammo-peso o grammo-forza). (BATT.) // Gramo: Unidad de masa del sistema internacional, equivalente a una milésima parte de 1 kilogramo. (RAE). *Grami* (Ed. 1561 f.73v), (Ed. 1565 p.173). *Gramma*. (Ed. 1561 f.73v, f.76v), (Ed. 1565 p.173, p.179).

Karatto: Carato: La ventiquattresima parte di un'oncia; unità di misura delle leghe aurifere usata per calcolare in quale proporzione l'oro fino è contenuto in ventiquattro parti di lega. (BATT.) // Quilate: Unidad de ley de una aleación de oro equivalente a cada una

de las veinticuatroavas partes, en peso, de oro puro que contiene una aleación de este metal, y que a su vez se divide en cuatro granos. (RAE). *K.* (Ed. 1561 f.23r, f.65r, f.69v, f.70v, f.73v, f.76v), (Ed. 1565 p.49, p.153, p.154, p.166, p.167, p.173, p.180).

Lagrime: Goccia di materia liquida o grassa (come acqua olio, cera); stilla formata dal vapore o dall'umidità. (BATT.) // Lágrima: cada una de las gotas que segrega la glándula lagrimal. (RAE). (Ed. 1561, f.4r), (Ed. 1565 p.8).

Libra: Libbra Unità di misura di peso (o, più precisamente, di massa), già in uso presso i Greci e i Romani, poi estesa, nel Medio Evo, a tutta l'Italia (e corrispondeva a un peso di poco superiore ai 300 g) e ad altri Paesi con valori diversi; dopo l'introduzione del sistema decimale, è ancora adoperata nei Paesi anglosassoni dove corrisponde a 453 g. (BATT.) // Libra: Medida que se usó en las boticas y se dividía en 12 onzas o 96 dracmas. (RAE). (*Passim*).

Loth: Lot: Antica unità di misura di peso tedesca, corrispondente a circa mezza oncia. (BATT.) // Loth: Antigua unidad de medida de peso alemana, que corresponde a media onza. (RAE). (Ed. 1561 f.15v), (Ed. 1565 p.32).

Manipolo: Piccolo fascio, mannello (di fieno, d'erba, di grano, ecc.: e indica più precisamente, la quantità che il falciatore afferra e taglia); fascina, fastello: mazzo. Per estens. Quantità che può essere contenuta in una mano. (BATT.) // Manípulo: Puñado, porción que se puede contener en el puño (RAE). (*Passim*).

Miserere: Il tempo necessario a recitare o a cantare tale salmo. (BATT.) // Miserere: Salmo 50, que, en la traducción de la Vulgata, empieza con esta palabra (RAE). (Ed. 1561 f.6r, f.33v), (Ed. 1565 p.11, p.84).

Nocella: In espressioni comparative o in similitudini, per indicare forma, dimensione, quantità, volume, aspetto simili a quelli di tale frutto. (BATT.) // Avellana: Fruto del avellano. Es casi esférico, de unos dos centímetros de diámetro, con corteza dura, delgada y de color de canela, dentro de la cual, y cubierta con una película rojiza. En este caso, una cantidad que sea aproximadamente de las mismas dimensiones que tal fruto. (RAE). (Ed. f.42r, f.67v), (Ed. 1565 p.104, p.158).

Numero: Numero di quantità: Proprietà di tutto ciò che può essere misurato o contato. Misura, dose, porzione. (BATT.) // Número:

Expresión de una cantidad en relación a su unidad. (RAE). (Ed. 1561 f.3r, f.4v, f.40r, f.56r, f.67v), (Ed. 1565 p.6, p.8, p.101, p.160).

Oncia: Unità di misura di peso (o, più precisamente, di massa) già in uso nel sistema ponderale siculo-italiota e adottata poi dai Romani, preso i quali equivaleva a un dodicesimo della libbra; è stata conservata in Italia e altri Paesi con valori diversi, ma per lo più oscillanti intorno ai 30 g; dopo l'adozione del sistema decimale, è ancora adoperata nei Paesi anglosassoni, dove corrisponde, come unità di massa, a 28'35 g / mentre nel sistema troy per le pietre preziose corrisponde a 31'1320 g, e come misura di volume per i liquidi, corrisponde nel sistema inglese a 28'41 cm³ e in quello americano a 29'57 cm³); in Italia è ancora usata talvolta in farmacia e, nel linguaggio del pugilato, per indicare il peso dei guantoni. Anche: la quantità di una sostanza equivalente a tale peso. (BATT.) // Onza: Cada una de las 16 partes en que se divide la libra, equivalente a 28,75 g. (RAE). (*Passim*).

Parte: unità di misura, modulo. (BATT.) // Parte: Cantidad o porción especial o determinada de un compuesto. (RAE). (*Passim*)

Pertica: Unità di misura lineare in uso prima dell'adozione del sistema metrico decimale e avente valore variabile a seconda dei luoghi e dei tempi mediamente intorno a 3 m negli Stati italiani, a 5 m in Inghilterra, e a 6 m in Francia. Anche con uso generico, per indicare una certa distanza. (BATT.) // Pértica: Medida agraria de longitud que consta de dos pasos o diez pies geométricos y equivale aproximadamente a 2,70 m. (RAE). (Ed. 1561 f.28r), (Ed. 1565 p.72).

Pezzo: Quantità indeterminata di una sostanza solida, intera e compatta, considerata nella sua unità; massa. (BATT.) // Trozo: Parte de algo que se considera por separado del resto. (RAE). (*Passim*).

Pizzico: Quantità di sostanze, in particolare in polvere, che si può prendere fra le punte di due o più dita ravvicinate. In senso generico: piccola quantità (per lo più in relazione con un compì, partitivo). (BATT.) // Pellizco: Porción pequeña de algo, que se toma o se quita. (RAE). (Ed. 1561 f.76r), (Ed. 1565 p.179).

Pugno: Quantità di sostanza o di cose che può essere contenuta nel cavo della mano con le dita chiuse, anche come misura approssimata in ricette gastronomiche (per li più in relazione con compì, di specificazione). (BATT.) // Puñado: Porción de cosas sueltas que se

puede contener en el puño. (RAE). (Ed. 1561 f.76r), (Ed. 1565 p.179).

Quarta: Nome di svariate misure di capacità o peso in uso prima dell'adozione del sistema metrico decimale in molte località italiane, con valori diversi da luogo a luogo (e comunque corrispondenti alla quarta parte di un'unità di misura ivi resa a riferimento, fosse essa lo staio, il moggio, il eigoncio, il nibbio, l'oncia, la libbra o altro. In particolare: in Sicilia, antica unità di misura ponderale pari a 6,61 gr. (BATT.) // Cuarta: Que es una de las cuatro partes iguales en las que se divide una cosa. (DCVB). (Ed. 1561 f.31v, f.45r, f.47v, 50r, f.56v, f.66r), (Ed. 1565 p.53, p.80, p.111, p.116, p.122, p.135, p.157).

Quarto: Sottomultiplo in tale ragione di un'unità di misura, in particolare, di una misura lineare o di peso o di volume. (BATT.) // Cuarto: Que es una de las cuatro partes iguales en las que se divide una cosa. (DCVB). (*Passim*).

Quattrini: Prima dell'introduzione del sistema metrico decimale, misura lineare sottomultipla del braccio. (BATT.) // Antes de la introducción del sistema métrico decimal, medida lineal submúltiplo del brazo. (Ed. 1561 f.29r, f.66v, f.86v), (Ed. 1565 p.74, p.158, p.202).

Saggi: Saggio: Unità di misura di peso per metalli preziosi pari alla sesta parte dell'oncia. (BATT.) // Unidad de medida de peso para metales preciosos pares a la sexta parte de la onza. (Ed. 1561 f.43v), (Ed. 1565 p.107).

Scodella: Recipiente basso e fondo, di forma svasata, per lo più di terracotta o di porcellana (ma anche di legno, di metallo o di altri materiali), in cui si servono liquidi. (BATT.) // Cuenco: Recipiente no muy grande de barro u otra materia, hondo y ancho, y sin borde o labio. (RAE). (Ed. 1561 f.8r, f.29r, f.45v, f.88r), (Ed. 1565 p.15, p.74, p.94, p.113)

Scrupolo: Unità di misura di peso, dal Medioevo in farmacia e corrispondente al 1'296 g. (BATT.) // Escrúpulo: Medida de peso antigua, utilizada en farmacia y equivalente a 24 granos, o sea, 1198 mg (RAE). (*Passim*).

Soldi: Unità di misura lineare anticamente in uso a Firenze, corrispondente alla ventesima parte del braccio fiorentino (circa 3 cm). (BATT.) // Unidad de medida lineal antiguamente en uso en

Florenzia, que correspondía a la veintésima parte del brazo florentino. (Ed. 1561 f.85v), (Ed. 1565 p.200).

Somesso: Sommeso: Unità di misura lineare corrispondente alla lunghezza del pugno col pollice alzato (15 cm) un tempo in uso nell'Italia settentrionale e in Toscana. (BATT.) // Unidad de medida sencilla correspondiente a la longitud del puño con el pulgar levantado (15 cm) se usó durante un tiempo en Italia septentrional y en la Toscana. (Ed. 1561 f.18v), (Ed. 1565 p.39).

Tornese: Moneta di rame di modesto valore coniata nel regno di Napoli dalla metà del secolo XVI alla fine del regno dei Borboni. (BATT.) // Moneda de cobre de modesto valor cuñada en el reino de Nápoles de la mitad del siglo XVI a finales del reinado de los Borbones. *Tornesi*. (Ed. 1561 f.46v, f.47r, f.66v), (Ed. 1565 p.115, p.158).

GLOSARIO DE ANIMALES

Albume d'ovo: Sostanza gelatinosa o acquosa a base di albumina, che nelle uova degli uccelli alimenta l'embrione nel primo sviluppo; bianco dell'uovo (detto comunemente chiara). (BATT.) // Clara de huevo: Materia blanquecina, líquida y transparente, de naturaleza albuminoidea, que rodea la yema del huevo de las aves y ha sido segregada por pequeñas glándulas existentes en las paredes del oviducto. (RAE). (Ed. 1561 f.26r, f.33r, f.55r, 62r, 63r), (Ed. 1565 p.67, p.82, p.113, p.147, p.149). *Bianco d'ovo*. (Ed. 151 f.46r, f.56r), (Ed. 1565 p.17, p.18, p.113).

Ambra grigia: Sostanza grigia o bruna rossastra; cerosa secrezione dell'intestino del capodoglio; bruciata da un profumo simile a quello del muschio. (BATT.) // **Ámbar gris:** Sustancia que se encuentra en las vísceras del cachalote, sólida, opaca, de color gris con vetas amarillas y negras, de color almizcleño, usada en perfumería. (RAE). *Ambracan*. (*Passim*).

Anguilla: Pesce della famiglia anguillidae (*Anguilla vulgaris*), con corpo serpentino, cilindrico, lungo da mezzo metro a un metro e più, a muso ottuso e mascelle fornite di numerosi dentini, con lunga pinna dorsale che si unisce a quella caudale (occupando i due terzi del corpo), con pelle nuda, spessa, lubrica, sgusciante, di color verde sudicio sul dorso e biancastra sul ventre; vive nei fiumi, ma si riproduce nel mare, dove migra in autunno, appena raggiunge la maturità sessuale, senza far più ritorno; i suoi nati, a forma di sottile fogli di salice e a struttura trasparente, si ritenevano un tempo come specie a sestante (*Leptocephalus brevirostris*): assunta la forma cilindroide di anguillina (che si chiama ceca), si avviano alle foci dei fiumi per risalire la corrente. (BATT.) // **Anuguila:** Pez teleósteo, fisóstomo, comestible, sin aletas abdominales, de cuerpo largo y cilíndrico de hasta un metro de longitud y piel resbaladiza, que vive en los ríos, pero descende hasta el océano para reproducirse, cuando sus órganos sexuales llegan a la plenitud de su desarrollo. (RAE). (Ed. 1561 f.85r), (Ed. 1565 p.200).

Asina: Mammifero perissodattilo, della famiglia equidi, affine al cavallo, da cui si differenzia per la statura minore (da ima 1,60), labbra grosse, orecchie lunghe e internamente pelose, garrese poco sviluppato, ventre grande e cascante, mancanza delle castagnette agli arti posteriori; criniera meno folta con peli diritti, coda rivestita da peli solo all'estremità, zoccolo alto, cilindrico. (BATT.) // **Asna:**

Animal solípedo, como de metro y medio de altura, de color, por lo común, ceniciento, con las orejas largas y la extremidad de la cola poblada de cerdas, que es muy sufrido y se emplea como caballería y como bestia de carga y a veces también de tiro. (RAE). (Ed. 1561 f.85r, f.86v, f.87r), (Ed. 1656 p.199, p.202, p.203). *Latte di sommara*. (Ed. 1561 f.55v), (Ed. 1565 p.17).

Becco: Capro, caprone (il maschio della capra). (BATT.) // Macho de la cabra: Mamífero rumiante doméstico, como de un metro de altura, muy ágil para saltar y subir por lugares escarpados, con pelo corto, áspero y a menudo rojizo, cuernos vueltos hacia atrás, un mechón de pelos largos colgante de la mandíbula inferior y cola muy corta. (RAE). (Ed. 1561 f.8v), (Ed. 1565 p.16).

Budello: Canale dell'intestino; parte dell'intestino. (BATT.) // Intestino: Conducto membranoso, provisto de tejido muscular, que forma parte del aparato digestivo de diversos animales, se halla situado a continuación del estómago, está plegado en muchas vueltas en la mayoría de los vertebrados y presenta en sus paredes numerosas glándulas secretoras del jugo intestinal. (RAE). (Ed. 1561 f.55r), (Ed. 1565 p.133)

Bue: Maschio dei bovini castrato. (BATT.) // Buey: Macho vacuno castrado. (RAE). (Ed. 1561 f.30r, f.35r, f.37v, f.39v), (Ed. 1565 p.76, p.87, p.92, p.100).

Butirro: Burro: Sostanza grassa alimentare, contenuta nel latte di vacca, da cui viene separata mediante lavorazione e sbattimento a freddo della panna: di colore bianco-giallognolo, di sapore che tende a dolce, leggermente aromatico. (BATT.) // Butiro: Mantequilla obtenida de la leche batida. (RAE). (Ed. 1561 f.6r), (Ed. 1565 p.11) *Butiro*. (Ed. 1561 f.8r, f.83v), (Ed. 1565 p.14, p.195).

Cane: Genere di mammiferi carnivori appartenente alla famiglia canidi, dal pelo folto variamente colorato, con pupilla rotonda, voce ringhiante, latrante, abbaiente; comprende molte specie selvatiche, e il cane domestico, che di tutti gli animali è il più fedele e affezionato all'uomo; e ne esiste un grande numero di razze. (BATT.) // Perro: Mamífero doméstico de la familia de los cánidos, de tamaño, forma y pelaje muy diversos, según las razas, que tiene olfato muy fino y es inteligente y muy leal a su dueño. (RAE). (Ed. 1561 f.2r, f.26r, f.87v, f.88v), (Ed. 1565 p.3, p.68, p.92, p.94).

Capra: Mamífero ruminante, del sottordine degli artiodattili, famiglia dei cavicorni (addomesticato fin dai tempi preistorici, e

allevato specialmente per il latte, e anche per la carne e il pelo). (BATT.) // Cabra: Mamífero rumiante doméstico, como de un metro de altura, muy ágil para saltar y subir por lugares escarpados, con pelo corto, áspero y a menudo rojizo, cuernos vueltos hacia atrás, un mechón de pelos largos colgante de la mandíbula inferior y cola muy corta. (RAE). (Ed. 1561 f.18v, f.56v, f.57v, f.59v, f.60r, f.69r, f.83r, f.85r), (Ed. 1565 p.38, p.61, p.136, p.137, p.141, p.142, p.164, p.194, p.198).

Capretto: Il nato della capra (fino a un anno di età). (BATT.) // Cabrito: Cría de la cabra desde que nace hasta que deja de mamar. (RAE). (Ed. 1561 f.39r, f.45r, f.47r), (Ed. 1565 p.98, p.111, p.116) *Grassetto di capretto*. (Ed. 1561 f.45r, f.46v, f.62v), (Ed. 1565 p.111, p.114, p.148).

Caprone: Il maschio della capra. (BATT.) // Cabrón: Macho de la cabra. (RAE). (Ed. 1561 f.45v, f.47r), (Ed. 1565 p.112, p.116).

Caratello d'alicì: Acciuga: Piccolo pesce marino dell'ordine isospondili (*Engraulis encrasicolus*), di forma allungata (circa 20 cm) e sottile, di colore argenteo, iridescente sul dorso: vive in branchi particolarmente numerosi nel Mediterraneo e nell'Atlantico nord-occidentale (le acciughe si trovano in commercio, fresche, oppure conservate sott'olio o sotto sale). (BATT.) // Boquerón: Pez teleóstero, fisóstomo, semejante a la sardina, pero más pequeño, que abunda en el Mediterráneo y parte del océano Atlántico, con el cual se preparan las anchoas. (RAE). (Ed. 1561 f.76r), (Ed. 1565 p.179)

Carniccio: Ciascuno dei pezzettini di carne che rimangono attaccati alla pelle degli animali scuoiati e che vengono raschiati via prima della concia e adoperati in genere per fare una colla molto tenace (detta appunto colla di carnicci o carniccio). (BATT.) // Carniza: Desperdicio de la carne de la matanza. (RAE). (Ed. 1561 f.27v, f.28r, f.28v), (Ed. 1565 p.70, p.71, p.72, p.73).

Carta pecorina: Cartapecora: Pelle di pecora o di agnello, conciata e preparata in modo da potervi scrivere, miniare (ed anche usata per rilegare libri o altro). (BATT.) // Pergamino: Piel de la res, limpia del vellón o del pelo, raída, adobada y estirada, que sirve para escribir en ella, para forrar libros o para otros usos. (RAE). (Ed.1561 f.27r), (Ed. 1565 p.69). *Carta pecora* (Ed. 1565 p.205). *Carta membrana*. (Ed. 1561 f.82v), (Ed. 1561 p.193).

Castrato: Maschio della pecora castrato; la carne che se ne ricava. (BATT.) // Carnero castrado. Carnero: Macho de la oveja, que

alcanza de 70 a 80 cm de altura hasta la cruz, con frente convexa, cuernos huecos, angulosos, arrugados transversalmente y arrollados en espiral, y lana espesa, blanca, negra o rojiza. U. a veces para referirse a la especie. (RAE). (Ed. 1561 f.8v), (Ed. 1565 p.16).

Cavallo: Mammifero quadrupede (costituente l'unico genere della famiglia equidi), di forme più o meno slanciate, testa allungata, occhi grandi e sporgenti, orecchie erette e mobili, collo lungo compresso lateralmente con criniera eretta o ricadente, coda rivestita di lunghi crini con un ciuffo di peli all'estremità, gambe sottili e robuste, piede caratteristico, munito di un solo dito, protetto da zoccolo. (BATT.) // **Caballo:** Mamífero solípedo del orden de los perisodáctilos, de tamaño grande y extremidades largas, cuello y cola poblados de cerdas largas y abundantes, que se domestica fácilmente y suele utilizarse como montura o animal de tiro. (RAE). (Ed. 1561 f.19r, f.24r, f.27v, f.32v, f.88r, f.88v), (Ed. 1565 p.39, p.50, p.61, p.71, p.81, p.93, p.94).

Cera nova: Cera vergine o pura: pregiatissima, di color giallo, che si ricava direttamente dai favi. (BATT.) // **Cera nueva:** la que se extrae de las colmenas sin estar trabajada para nada. (DCVB). (Ed. 1561 f.8v, f.18r), (Ed. 1565 p.15, p.37).

Cervo: Mammifero ruminante della famiglia cervidi, sottofamiglia cervini (*Cervus elaphus*), di notevole statura, palchi (corni) ben ramificati e presenti nei soli maschi (possono raggiungere 1,35 m di lunghezza e recare più di dieci punte o pugnali); vive in branchi; nel periodo degli amori (dal principio di settembre alla metà di ottobre) i maschi emettono un particolare grido, molto forte (bramito), e combattono accanitamente fra di loro per il possesso della femmina (in particolari radure, sempre le stesse ogni anno, dette campi degli amori); dopo le lotte le corni cadono, per ricrescere più ramificate dopo breve tempo. (BATT.) // **Ciervo:** Animal mamífero rumiante, de 1,30 m de altura más o menos, esbelto, de pelo áspero, corto y pardo rojizo en verano y gris en invierno. Es más claro por el vientre que por el lomo, y tiene patas largas y cola muy corta. El macho está armado de astas o cuernas estriadas y ramosas que pierde y renueva todos los años, aumentando con el tiempo el número de puntas, que llega a diez en cada asta. Es animal indomesticable y se caza para utilizar su piel, sus astas y su carne. (RAE). (Ed. 1561 f.50r, f.58r), (Ed. 1565 p.124, p.139).

Ciambelloto: Panno di pelo di cammello o di capra: cammellotto. (BATT.) // **Pelo de camello:** Tejido hecho con pelo de este animal o

imitado con el pelote del macho cabrío. (RAE). (Ed. 1561 f.31v), (Ed. 1565 p.79).

Corallo: Animale del tipo cnidari classe antozoi (*Corallium rubrum*), che vive in colonie (cormi), sorrette da uno scheletro arborescente, formato di carbonato di calcio e colorato di rosso, e secreto dai singoli animali o polipi (bianchi, gelatinosi, simili a piccoli fiori, e forniti di otto tentacoli intorno alla bocca); lo scheletro è coperto da una corteccia carnosa (cenosacro), percorsa dai canali gastro-vascolari che pongono in comunicazione tutti i polipi della colonia (e forma eleganti alberetti alti fino a 20 cm alla profondità di 80-200 m, nel Mediterraneo, presso la costa africana dell'Atlante, nel mar rosso, nei mari del Giappone). In particolare: lo scheletro calcareo, usato per fare monili, decorazioni, ecc. (BATT.) // Coral: Celentéreo antozoo, del orden de los octocoralarios, que vive en colonias cuyos individuos están unidos entre sí por un polipero calcáreo y ramificado de color rojo o rosado. (RAE). *Corallo bianco*. (Ed. 1561 f.51r), (Ed. 1565 p.124).

Corno: Formazione ossea di varia forma che si trova sulla parte superiore del capo dei mammiferi ungulati (e hanno il massimo sviluppo nei ruminati: piene, come nei cervi, cave, come nei bovini e negli ovini; nelle giraffe sono semplici sporgenze dell'osso frontale; servono come armi di difesa e di offesa e nei combattimenti fra i maschi nei periodi degli amori). (BATT.) // Cuerno: Prolongación ósea cubierta por una capa epidérmica o por una vaina dura y consistente, que tienen algunos animales en la región frontal. (RAE). (Ed. 1561 f.5r, f.50r, f.58r, f.73r, f.88r), (Ed. 1565 p.9, p.94, p.124, p.139, p.172).

Costa: Ciascuna delle ossa piatte, a forma di acro, che partendo dai due lati della colonna vertebrale, si dirigono verso lo sterno, per unirsi a esso formando la cassa toracica; costola. (BATT.) // Costilla: Cada uno de los huesos largos y encorvados que nacen del espinazo y van hacia el pecho. (RAE). (Ed. 1561 f.27v), (Ed. 1565 p.71).

Cuoio: Pelle di taluni animali resa imputrescibile e di lunghissima conservazione, e dotata in taluni tipi di elasticità e morbidezza in altri di resistenza e compattezza, grazie ai processi della concia. (BATT.) // Cuero: Pellejo de los animales después de curtido y preparado para los diferentes usos a que se aplica en la industria. (RAE). (Ed. 1561 f.18r), (Ed. 1565 p.37).

Fele: Fiele: Bile (di cui è più popolare, in particolare con riferimento ad animali). (BATT.) // Bilis: Secreción amarillenta que produce el hígado de los vertebrados, importante en el proceso de la digestión. (RAE) (Ed. 1561 f.4r, f.30r, f.35r, f.37v, f.39v, f.56r, f.69r) (Ed. 1565 p.7, p.76, p.87, p.92, p.100, p.114, p.163, p.172, p.200).

Formiche: Formica: Insetto appartenente alla famiglia imenotteri aculeati, caratterizzato dal polimorfismo e dalla vita sociale altamente organizzata; è di piccole dimensioni, col capo, il torace e l'addome ben distinti da marcati restringimenti del corpo, l'addome in particolare è collegato al torace da un sottile peduncolo; il capo è relativamente grande, con robuste mandibole, la cui forma varia secondo le specie in rapporto coi loro costumi; le antenne sono sottili e alquanto lunghe, gli occhi piccoli o anche assenti; il polimorfismo è espresso dalla ripartizione in caste comprendenti i maschi, le femmine e i neutri; i maschi e le femmine, che provvedono alla riproduzione, sono di regola alati per poter compiere il volo nuziale nel corso del quale ha luogo l'accoppiamento; la casta dei neutri include tutti gli individui inetti alla riproduzione e privi di ali; essi formano la grandissima maggioranza della società e sono femmine sterili; si distinguono due sotto caste; quella delle operaie che provvedono ai lavori del nido e ai rifornimenti alimentari, e quella dei soldati che provvedono alla difesa, ciascuna delle quali può comprendere a sua volta individui o nel legno, che possono contenere un variabilissimo numero di individui. (BATT.) // Hormiga: Insecto himenóptero, de color negro por lo común, cuyo cuerpo tiene dos estrechamientos, uno en la unión de la cabeza con el tórax y otro en la de este con el abdomen, antenas acodadas y patas largas, que vive en sociedad, en hormigueros donde pasa recluso el invierno. (RAE). *Ova delle formiche*. (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

- **Formiche con le ali:** Formicaleone: Nome comune di insetti neurotteri del sottordine planipenni; la specie più comune, *Myrmaleon formicarius*, allo stato adulto è molto simile a una libellula e misura circa 40 mm di apertura alare, le antenne sono ben visibili; il corpo è esile e allungato, le ali sono strette e trasparenti; questo insetto compare in estate e si aggira di notte, con volo poco sostenuto; la larva, ovale e grigiastra, con due potenti mandibole, vive nei terreni sabbiosi ove si nasconde al fondo di una cavità a imbuto; se una formica o un altro insetto passa lungo i bordi di questo, la larva lo cattura scagliandogli addosso un getto di sabbia e

facendolo precipitare in fondo all'imbuto. (BATT.) // Hormiga león: Insecto neuróptero, de unos 25 mm de largo. Es de color negro con manchas amarillas, y tiene antenas cortas, cabeza transversal, ojos salientes, tórax pequeño, abdomen largo y casi cilíndrico, alas de tres centímetros de longitud y uno de ancho, reticulares y transparentes, y patas cortas. Vive aislada, aova en la arena, y las larvas se alimentan de hormigas. (RAE). (Ed. 1561 f.36r), (Ed. 1565 p.89).

Gallina: La femmina adulta del gallo domestico, che si distingue dal maschio per la mole minore, il piumaggio meno vivace, le penne timoniere più corte, la cresta floscia, l'assenza di speroni sui tarsi; ha istinto materno che manifesta in modo vistoso nel periodo della cova e dell'allevamento dei pulcini; è allevata, nelle sue molte varietà (*gallina nana, padovana, toscana, livornese, ecc.*), in tutto il mondo per le uova che depone e per la carne che costituisce un'apprezzata vivanda. Per estensione: la femmina di altri gallinacci. (BATT.) // Gallina: Ave doméstica del orden de las galliformes, con cresta roja y carnosa, pico corto, grueso y arqueado, de plumaje abundante, lustroso y a menudo con visos irisados, cuyo macho tiene tarsos fuertes armados de espolones, y cuya hembra es de menor tamaño y tiene la cresta más pequeña. (RAE). (Ed. 1561 f.8v, f.53v, f.60r, f.60v, f.65v, f.66r, f.67r, f.85r, f.85v), (Ed. 1565 p.16, p.129, p.143, p.144, p.154, p.155, p.156, p.159, p.200).

Gallo: Il maschio adulto degli uccelli domestici che appartengono al genere gallo, ordine gallinacci; presenta un chiaro dimorfismo sessuale messo in evidenza dalla cresta e dai bargigli molto sviluppati, dal piumaggio vivace, dalle lunghe e falciformi penne timoniere, del groppone e del collare, dai tarsi provisti di sperone; a portamento fiero, istinto battagliero, canto disteso caratteristico; è generalmente poligamo. (BATT.) // Gallo: Ave doméstica del orden de las galliformes, con cresta roja y carnosa, pico corto, grueso y arqueado, de plumaje abundante, lustroso y a menudo con visos irisados, cuyo macho tiene tarsos fuertes armados de espolones, y cuya hembra es de menor tamaño y tiene la cresta más pequeña. (RAE). (Ed. 1561 f.85r), (Ed. 1565 p.200).

Grasso: Tessuto adiposo del corpo umano e animale. In particolare: quello animale impiegato per usi alimentari, strutto, sugna, lardo. (BATT.) // Grasa: Manteca, unto o sebo de un animal. (RAE). (*Passim*).

Lardo: Strato di grasso sottocutaneo che abbonda sul dorso e sull'addome del maiale (e tale materia, staccata dall'animale, viene per lo più salata e affumicata per costituire alimento o condimento, sotto forma di pezzi, fette, trance, ecc.). (BATT.) // Tocino: Panículo adiposo, muy desarrollado, de ciertos mamíferos especialmente del cerdo. (RAE). (Ed. 1561 f.7v, f.39r, f.39v), (Ed. 1565 p.13, p.99).

Latte: Liquido bianco, opaco, altamente nutritivo che contiene in sospensione o in soluzione sostanze proteiche, grassi, sali, idrati di carbonio, vitamine, enzimi, ormoni e antigeni; è prodotto di secrezione delle ghiandole mammarie subito dopo il parto ed è destinato all'alimentazione della prole dei mammiferi nei primi mesi di vita. (BATT.) // Leche: Líquido blanco que segregan las mamas de las hembras de los mamíferos para alimento de sus crías. (RAE). (*Passim*).

Latterino: Pesce del genere *Aterina* (ma con tale nome in varie parti d'Italia si indicano specie diversi di piccoli pesci di mare o di acqua dolce). (BATT.) // Pejerrey: Pez toleoso marino del suborden de los acantopterigios, comestible, de pequeño tamaño, de cuerpo fusiforme, color plateado y reluciente, con dos bandas más oscuras a lo largo de cada costado, cabeza casi cónica, aletas pequeñas y cola ahorquillada, que abunda en todas las aguas costeras españolas y en las lagunas litorales, incluso en las salobres, y puede entrar en los ríos y llegar a vivir en agua dulce. (RAE).

Lepre: Mammifero che appartiene al genere lagomorfi; le zampe posteriori sono molto più lunghe di quelle anteriori e hanno 4 dita; le orecchie sono più lunghe del capo e la coda è breve; la lepre comune (*Lepus europaeus*), molto diffusa in Italia, ha il pelame misto di bruno, giallo, grigio e bianco; giunge a 0,80 m di lunghezza totale e 5 kg di peso; vive solitaria e a coppie con abitudini prevalentemente notturne; si nutre di erbe, germogli, radici; velocissima nella corsa, è dotata di vista, olfatto e udito acutissimi; è oggetto di un'intensa caccia sia per la carne pregiata sia per la pelliccia. (BATT.) // Liebre: Mamífero del orden de los lagomorfos, de pelaje suave y espeso, que mide unos 70 cm desde la cabeza hasta la cola, y de 20 a 24 cm de altura, parecido al conejo, pero con orejas y patas más largas, de carrera muy veloz, que vive preferentemente en las llanuras y cuya carne es apreciada. (RAE). (Ed. 1561 f.85r), (Ed. 1565 p.200).

Letame: Concime organico di notevole efficacia fertilizzante, risultante dalla decomposizione e dalla fermentazione, nell'apposita

concimaia, degli escrementi solidi e liquidi degli animali, mescolati con la paglia e con le foglie secche della lettiera della stalla. (BATT.) // Estiércol: Materia orgánica en descomposición, principalmente excrementos animales, que se destina al abono de las tierras. (RAE). (*Passim*).

- **Letame cavallino:** Letame di cavallo. // Estiércol de caballo. (RAE). (Ed. 1561 f.13r, f.20v), (Ed. 1565 p.27, p.43).

Lumachette bianche: Lumaca: Mollusco terrestre delle classe gasteropodi polmonati, delle famiglie arionidi e limacidi; è fornito di una conchiglia rudimentale situata sotto la pelle del dorso; presenta corpo allungato di colore grigiastro, capo dotato di quattro tentacoli tattili e olfattivi; due di questi tentacoli, gli anteriori, recano gli occhi; secerne un muco che mantiene il corpo viscido, facilitandone il movimento, e che lascia al passaggio dell'animale una caratteristica traccia argentea; vive generalmente nei luoghi umidi e si nutre per 10 più di sostanze vegetali. In senso improprio: chiocciola. (BATT.) // Caracol: Cada uno de los moluscos testáceos de la clase de los gasterópodos. De sus muchas especies, algunas de las cuales son comestibles, unas viven en el mar, otras en las aguas dulces y otras son terrestres. (RAE). (Ed. 1561 f.67v), (Ed. 1565 p.160).

Martore: Mammifero dell'ordine carnivori mustelidi (*Mustela martes*), con corpo agile e flessuoso, lungo circa 70 cm, con muso acuto, 30 denti, orecchie arrotondate, zampe digitigrade a cinque dita, rivestite anche inferiormente di peli; ha pelame morbido, bruno lucido, con ampia macchia gialla sulla gola; vive nelle foreste cibandosi di vari animalletti, come scoiattoli e uccelli, e anche di frutti. (BATT.) // Marta: Mamífero carnívoro de cuerpo alargado y delgado, cabeza pequeña, hocico agudo, patas cortas, pelaje espeso y suave, más oscuro por el lomo que por el vientre y muy apreciado en peletería. (RAE). (Ed. 1561 f.63v, f.66v), (Ed. 1565 p.150, p.158).

Midollo: Di animali (e il midollo estratto dalle ossa degli animali macellati, ricco di sostanze grasse, è usato largamente nell'alimentazione umana quale condimento) (BATT.) // Médula: Sustancia blanda del interior de los huesos. (RAE). (Ed. 1561 f.6r, f.20v, f.45v, f.57r, f.68v), (Ed. 1565 p.11, p.42, p.112, p.136, p.162).

- **Midolla di bue:** Médula de buey. (Ed. 1561 f.18v), (Ed. 1565 p.38).

- **Midolla di vacca:** Médula de vaca. (Ed. 1561 f.18v), (Ed. 1565 p.38).
- **Midollo di caprone:** Médula de cabrón. (Ed. 1561 f.45v), (Ed. 1565 p.112).

Montone: Maschio della pecora (e talora il termine indica anche il maschio castrato o, comunque, non destinato, a differenza dell'ariete, alla riproduzione); ariete. (BATT.) // Carnero: Macho de la oveja, que alcanza de 70 a 80 cm de altura hasta la cruz, con frente convexa, cuernos huecos, angulosos, arrugados transversalmente y arrollados en espiral, a veces para referirse a la especie. (RAE) (Ed. 1561 f.55r), (Ed. 1565 p.133).

Oca magra: Volatile da cortile dell'ordine anseriformi, con statura alta, zampe palmate, becco arancione o giallo che si restringe all'apice ed è più alto alla base, collo lungo e ricurvo, piumaggio, da adulto, bianco o anche grigio in alcune varietà, che ricopre uno strato di piumino molto fitto (i piccoli, detti paperi, sono invece ricoperti da un piumaggio morbido di colore giallo); ha abitudini gregarie ed emette clamori rauchi se disturbata o messa in sospetto; si nutre in prevalenza di verdura, che si procura in gran parte col pascolo, integrata con granaglie e con pastoni di farina di cereali e cruscami o con mangimi; per il consumo è ingrassata con la somministrazione, talora forzata, di alimenti ricchi di idrati di carbonio e può raggiungere il peso di una decina di kg; fornisce una quantità elevata di carne, consumata fresca o conservata sotto forma di insaccati e di prosciutti (e per la ricchezza di grasso sostituisce nella cucina ebraica il maiale, proibito dalla legge mosaica), di grasso e di fegato, utilizzato per la preparazione di apprezzati prodotti gastronomici, e inoltre il piumino, prelevato mediante spiumatura in prossimità della muta, che trova impiego nella confezione di imbottiture, cuscini, coltri. (BATT.) // Ganso: Ave palmípeda migratoria del orden de las anseriformes, semejante al pato pero de mayor tamaño, con plumaje básicamente gris, y pico y patas de color naranja, rosa o amarillo, según la especie, que vive en herbazales cercanos al agua en Europa, Asia y Norteamérica, y de la cual existen varias especies, algunas de ellas domésticas, como la oca, que se cría por su carne y por su hígado. (RAE). (Ed. 1561 f.65r), (Ed. 1565 p.154).

Ossa di seppio: Osso di seppia: conchiglia completamente interna, presente nel genere seppia, formata dal proostraco dorsale di sostanza organica e da una serie di lamelle calcaree (e ridotta in

polvere aveva impiego farmaceutico). (BATT.) // Concha de la sepia. (Ed 1561 f.39v, f.65r), (Ed. 1565 p.99, p.154).

Ovo: Uovo: Negli animali ovipari ad ovovipari, cellula che si origina generalmente nell'ovaio, di forma per lo più ellissoidale o tonda, fecondata o non fecondata, di dimensioni varie e più o meno ricca di sostanze nutritive (contenute nel tuorlo o vitello o deutoplasma) ricoperta da un guscio o da altro materiale protettivo, che, negli animali ovipari viene espulsa prima che l'embrione si sviluppi. Per antonomasia: quello di gallina o, in genere, di altri uccelli, in particolare in quanto usato come alimento. (BATT.) // Huevo: Cuerpo redondeado, de tamaño y dureza variables, que producen las hembras de las aves o de otras especies animales, y que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición durante la incubación. (RAE). *Ova. (Passim).*

- **Pelle di becco:** Piel de macho de la cabra. (Ed. 1561 f.27v) (Ed. 1565 p.71).
- **Pelle di capra:** Piel de cabra. (Ed. 1561 f.27v) (Ed. 1565 p.71).
- **Pelle di capretto:** Piel de cabrito. (Ed. 1561 f.27v) (Ed. 1565 p.71).
- **Pelle di cervo:** Piel de ciervo. (Ed. 1561 f.72v), (Ed. 1565 p.171)

Pelle: Rivestimento cutaneo di un animale e, per estensione, l'insieme dei peli e dei crini che lo ricoprono; il mantello di un animale. (BATT.) // Piel: Tegumento extendido sobre todo el cuerpo del animal, que en los vertebrados está formado por una capa externa o epidermis y otra interna o dermis. (RAE). *(Passim).*

Penne bianche: Penna: Ciascuna delle formazioni cornee che si sviluppano sul tegumento degli uccelli a spese dell'epidermide; sono inserite in una cavità detta follicolo e consistono di una parte basale (il calamo) che continua in una asse centrale la rachide) da cui si dipartono numerose fini appendici (le barbe) disposte simmetricamente lungo i due lati; costituiscono la copertura del corpo dell'animale, mancando di solito soltanto sulle zampe (tarsi e dita) dove sono sostituite da scaglie cornee, e hanno importanza determinante nel meccanismo del volo; molte di esse sono più piccole e flessibili e formano un morbido rivestimento soprattutto sul capo, sul petto e sul dorso (e sono dette più propriamente piume), altre sono più grandi e rigide, con la rachide robusta e le barbe ben connesse fra loro con piccolissimi unci; il piumaggio degli uccelli

presenta aspetti e colori molto diversi secondo la specie, ed è soggetto a mute periodiche che avvengono in modo più o meno graduale. (BATT.) // Pluma: Animal mamífero rumiante, de 1,30 m de altura más o menos, esbelto, de pelo áspero, corto y pardo rojizo en verano y gris en invierno. Es más claro por el vientre que por el lomo, y tiene patas largas y cola muy corta. El macho está armado de astas o cuernas estriadas y ramosas que pierde y renueva todos los años, aumentando con el tiempo el número de puntas, que llega a diez en cada asta. Es animal indomesticable y se caza para utilizar su piel, sus astas y su carne. (RAE). (Ed. 1561 f.84r), (Ed. 1565 p.196)

Pergamena: Sottile membrana di pelle animale (per lo più di agnello o, anche, di carpa, pecora, montone), sottoposta a macerazione in un bagno di calce e, in seguito, raschiata, tesa, seccata e levigata; era usata come materiale scrittorio (e il suo largo impiego duro fino al XIII secolo, venendo quindi soppiantato da quello della carta. (BATT.) // Pergamino: Piel de la res, limpia del vellón o del pelo, raída, adobada y estirada, que sirve para escribir en ella, para forrar libros o para otros usos. (RAE). (Ed. 1561 f.16v), (Ed 1565 p.34).

Perle: Prodotto che si forma nel mantello di alcuni molluschi, per lo più bivalvi, d'acqua salata (*Pinna nobilis*, *Mytilus nautilus*, *Tridacna gigas*, ecc.) e dolce (*Anodonata mutabilis*, *Unio* o *Margaritana margaritifera*, ecc.), e in particolare delle ostriche perlifere (*Meleagrina* o *Pteria margaritifera*, *martensi*, *vulgaris* e *caflifomica*), per secrezione di sostanza madreperlacea in strati concentrici sovrapposti intorno a un corpuscolo estraneo (un granello di sabbia, un piccolo parassita, la larva di un pesce, ecc.); isolata o, più spesso, in gruppi, si presenta in forma sferica più o meno regolare o talvolta piriforme (se duplice), con un colore bianco opaco e cangiante (con qualche eccezione, come la perla nere delle coste messicane) e composizione chimica analoga alla madreperla; pescata da indigeni o palombari o per mezzo di draghe ed estratta dalla conchiglia, viene sottoposta a un delicato lavoro di tornitura e pulitura per migliorarne la sfericità e la lucentezza e talora forata; a seconda della grossezza e delle caratteristiche (lo splendore, la lucentezza, l'oriente o fuoco, l'acqua) può assumere un elevato valore commerciale e, mentre ne è caduto in disuso l'impiego nella preparazione di medicinali, è ancora apprezzatissima nella confezione di gioielli, in particolare collane o orecchini, nella guarnizione di tessuti o oggetti preziosi, ecc. (BATT.) // Perla: Concreción nacarada, generalmente de color blanco agrisado,

reflejos brillantes y forma más o menos esferoidal, que suele formarse en el interior de las conchas de diversos moluscos, sobre todo en las madreperlas. Se estima mucho en joyería cuando tiene buen oriente y es de forma regular. (RAE). (Ed. 1561 f.51r) (Ed. 1565 p.124, p.204, p.207).

Pernici: Denominazione comune di numerosi uccelli appartenenti all'ordine gallinacei e alla famiglia fasianidi, e in particolare al genere *Perdix*, che comprende la comune starna; hanno dimensioni poco maggiori di quelle di un colombo, piumaggio di colori poco vivaci, e costituiscono una selvaggina ricercata per le carni particolarmente prelibate. (BATT.) // **Perdiz:** Ave gallinácea, de hasta 40 cm de longitud y 50 de envergadura, de cuerpo grueso, cabeza pequeña y plumaje pardo grisáceo con manchas rojas, muy apreciada como pieza de caza por su carne. (RAE). (Ed. 1561 f.66r), (Ed 1565 p.156).

Piccioni: Colombo domestico. Uccello dell'ordine colombiformi, di mole mediocre, dotato di becco breve e sottile, rigonfio all'apice, zampe con quattro dita, tarsi scudettati sul davanti, reticolati nella parte posteriore, coperti di penne su un piccolo spazio della porzione superiore, ali molto robuste con le penne remiganti primarie più lunghe delle secondarie. (BATT.) // **Palomo:** Ave domesticada que provino de la paloma silvestre y de la que hay muchas variedades o castas, que se diferencian principalmente por el tamaño o el color. (RAE). (Ed. 1561 f.67r; f.84r), (Ed. 1565 p.159, p.196).

Pietre di lumache: Lumachella: Roccia calcarea ricca di fossili conchiliari (soprattutto molluschi, gasteropodi e lamellibranchi), caratterizzata da lucentezza madreperlacea e da colori molto vivaci; è usata spesso come pietra ornamentale e da rivestimenti. (BATT.) // **Concia:** Cubierta, formada en su mayor parte por carbonato cálcico, que protege el cuerpo de los moluscos y que puede constar de una sola pieza o valva, como en los caracoles, de dos, como en las almejas, o de ocho, como en los quitones. (RAE). (Ed. 1561 f.85v), (Ed. 1565 p.200).

Piuma: Ciascuna delle formazioni cornee che, sviluppandosi sul tegumento degli uccelli a spese dell'epidermide, si distinguono dalle penne in quanto molli, non resistenti, piccole, flessibili, prive di rachide e di vessillo e con le barbe disposte intorno all'ombelico superiore del calamo o, anche, su una rachide o iporachide; formano un rivestimento morbido su tutto il corpo, con funzione coibente. Al plurale: l'intero piumaggio. (BATT.) // **Pluma:** Cada una de las

formaciones córneas de que está cubierto el cuerpo de las aves y que consta de un tubo o cañón inserto en la piel y de un eje con barbillas. (RAE). (Ed. 1561 f.65v, f.83r, f.84v), (Ed. 1565 p.155, p.195, p.197).

Porcellete: Porcelletta: conchiglia calcarea di ciprea. Genere di molluschi gasteropodi della famiglia cipreidi, dalla conchiglia ovoide e variopinta (vive nei mari caldi e alcune specie sono alquanto pregiate come ornamenti). (BATT.) // Cauri: Molusco gasterópodo que abunda en las costas de Oriente y cuya concha blanca y brillante servía de moneda en la India y costas africanas. (RAE). (Ed. 1561 f.9r, f.40v, f.51r, f.56v, f.64r, f.64v), (Ed. 1565 p.26, p.101, p.124, p.135, p.152, p.153, p.206).

Porco: Maiale: Mammifero appartenente alla famiglia suidi (*Sus scrofa domesticus*), derivato da specie selvatiche, come il cinghiale, e addomesticato fin dall'antichità; ha corpo tozzo, muso allungato con un grugno caratteristico e coda breve, attorcigliata; è allevato per la produzione di carne, consumata sia fresca, sia conservata o insaccata. (BATT.) // Cerdo: Mamífero artiodáctilo del grupo de los suidos, de cuerpo grueso, cabeza y orejas grandes, hocico estrecho y patas cortas, que se cría especialmente para aprovechar su cuerpo en la alimentación humana. (RAE). (Ed. 1561 f.65r), (Ed. 1565 p.154). *Assogna di porco.* (Ed. 1561 f.87v), (Ed. 1565 p.160). *Grasso di porco.* (Ed. 1561 f.11v, f.39r, f.47v, f.85v), (Ed. 1565 p.23, p.98, p.116, p.200).

Quaglie: Uccello dell'ordine gallinacei, famiglia fasianidi (*Coturnix coturnix*), con piumaggio bruno macchiettato ali rotonde, becco breve e leggermente ricurvo, zampe collegate da una membrana; è migratore, sverna in Africa e trascorre l'estate in Europa; è onnivoro; vive e nidifica sul terreno, frequenta pianure e altipiani di bassa vegetazione; è cacciato e anche allevato per la qualità delle carni. (BATT.) // Codorniz: Ave gallinácea migratoria, de unos 20 cm de largo, con alas puntiagudas, la cola muy corta, los pies sin espolón, el pico oscuro, las cejas blancas, la cabeza, el lomo y las alas de color pardo con rayas más oscuras, y la parte inferior gris amarillenta. Es común en España, de donde emigra a África en otoño. (RAE). (Ed. 1561 f.36r), (Ed. 1565 p.89).

Rete: // Omento: Mesenterio: Repliegue del peritoneo, formado principalmente por tejido conjuntivo que contiene numerosos vasos sanguíneos y linfáticos y que une el estómago y el intestino con las paredes abdominales, y en el que se acumula a veces una enorme

cantidad de células adiposas. (RAE). (Ed. 1561 f.44v), (Ed. 1565 p.110).

Rognone: Rene di bovino, di maiale o di altro animale macellato. Anche: vivanda preparata con tale parte. (BATT.) // Riñón: Cada uno de los órganos excretores, generalmente en número par, que filtran la sangre para eliminar los residuos del metabolismo en forma de orina. (RAE). (Ed. 1561 f.44v, f.45r), (Ed. 1564 p.110, p.111) *Grasso di rognoni*. (Ed. 1561 f.47r), (Ed. 1565 p.116).

Rosso d'ovo: Tuorlo dell'uovo. Sostanza del citoplasma dell'uovo che l'embrione utilizza, durante lo sviluppo, come nutrimento; deutoplasma, vitello. In particolare: parte centrale globosa dell'uovo di gallina (o anche di altri gallinacci), dal colore arancione intenso, circondata dall'albume, ricca di sostanze nutritive e usata come alimento. (BATT.) // Yema: Porción central del huevo en los vertebrados ovíparos. (RAE). *Rossi d'ova, rossume d'ovo, rossumi d'ova*. (*Passim*).

Seppie: Genere di molluschi cefalopodi dibranchiati, la cui specie più nota è la *Sepia officinalis*, che popola con varie sottospecie l'oceano Atlantico e le acque del Mediterraneo; ha corpo appiattito e ovoidale, munito internamente di una conchiglia calcificata ed esternamente di lunghe braccia, ricoperte di ventose; la superficie dorsale è ornata di vistose zebraure di colore marrone o viola, quella ventrale è macchiata di blu-verde; cui margini laterali del corpo si sviluppano due lunghe pinne; quando è molestato, l'animale si difende emettendo l'inchiostro secreto dalla ghiandola rettale; è attivamente pescato per la carne pregiata. (BATT.) // Sepia: Molusco cefalópodo dibranchial, decápodo, de cuerpo oval, con una aleta a cada lado. De los diez tentáculos, los dos más largos llevan ventosas sobre el extremo, mientras que los otros ocho las tienen en toda su longitud. En el dorso, cubierta por la piel, tiene una concha calcárea, blanda y ligera. Alcanza unos 30 cm de largo, abunda en los mares templados y es comestible. (RAE). (Ed. 1561 f.19v), (Ed. 1565 p.40).

Serpente: Rettile appartenente al sottordine ofidi o serpenti, squamato, prevalentemente terricolo, di dimensioni assai variabili, privo di arti anteriori e posteriori (ne conserva soltanto tracce nello scheletro), di corpo cilindrico notevolmente allungato, con colonna vertebrale composta da numerosissime vertebre proceli; si sposta mediante contrazioni della muscolatura assiale; la bocca, grazie alla particolare articolazione mandibolare, è in grado di aprirsi tanto da permettere di inghiottire anche prede di ragguardevoli dimensioni,

ed è fornita di denti acuminati di forma conica, talora collegati con ghiandole velenifere, e di lingua bifida, usata come organo tattile e olfattivo, protrudibile anche quando la bocca è chiusa; l'apparato respiratorio è costituito da un solo polmone funzionale di forma molto allungata, dilatabile in un sacco aereo durante l'ingestione del cibo; gli occhi sono mobili, dotati di palpebre fisse e pellucide. (BATT.) // Serpiente: Reptil ofidio sin pies, de cuerpo aproximadamente cilíndrico y muy largo respecto de su grueso, cabeza aplanada, boca grande y piel pintada simétricamente con colores diversos, escamosa, y cuya parte externa o epidermis muda por completo el animal de tiempo en tiempo. (RAE). (Ed. 1561 f.64r, f.64v, f.65r), (Ed. 1565 p.152, p.153, p.154).

Seta: Fibra tessile ricavata dal bozzolo dei bachi che viene sottoposta a diverse lavorazioni in modo da ottenerne un filato e successivamente un tessuto di pregio. Anche: il tessuto stesso; pano, drappo di tale tessuto. (BATT.) // Seda: Tejido hecho de seda, líquido viscoso segregado por ciertas glándulas de algunos artrópodos, como las orugas y las arañas, que sale del cuerpo por orificios muy pequeños y se solidifica en contacto con el aire formando hilos finísimos y flexibles. (RAE). *Seta carmesina. (Passim)*.

Sevo: Segò: Grasso della regione addominale sottocutanea e interna di alcuni animali, specialmente dei bovini, che, estratto per fusione, forma delle masse solide bianco-giallastre che irrancidiscono facilmente e che vengono usate talora per scopi alimentari e più spesso per fabbricare candele, saponi e margarina, per estrarre glicerina e acidi grassi, come lubrificante, come base per unguenti, per rendere impermeabili scafi navali, come materia infiammabile, per lucidare e conservare arredi di cuoio. (BATT.) // Sebo: Grasa sólida y dura que se saca de algunos animales, y que, derretida, sirve para hacer velas, jabones y para otros usos. (RAE). *(Passim)*.

- **Sevo di becco:** Sebo de macho de la cabra. (Ed. 1561 f.87v), (Ed. 1565 p.93).
- **Sevo di capra:** Sebo de cabra. *Sievo* (Ed.1561 f.32r) (Ed. 1565 p.80).
- **Sevo di castrato:** Sebo de carnero castrado. (Ed. 1561 f.34v), (Ed. 1565 p.86).
- **Sevo di cervo:** Sebo de ciervo. (Ed. 1561 f.69v), (Ed. 1565 p.165).
- **Sevo di vacca:** Sebo de vaca. (Ed. 1561 f.34v), (Ed. 1565 p.86) *Sievo*. (Ed. 1561 f.32r), (Ed. 1565 p.80).

Sterco: Escremento animale. questo caso, di cane. (BATT.) // Estiércol: Excremento de cualquier animal. (RAE). (Ed. 1561 f.26r, 88v) (Ed. 1565 p.52, p.67, p.94).

- **Sterco di cane:** Estiércol de perro. (Ed. 1561 f.26r), (Ed. 1565 p.67)
- **Sterco di colombo:** Sterco di piccione. // Estiércol de palomo. (Ed. 1561 f.88v), (Ed. 1561 p.94).

Stinco: Parte inferiore (e nell'uso comune anche anteriore) della gamba fra il ginocchio e la caviglia. (BATT.) // Canilla: Cada uno de los huesos largos de la pierna o del brazo, y especialmente la tibia. (RAE). (Ed. 1561 f.6r, f.19v, f.86r), (Ed. 1565 p.11, p.40, p.197)

- **Stinchi di bue:** Canilla de buey. (Ed. 1561 f.19v), (Ed. 1565 p.40).
- **Stinchi di vitello:** Canilla de ternera. (Ed. 1561 f.6r, f.84r), (Ed. 1565 p.11, p.197).

Strutto di porco: Grasso di maiale ottenuto dai depositi adiposi interni periviscerali e interviscerali dell'animale macellato, ridotti in piccoli pezzi, mediante fusione, estrazione a caldo e filtrazione successiva, che consente di separare i frammenti carnosì non fusi (ciccioli); è conservato in vesciche e in vasi per uso alimentare; come prodotto di scarto, può essere usato per la produzione di saponi; lardo, sugna. (BATT.) // Manteca: Gordura de los animales, especialmente la del cerdo. (RAE). (Ed. 1561 f.8v), (Ed. 1565 p.16).

Sugna: L'insieme delle masse grasse molli che rivestono i visceri, in particolare i reni, del maiale e di altri animali (gallina, oca, ecc.) e che, opportunamente trattate mediante fusione, filtrazione, chiarificazione e raffreddamento, forniscono lo strutto e sono usate come ingrediente per pomate lenitive e medicamentose. Anche: strutto o pomata così ottenuti. (BATT.) // Manteca: Gordura de los animales, especialmente la del cerdo. (RAE). (Ed. 1561 f.58v) *Sogna* (Ed. 1561 f.65r, f.84r), (Ed. 1565 p.154, p.197). *Assogna* (Ed. 1561 f.28r, f.65r, f.67v, f.68r, f.83v), (Ed. 1565 p.71, p.154, p.160, p.161, p.195). *Sogna di porco*.

Testa: Parte anteriore del corpo degli animali, opposta alla coda e che, come l'analogia parte del corpo umano, ospita funzioni e organi vitali. (BATT.) // Cabeza: Parte superior del cuerpo humano y superior o anterior de muchos animales, en la que están situados el cerebro y los principales órganos sensoriales. (RAE). (Ed. 1561 f.7v, f.84r, f.86v), (Ed. 1565 p.13, p.14, p.56, p.57, p.197, p.202).

- **Testa di castrato:** Cabeza de carnero castrado. (RAE). (Ed. 1561 f.86r), (Ed. 1565 p.202)

Testicoli: Ghiandola ellissoidale pari contenuta nelle borse scrotali; costituisce la gonade maschile ed è formata principalmente dai canalicoli seminiferi deputati alla spermatogenesi e dal tessuto interstiziale interposto fra essi, con funzione endocrina. (BATT.) // **Testículo:** Cada una de las dos glándulas sexuales masculinas, de forma oval, que segregan los espermatozoides. (RAE). (Ed. 1561 f.36r), (Ed. 1565 p.89).

Topinara: Talpa: Genere di mammiferi insettivori della famiglia talpidi, che comprende una ventina di specie che vivono in Europa e in parte dell'Asia (delle quali tre: talpa romana, talpa europea, talpa caeca, comune anche in Italia); hanno corpo tozzo, le cui dimensioni oscillano tra i 6 cm e i 31 cm, muso lungo e appuntito; in relazione alla vita sotterranea hanno anche occhi piccoli, talvolta ricoperti dalla pelle e vista debole, padiglione auricolare quasi o del tutto inesistente, zampe anteriori allargate a pala con unghie robuste per facilitare l'attività di scavo e odorato finissimo; il pelame è grigio scuro o nero, lucido, morbido e folto, ricercato per pellicce. (BATT.) // **Topo:** Mamífero insectívoro del tamaño de un ratón, de cuerpo rechoncho, cola corta y pelaje negruzco suave y tupido, que tiene hocico afilado, ojos diminutos y casi ocultos por el pelo, y cinco dedos armados de fuertes uñas que le sirven para socavar y apartar la tierra al abrir las galerías subterráneas donde vive. (RAE). (Ed. 1561 f.88r), (Ed. 1565 p.93).

Toro: Maschio adulto dei bovini non castrato e destinato alla riproduzione. (BATT.) // **Toro:** Macho bovino adulto. (RAE). (Ed. 1561 f.4r), (Ed. 1565 p.7).

Uccelletti: Uccelletto: Uccello di piccola taglia o, anche, assai giovane e ancora incapace di volare. (BATT.) // **Pájaro:** Ave, especialmente si es pequeña. (RAE). (Ed. 1561 f.71r, f.71v, f.72r) (Ed. 1565 p.168, p.169, p.170).

Vacca: Femmina adulta dei bovini. (BATT.) // **Vaca:** Hembra del toro. (RAE). (Ed. 1561 f.18v), (Ed. 1565 p.39).

Vitello: Il piccolo della vacca finché conserva la dentizione di latte, cioè fino a un anno di vita. Anche: la carne macellata o cucinata di tale animale, considerata particolarmente pregiata. (BATT.) // **Ternera:** Cría de la vaca (RAE). (Ed. 1561 f.6r, f.84r), (Ed. 1565 p.11, p.197).

Zibetto: Sostanza secreta da tale animale e da altre specie di mammiferi viverridi, di consistenza vischiosa e colore giallo-bruno, dall'intenso odore di musco, usata in profumeria. (BATT.)// **Algalia:** Sustancia untuosa, de consistencia de miel, blanca, que luego pardea, de olor fuerte y sabor acre. Se saca de la bolsa que cerca del ano tiene el gato de algalia y se emplea en perfumería. (RAE). (*Passim*).

GLOSARIO DE INSTRUMENTAL PARA LA ELABORACIÓN DE RECETAS

Albarello di vetro: Barattolo, vasetto (dapprima di legno, di bossolo, poi di terracotta, per lo più ha forma cilindrica, con la bocca più stretta; per unguenti, sali, droghe, prodotti di farmacia). Anche: vaso di vetro. (BATT.) // Albarelo: Bote generalmente de cerámica, en este caso de vidrio usado en farmacias, de boca ancha y forma cilíndrica, estrechada en la parte central. (RAE). (Ed. 1561, f.45v, f.61v, f.62v, f.64r, f.64v, f.70r), (Ed. 1565 p.112, p.146, p.148, p.152, p.166).

Aludello: Aludella: Vaso di terracotta privo di fondo, usato per la sublimazione dello zolfo. (BATT.) // Aludel: Cada uno de los caños de barro cocido, semejantes a una olla sin fondo, que, conectados con otros en hilera, se emplean en los hornos de Almadén, España, para condensar los vapores mercuriales producidos por la calcinación del material de azogue. (RAE). (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.13).

Ampolla: Vasetto o boccetta, dal collo sottile e allungato, che serve a contenere liquidi in genere, oli e bevande. (BATT.) // Ampolla: Vasija de vidrio o de cristal, de cuello largo y estrecho, y de cuerpo ancho y redondo en la parte inferior. (RAE). (*Passim.*).

Bacchetta: Bastoncino, piccola mazza (in forma sottile e diritta); stecca. (BATT.) // Palo: Pieza de madera u otro material, mucho más larga que gruesa, generalmente cilíndrica y fácil de manejar. (RAE). (Ed. 1561 f.35r, f.37r), (Ed. 1565 p.87, p.92). *Bacchetto.* (Ed. 1561 f.3v), (Ed. 1565 p.6).

Baratolo: Recipiente, vasetto a forma generalmente cilindrica, per lo più di lata (anche di coccio, di vetro, di materia plastica, di cartone), con chiusura (di solito ermetica) per mantenere a lungo (o per vendere) conserve, generi alimentari, unguenti, medicine, polveri come la cipria o il talco, ecc. (RAE). // Frasco: Vaso de cuello recogido, hecho de vidrio u otra materia, que sirve para contener líquidos, sustancias en polvo, comprimidos, etc. (RAE). (Ed. 1561 f.39r, 45r, f.45v, f.47v), (Ed. 1565 p.99, p.112, p.117).

Bastoncello: Piccolo bastone, bastoncino, ramo, fusto appena dirozzato. (BATT.) // Varilla: Barra larga y delgada. (RAE). (Ed. 1561 f.14v, f.45v, f.54r, f.56r, f.57v), (Ed.1565 p.18, p.31, p.113, p.131, p.138). *Bastoncelli.* (Ed. 1561 f.19r, f.53r), (Ed. 1565 p.39, p.129).

Bastone: Bastoncino: Qualsiasi oggetto a forma allungata e arrotondata o cilindrica e di piccole dimensioni. (BATT.) // Palo: Pieza de madera u otro material, mucho más larga que gruesa, generalmente cilíndrica y fácil de manejar. (RAE). (Ed. 1561 f.16r, f.20v, f.31r, f.32v, f.33r, f.34v, f.38r, f.38v, f.58v, f.69v, f.70r, f.71r, f.77r). (*Passim.*).

Bicchiere: Piccolo recipiente per bere, di varie forme (a calice o senza piede, con sagoma allungata, o tozza, o panciuta, ecc.), di varia grandezza (da acqua, da vino, da birra, per bevande alcoliche, ecc.) di materia diversa (di vetro o cristallo, di terracotta, di legno, di metallo, d'alluminio, di plastica, ecc.) // Vaso: Pieza cóncava de mayor o menor tamaño, capaz de contener algo. (RAE). (*Passim.*).

Bigoncio: Recipiente di legno più ampio e più basso della bigoncia, di larghezza uniforme dal fondo all'orlo: fornito di due doghe verticale prolungate in alto attraverso cui passa una pertica per il trasporto a spalla. (BATT.) // Cuba: Recipiente de madera, o también modernamente de chapa metálica, que sirve para contener agua, vino, aceite u otros líquidos, y está compuesto de duelas unidas y aseguradas con aros de hierro, madera, etc., y cerrados con tablas por los extremos. (RAE). (Ed. 1561 f.20r), (Ed. 1565 p.42).

Bocca: Apertura, orifizio di recipienti. L'estremità più larga. (BATT.) // Boca: Abertura, agujero. (RAE). (*Passim.*).

Boccale: Vaso (per lo più de terracotta o di vetro), panciuto, con o senza beccuccio, ma sempre con manico. (BATT.) // Jarra: Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc. con cuello y boca anchos y una o dos asas. (RAE). (Ed. 1561 f.4v, f.35r, f.37v, f.38v, f.69v, f.74r), (Ed. 1565 p.8, p.87, p.92, p.97, p.165, p.175). *Boccali* (Ed. 1561 f.22r, f.24r, f.30v, f.39v, f.69v, f.74v, f.76r), (Ed. 1565 p.46, p.50, p.77, p.99, p.164, p.165, p.175, p.178).

Boccia: Vaso di vetro o di cristallo, grosso e tozzo di pancia, ma dal collo lungo e stretto (e serve per contenere acqua, vino, a volte profumi). (BATT.) // Garrafa: Vasija esférica de vidrio para bebidas o líquidos, que remata en un cuello largo y estrecho. (RAE). (*Passim.*).

Bossolo: Bussolo: Vasetto, barattolo (di legno o di metallo): per contenere profumi, unguenti, medicine, oggetti preziosi. (BATT.) // Caja: Recipiente que, cubierto con una tapa suelta o unida a la parte

principal, sirve para guardar o transportar en él algo. (RAE). (Ed. 1561 f.46r), (Ed. 1565 p.113). *Bossola di vetro*. (Ed. 1561 f.41r), (Ed. 1565 p.103).

Brasilio: Cuoio tinto rosso col succo della pianta brasile (usato nel Medioevo per ricoprire manoscritti). Il brasile è un legno rosso (detto anche legno del Brasile, legno di Fernambuco) fornito da alcune specie di caesalpinia (in particolare dalla *Caesalpinia echinata*) dell'America centrale e meridionale: usato come colorante. (BATT.) // Brasil: Materia colorante obtenida del palo brasil. Árbol de la familia de las papilionáceas, que crece en los países tropicales, y cuya madera es el palo brasil. (RAE). (Ed. 1561 f.86v), (Ed. 1565 p.203).

Cacciola: Caciola: Cacio schiacciato di forma tonda e di pasta tenera. (BATT.) // Cazuela: Vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos. (RAE). *Caccioleta*. (*Passim*).

Caldaia: Capace recipiente (di rame o di altro metallo) adoperato per far bollire liquidi; quantità di liquido contenuto in una caldaia. (BATT.) // Caldera: Recipiente de metal, grande, abombado en la base, que sirve comúnmente para poner a calentar o cocer algo dentro de él. (RAE). (*Passim*).

Camoscio: Pelle di camoscio conciata con procedimenti speciali che le danno una morbidezza vellutata. (BATT.) // Gamuza: Tejido o paño de lana, de tacto y aspecto semejantes a los de la piel de la gamuza. (RAE). (Ed. 1561 f.22v), (Ed. 1565 p.47).

Canevaccia: Canovaccio: Panno grosso, ruvido, di canapa (e viene per lo più usato per asciugare piatti, posate, anche le mani, come strofinaccio o cencio, come grembiule da cucina). (BATT.) // Cañamazo: Tela de tejido ralo, dispuesta para bordar en ella con seda o lana de colores. (RAE). (Ed. 1561 f.30v, f.52r, f.52v, f.54r), (Ed. 1565 p.77, p.127, p.130). *Canevaccio* (Ed. 1561 f.76v), (Ed. 1565 p.180).

Caraffa: Vaso di vetro, panciuto, con piede e collo lungo e bocca larga (e con un manico). (BATT.) // Garrafa: Vasija esférica de vidrio para bebidas o líquidos, que remata en un cuello largo y estrecho y que suele ir protegida por una funda de mimbre, plástico u otro material. (RAE). (*Passim*).

Caratello: Botticella per conservare vini scelti e pregiati (o liquori, birra, ecc.). (BATT.) // **Barril:** Recipiente generalmente cilindrico, de madera o de metal, que sirve para conservar, tratar y transportar diferentes líquidos y géneros. (RAE). (Ed. 1561 f.76r), (Ed. 1565 p.179).

Cassa: Recipiente, per lo più di legno e di forma rettangolare, più o meno grande e capace, con una parte mobile che serve da coperchio ed è talvolta fissata lungo uno dei lati con cerniere (ed è usato per riporvi o trasportare panni, biancheria, oggetti vari; nell'arredamento medievale e rinascimentale era un mobile assai più ornato e prezioso). (BATT.) // **Caja:** Recipiente que, cubierto con una tapa suelta o unida a la parte principal, sirve para guardar o transportar en él algo. (RAE). (Ed. 1561 f.47r, f.50r, f.69v), (Ed. 1565 p.115, p.122, p.165) *Cascia.* (Ed. 1561 f.49v), (Ed. 1565 p.121).

Catino: Recipiente molto largo e non molto profondo, di forma emisferica o a tronco di cono (di terracotta, di metallo smaltato): per contenere cibi, per lavare le stoviglie e la verdura, per lavarsi le mani e il volto. (BATT.) // **Jofaina:** Vasija en forma de taza, de gran diámetro y poca profundidad, que sirve principalmente para lavarse la cara y las manos. (RAE). (*Passim.*).

Capitello: Parte del lambicco che, collocata sulla bocca della caldaia, riceve i vapori per mandarli al serpentino. (BATT.) // **Parta del alambique** que colocada sobre la boca de la caldera recibe los vapores para enviarlos al serpentín. (*Passim.*).

Cisterna: Serbatoio in muratura, per lo più in forma circolare, chiuso e coperto, di solito interrato, destinato a raccogliere e conservare l'acqua piovana per usi domestici. (RAE) // **Cisterna:** Utensilio que sirve para destilar una sustancia volátil, compuesto fundamentalmente de un recipiente para calentar el líquido y de un conducto por el que sale la sustancia destilada. (RAE). (Ed. 1561 f.58v), (Ed. 1565 p.139, p.155).

Coltello: Strumento costituito da una lama di acciaio inserita in un manico (di metallo, d'osso, d'avorio, di legno, ecc.): e serve come utensile (soprattutto di cucina), e anche come arma. (BATT.) // **Cuchillo:** Instrumento para cortar formado por una hoja de metal de un corte solo y con mango. (RAE). (*Passim.*).

Conca: Capace recipiente, di terracotta o di metallo, con spesse pareti, usato generalmente per il bucato; tinozza. Per estensione: vaso a larga imboccatura e di grande capacità, che può servire a

conservare acqua o altri liquidi, a vari usi domestici, ecc. (BATT.) // Tinaja: Vasija grande de barro cocido, y a veces vidriado, mucho más ancha por el medio que por el fondo y por la boca, y que encajada en un pie o aro, o empotrada en el suelo, sirve ordinariamente para guardar agua, aceite u otros líquidos. (RAE). (Ed. 1561 f.27v, f.70r), (Ed. 1565 p.71, p.165).

Copella: Coppella: Piccolo crogiuolo a cavità poco pronunciata, preparato con cenere d'ossa d'argilla porosa, e usato nei laboratori per l'affinazione dell'oro e dell'argento. (BATT.) // Copela: Vaso de forma de cono truncado, hecho con cenizas de huesos calcinados, donde se ensayan y purifican los minerales de oro o plata. (RAE). (Ed. 1561 f.10r, f.17v, f.19r, f.32r, f.23r, f.68r), (Ed. 1565 p.21, p.36, p.39, p.47, p.48, p.54, p.56, p.161).

Crivello: Crivello: Utensile costituito da un telaio rotondo o rettangolare, con bordi piuttosto alti dalla parte superiore su cui è tesa una rete metallica o ima lamiera (anticamente una pelle) perforata, che nel movimento di vibrazione e oscillazione che si imprime (a mano o meccanicamente) all'arnese, separa in una massa di frammenti di varia grossezza (grani, farine, frammenti minerali, ecc.) le parti più grosse (che rimangono nella parte superiore) da quelle dimensioni minori ai fori del fondo; setaccio, vaglio. Nell'industria (specialmente nell'industrie minerarie, edilizie e agricola), si usano tipi di crivelli molto complessi azionati meccanicamente. (BATT.) // Cedazo: Instrumento compuesto de un aro y de una tela, por lo común de cerdas, más o menos clara, que cierra la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas, como la harina, el suero. (RAE). (Ed. 1561 f.72r), (Ed. 1565 p.170).

Crosolo: Crogiolo: Recipiente (usato per lo più per fondere metalli e leghe), in genere di forma troncoconica, di dimensioni variabili (in laboratorio con capacità di pochi grammi, nell'industria con capacità di centinaia di kg), fatto di argilla refrattaria o di grafite e argilla, o anche, per fusioni speciali o per analisi chimiche, di ossido di magnesio o di calcio, di platino, di acciai inossidabili, di nichel, di ferro, di ghisa, ecc. (BATT.) // Crisol: Recipiente hecho de material refractario, que se emplea para fundir alguna materia a temperatura muy elevada. (RAE). (Ed. 1561 f.17v, f.23r, f.25r, f.34v), (Ed. 1565 p.36, p.48, p.52, p.54, p.60, p.65, p.86). *Crosoli* (Ed. 1561 f.20r, f.22r), (Ed. 1565 p.41, p.46).

Cucchiaia forata: Mestola: Utensile di legno o metallo, costituito da una parte tondeggiante, per lo più concava (ma può essere anche piana e circondata da un bordo rialzato), usato per rimestare, lavorare o raccogliere sostanze liquide o semisolide; trova largo impiego in cucina, soprattutto per schiumare i liquidi durante la cottura (mestola da schiumare) o estrarne i cibi solidi che sono posti a bollire (mestola bucata o forata). (BATT.) // Espumadera: Paleta ligeramente cóncava y con agujeros con que se espuma el caldo o cualquier otro líquido para purificarlo, o se saca de la sartén lo que se fríe en ella. (RAE). (Ed. 1561 f.29v), (Ed. 1565 p.74).

Cucchiaio: Utensile da tavola (di metallo, legno, avorio) consistente in una concavità ovale leggermente appuntita a un'estremità, e terminante all'estremità opposta con un manico piatto o leggermente ricurvo, diversamente sagomato, che permette di raccogliere e portare alla bocca il cibo (per lo più liquido o semiliquido). (BATT.) // Cuchara: Utensilio que se compone de una parte cóncava prolongada en un mango, y que sirve, especialmente, para llevar a la boca cosas líquidas, blandas o menudas. (RAE). (Incloure-ho en unitat de mesura també, i en utensili). (*Passim.*).

Cucchiarino: Cucchiaino: Piccolo cucchiaio usato per sorbire, centellinare bevande o gustare cibi in minima quantità (caffè, sorbetti, ecc.). (BATT.) // Cucharilla: Cuchara pequeña. (RAE). (Ed. 1561 f.43v) (Ed. 1565 p.108).

Cuscinetto: Piccolo cuscino, adibito a vari usi (se di esigue dimensioni serve come puntaspilli o, imbevuto d'inchiostro, per timbri). (BATT.) // Almohadilla: Especie de almohada pequeña para ciertos usos. (RAE). (Ed. 1561 f.49v), (Ed. 1565 p.121). *Cuscineti* (Ed. 1561 f.49v, f.50r), (Ed. 1565 p.121, p.122).

Drappo: con significato generico: pezzo di stoffa, di panno, di tela. (BATT.) // Trapo: Pedazo de tela desechado. (RAE). *Drappi. Passim.*

Endico: Endica: Fondaco, magazzino, in cui si ammassano e conservano le merci. (BATT.) // Fondac: En Marruecos, hospedería y almacén donde se negocia con las mercancías. (RAE). (Ed. 1561 f.19r, f.25v, f.26v, f.27v), (Ed. 1565 p.39, p.66, p.68, p.70).

Feltro: Strumento costituito da un pezzo di panno, di tela o di altra materia attraverso a cui si fanno passare i liquidi per depurarli e

distillarli. Filtro. (BATT.) // Fieltro: Especie de paño no tejido que resulta de conglomerar borra, lana o pelo. (RAE). (*Passim.*).

Fiaschetto di vetro: Fiaschetta: Piccola fiasca (anche con riferimento al contenuto). (BATT.) // Matraz: Vaso de vidrio o de cristal, de forma generalmente esférica y terminado en un tubo estrecho y recto, que se emplea en los laboratorios químicos. (RAE). (Ed. 1561 f.20v), (Ed. 1565 p.43).

Fiasco: Recipiente di vetro con colorazione leggermente verdognola, di forma ovale, con collo lungo e assottigliato, rivestito di paglia (o anche d'altro materiale), per contenere vino o altri liquidi. Con senso generico: recipiente di vetro, di metallo, di pelle, ecc., per contenere liquidi; fiasca. (BATT.) // Frasco: Vaso de cuello recogido, hecho de vidrio u otra materia, que sirve para contener líquidos, sustancias en polvo, comprimidos. (RAE). (Ed. 1561 f.34, f.39v, f.40v, f.49r, f.50v, f.51r, f.76r), (Ed. 1565 p.85, p.99, p.100, p.119, p.123, p.124, p.179).

Fornace: Opera in muratura destinata alla calcinazione e alla cottura di rocce (calcari, gesso) o marne naturali per la preparazione di materiali da costruzione (cemento, calci, mattoni, ecc.); è costituita da una camera con spesse pareti in pietrame, per lo più interrata, in cui il materiale da riscaldare, introdotto dalla parte superiore, viene sovrapposto al combustibile da cui è separato da un tettuccio a secco, e scaricato, al termine della combustione (e di un successivo periodo di raffreddamento), attraverso un cunicolo situato nella parte inferiore (fornace a intermittenza), oppure da una serie di camere (fornace a combustione continua) in cui il materiale vien disposto a strati intercalati con il combustibile (fornace a fiamma corta) o alla rinfusa e riscaldato dai prodotti della combustione provenienti da focolai collocati in vicinanza (fornace a fiamma lunga). In senso generico: forno per la fusione di metalli, vetro, ecc., o per la cottura di argille modellate; crogiolo. (BATT.) // Horno de calcinación: Horno que sirve para calcinar minerales. (RAE). (Ed. 1561 f.19r, f.22v, f.32r, f.51v), (Ed. 1565 p.40, p.46, p.80, p.125, p.205).

Fornello di riverbero: In cui il materiale viene trattato mediante il contatto con i gas di combustione. (BATT.) // Horno de reverbero: horno provisto de chimenea y cuya plaza está cubierta por una bóveda que reverbera o refleja el calor producido en un hogar independiente. (RAE). (Ed. 1561 f.31v), (Ed. 1565 p.79).

Fornello: Piccolo forno usato dai chimici (e un tempo dagli alchimisti) per distillare sostanze medicamentose, aromatiche, ecc. Per estensione: lambicco, storta. (BATT.) // **Hornillo:** Horno manual de barro refractario o de metal, que se emplea en laboratorios, cocinas y usos industriales para calentar, fundir, cocer o tostar. (RAE). (Ed. 1561 f.2v, f.11v, f.15v, f.21v, f.24r, f.31v, f.52v, f.79r), (Ed. 1565 p.4, p.24, p.32, p.45, p.50, p.79, p.128, p.186).

Forno: Camera di muratura, di forma circolare o ellittica, con soffitto a volta, apertura semicircolare o rettangolare comunicante con un camino di tiraggio del fumo (nei forni a combustione); può essere riscaldata direttamente con combustibili (generalmente fascine di legna) posti nella stessa camera di cottura oppure indirettamente mediante la trasformazione dell'energia elettrica in energia termica o con un sistema a termosifone. (BATT.) // **Horno:** Construcción de piedra o ladrillo para caldear, en general abovedada y provista de respiradero o chimenea y de una o varias bocas por donde se introduce lo que se trata de someter a la acción del fuego. (RAE). (Ed. 1561 f.11v, f.17v, f.36r, f.38v, f.40v, f.51v, f.58r, f.60r, f.72r), (Ed. 1565 p.24, p.37, p.90, p.97, p.102, p.125, p.139, p.142, p.169).

Galletta: Secchio, misura per il vino. (BATT.) // **Galleta:** Vasija pequeña con un caño torcido para verter el licor que contiene. (RAE). (Ed. 1561 f.33r, f.33v, f.75v, f.76v), (Ed. 1565 p.83, p.178, p.179). *Galletto* (Ed. 1561 f.33v), (Ed. 1565 p.83).

Gratella: Piccola grata per lo più costituita da rete metallica. (BATT.) // **Parrilla:** Utensilio de hierro en forma de rejilla para poner al fuego lo que se ha de asar o tostar. (RAE). (Ed. 1561 f.81v, f.84r), (Ed. 1565 p.191, p.196).

Ganti: Indumento di pelle, di maglia o di tessuto, che riveste il palmo e il dorso della mano e separatamente ciascun dito (e in alcuni tipi il solo pollice è staccato mentre le altre dita sono unite: quantone, muffola o manopola), si porta per proteggere le mani soprattutto dal freddo o dallo sporco e anche soltanto per completare l'abbigliamento elegante. (BATT.) // **Guante:** Prenda para cubrir la mano, que se hace, por lo común, de piel, tela o tejido de punto, y tiene una funda para cada dedo. (RAE). (Ed. 1561 f.8v, f.38v, f.46v, f.73r, f.73v), (Ed. 1565 p.16, p.97, p.98, p.114, p.173, p.174).

Lambicco: Alambicco: Apparecchio di vetro (meglio di metallo; in rame stagnato) per distillare i liquidi, separando le parti volatili da quelle non volatili (soprattutto, per ottenere l'alcool): composto di due parti, una inferiore, la caldaia (dove si mette il liquido da distillare), posta sulla sorgente di calore (per lo più un fornello), e l'altra superiore, il cappello che fa da coperchio e raccoglie i vapori, a cui s'innesta il serpentino, tubo a spirale, che sta immerso nel refrigerante, un vaso in cui circola l'acqua fredda e che produce la condensazione dei vapori. (BATT.) // Alambique: Utensilio que sirve para destilar una sustancia volátil, compuesto fundamentalmente de un recipiente para calentar el líquido y de un conducto por el que sale la sustancia destilada. (RAE). (*Passim.*).

Lenzuolo: Telo di notevole ampiezza; drappo. (BATT.) // Tela: Obra, especialmente la tejida en el telar, hecha de muchos hilos, que, entrecruzados alternativa y regularmente en toda su longitud. (RAE). (Ed. 1561 f.50r), (Ed. 1565 p.). *Lenzuola* (Ed. 1561 f.49v, f.50r), (Ed. 1565 p.121).

Manica: Tubo mobile di tela incatramata o no che serve per stabilire condutture provvisorie. (BATT.) // Manga: Tubo largo, de cuero, caucho, plástico o lona, que sirve para aspirar o para dirigir un fluido. (RAE). (Ed. 1561 f.31v, f.32r), (Ed. 1565 p.80).

Martello: Attrezzo elementare costituito da una piccola mazza metallica, per lo più d'acciaio, variamente sagomata, munita di un foro (occhio), nel quale è introdotto il manico di legno che ne consente l'impugnatura; nella forma più comune la mazza reca da una parte una superficie piana (bocca o testa) e dall'altra una parte schiacciata o appuntita (penna o taglio); si adopera per battere, picchiare, rompere, conficcare, ecc. (BATT.) // Martillo: Herramienta de percusión compuesta de una cabeza, por lo común de hierro, y un mango, generalmente de madera. (RAE). (Ed. 1561 f.18v, f.19v), (Ed. 1565 p.38, p.41, p.52).

Mastello: Recipiente di legno, generalmente ha forma di tronco di cono rovesciato, con due doghe di legno forato sporgenti lateralmente per permetterne il sollevamento e il trasporto; è usato per contenere, trasportare, travasare derrate liquide e solide o per la levatura dei panni; tinozza. (BATT.) // Cubo: Recipiente, por lo general en forma de cono truncado invertido, con asa abatible en la parte superior. (RAE). (Ed. 1561 f.46v, f.47r, f.75v), (Ed. 1565 p.55,

p.115, p.177). *Mastella*. (Ed.1561 f.17v, f.35v), (Ed. 1565 p.36, p.88).

Mortaio: Recipiente, ricavato da un blocco di pietra, di marmo o di legno o fuso in metallo o, anche, modellato di porcellana, di vetro, ecc., e utilizzato in cucina o in farmacia per ridurre in frammenti, in polvere o in poltiglia sostanze varie con un pestello (può avere forme diverse: a tronco di cono, cilindrico, a campana rovesciata, ecc.). (BATT.) // **Mortero:** Utensilio de madera, piedra o metal, a manera de vaso, que sirve para machacar en él especias, semillas, drogas, etc. (RAE). (*Passim.*).

Orinale: Vaso o boccia utilizzata per distillazioni; cucurbita. (BATT.) // **Cucúrbita:** Retorta: Vasija con cuello encorvado, a propósito, para diversas operaciones químicas. (RAE). (*Passim.*).

Padella: Utensile di cucina, di forma rotonda e piatta, poco fondo, per lo più di metallo, fornito di un lungo manico; viene usato per friggere determinate vivande. (BATT.) // **Sartén:** Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír. (RAE.). (Ed. 1561 f.5v, f.19v, f.76r), (Ed. 1565 p.10, p.40, p.179).

Paiolo: Paiolo: Recipiente di rame o talora di terra, largo e profondo, munito di un manico di ferro rotante ad arco, che si appende nel centro del camino per mezzo del gancio di una catena e viene usato per cuocervi cibi (tradizionalmente la polenta) o, anche, per bollirvi l'acqua o effettuarvi determinate cotture. (BATT.) // **Caldero:** Caldera pequeña con asa sujeta a dos argollas en la boca. (RAE). (Ed. 1561 f.23r, f.23v), (Ed. 1565 p.48, 49).

Paiuolo: Paiolo: Recipiente di rame o talora di terra, largo e profondo, largo e profondo, emunito di un manico di ferro rotante ad arco, che si appende nel centro del camino per mezzo del gancio di una catena e viene usato per cuocervi cibi (tradizionalmente la polenta) o, anche, per bollirvi l'acqua o effettuarvi determinate cotture. (BATT.) // **Caldero:** Caldera pequeña con asa sujeta a dos argollas en la boca. (RAE). (Ed. 1561 f.66r), (Ed. 1565 p.157).

Pallotte: Pallottola: Piccola palla; corpo, oggetto, impasto o massa compatta (di mollica, di carta masticata o accartocciata, ecc.) di dimensioni alquanto piccole e di forma tondeggiante o ovoidale; pallina, pillola. (BATT.) // **Pelota:** Bola de materia blanda, como la

nieve, el barro, etc., que se amasa fácilmente. (RAE). (Ed. 1561 f.20r, f.31v, f.35v, f.62r, f.70r, f.70v, f.72v), (Ed. 1565 p.41, p.79, p.88, p.147, p.165, p.166, p.171) *Pallotine* (Ed. 1561 f.22v, f.62r), (Ed. 1565 p.47, p.147).

Panno: Stoffa, tessuto filato con diverse fibre (BATT.) // Paño: Tela de diversas clases de hilos. (RAE). (*Passim.*).

Pennello: Strumento costituito da un insieme di crini vegetali o di peli animali (o anche, artificiali), disposti per lo più secondo una sezione circolare e fissati all'estremità di un'asticciola, usato per verniciare, dipingere, tinteggiare e, in genere, per stendere o spalmare uno stato di sostanza liquida, più o meno spessa, su una superficie o, anche, per spolverare (e, a seconda dell'uso, varia la forma, la grandezza e il tipo di pelo). (BATT.) // Pincel: Utensilio usado principalmente para pintar, compuesto por un mango que en uno de los extremos tiene sujeto un manojo de pelos, cerdas o fibras sintéticas. (RAE). (Ed. 1561 f.25v, f.26r, f.26v, f.27v, f.38v), (Ed. 1565 p.66, p.67, p.68, p.70, p.97).

- **Pennello di capra:** Mammifero ruminante, del sottordine degli artiodattili, famiglia dei cavicorni (addomesticato fin dai tempi preistorici, e allevato specialmente per il latte, e anche per la carne e il pelo). (BATT.) // Cabra: Mamífero rumiante doméstico, como de un metro de altura, muy ágil para saltar y subir por lugares escarpados, con pelo corto, áspero y a menudo rojizo, cuernos vueltos hacia atrás, un mechón de pelos largos colgante de la mandíbula inferior y cola muy corta. (RAE). (Ed. 1561 f.38v), (Ed. 1565 p.97).
- **Pennello di seta porcina:** Setola: Ciascuno dei peli robusti e rigidi presenti quali unici elementi piliferi (maiale, cinghiale, cammello e capre) o frammisti a peli più fini (tasso) di molti mammiferi, spesso usati nella fabbricazione di spazzole e pennelli; possono servire da organi di difesa o di offesa o funzionare da organi di senso meccanico. // Pincel compuesto por un manojo de cerdas de cerdo. (Ed. 1561 f.27v), (Ed. 1565 p.70).

Pentola: Utensile da cucina di forma cilindrica, talora panciuto, di metallo, terracotta o porcellana e fornito di due manici; viene usato per lessare carni, pesci e verdure (o anche per cucinarli con opportuni condimenti quando siano in quantità notevole). (BATT.) // Olla: Vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para

cocer alimentos, calentar agua, etc. (RAE). (Ed. 1561 f.19r, f.21r, f.21v), (Ed. 1565 p.39, p.44, p.45). *Pentolla*. (Ed. 1561 f.21r), (Ed. 1565 p.44).

Pentolino: Pentola di dimensioni ridotte, per lo più fornita di un unico manico e usata per cucinare o scaldare piccole quantità di cibo. Anche: la quantità di cibo contenuto in tale recipiente. (BATT.) // *Cazo*: Utensilio de cocina que consta de un recipiente semiesférico con mango largo y que se destina a trasvasar alimentos líquidos o de poca consistencia de un recipiente a otro. (RAE). (Ed. 1561 f.76v), (Ed. 1565 p.52, p.180).

Pestello: Utensile a forma di clava ingrossata a un'estremità, di varia misura e peso, fatto di legno o metallo, oppure di porcellana o vetro, con il quale si battono ripetutamente in un mortaio materiali di vario genere per sminuzzarli finemente o anche per comprimerli. (BATT.) // *Maja*: Mano de almirez, mortero. (RAE). (Ed. 1561 f.43r, f.70v, f.71v, f.72r), (Ed. 1565 p.106, p.167, p.168, p.169, p.170).

Pettine: Strumento di materiale vario usato per ravviare e acconciare i capelli e costituito da una costola per lo più rettilinea e allungata, con o senza impugnatura, da cui partono una serie di dentelli paralleli più o meno fitti. (BATT.) // *Peine*: Utensilio de madera, marfil, concha u otra materia, provisto de dientes muy juntos, con el cual se desenreda y compone el pelo. (RAE). (Ed. 1651 f.29v, f.30r, f.31v, f.74r, f.74v, f.75v), (Ed. 1565 p.75, p.76, p.81, p.174, p.175, p.177).

Pezza: Pezzo di tessuto abbastanza ampio e adibito a vari usi, come asciugatoio, per la pulizia personale, per riparare dal freddo, come indumento primitivo, per applicare rimedi e medicazioni, per avvolgere oggetti, come colatoio o strofinaccio, ecc.; panno. (BATT.) // *Trapo*: Paño de uso doméstico para secar, limpiar, quitar el polvo, etc. (RAE). (*Passim*).

Pezze o Pezzette: Pezzetta: Pezzo di tela o di panno di piccole dimensioni, usato specialmente per applicare medicinali su parti del corpo o su ferite, anche imbevuto in un liquido. Anche: l'impacco stesso. (BATT.) // *Compresa*: Lienzo fino o gasa que, doblados varias veces y por lo común esterilizados, se emplean par cohibir hemorragias, cubrir heridas y aplicar calor, frío o ciertos medicamentos. (RAE). (*Passim*).

Pianeto: Pianetto: Strumento usato per levigare la superficie di un dipinto. (BATT.) // Pañuelo: Pedazo de tela pequeño, generalmente cuadrado, que sirve para limpiar. (Ed. 1561 f.14v, f.15r), (Ed. 1565 p.30, p.31).

Pignatella: Pignattella: Pignatta di moderata capacità: pentolino. (BATT.) // Cazuela de barro pequeña. (Ed. 1561 f.36v), (Ed. 1565 p.90).

Pignatta: Utensile di cucina solitamente di terracotta invetriata e più raramente di metallo, di forma cilindrica arrotondata alla base, e usato per cuocere i cibi o anche, un tempo, per preparare rimedi empirici; pentola. (BATT.) // Cazuela: Vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos. (RAE). *Pignata. (Passim.)*.

Pila: Recipiente di pietra o di metallo usato per pestare o frantumare sostanze dure, anche alimentari; mortaio. (BATT.) // Mortero: Utensilio de madera, piedra o metal, a manera de vaso, que sirve para machacar en él especias, semillas, drogas, etc. (RAE). *(Passim.)*.

Pippio: Beccuccio o cannello di un recipiente per liquidi. (BATT.) // Pico: Punta acanalada que tienen en el borde algunas vasijas, para que se vierta con facilidad el líquido que contengan. (RAE). (Ed. 1561 f.11v), (Ed. 1565 p.24).

Pito: Grande vaso di argilla, a forma di tronco di cono capovolto, con larga imboccatura, usato dai greci per la conservazione di olio, vino, cereali, ecc. e talora per l'inumazione dei defunti. (BATT.) // Vasija: Pieza cóncava, de barro u otra materia y de forma común u ordinaria, que sirve para contener especialmente líquidos o cosas destinadas a la alimentación. (Ed. 1561 f.49v), (Ed. 1565 p.121)

Ponzoni: Punzone: Asta o cubetto d'acciaio, la cui estremità, sagomata a piramide tronca, reca in rilievo la lettera o il segno da imprimere nella matrice metallica delle monete, delle medaglie, dei fregi e dei caratteri tipografici. (BATT.) // Punzón: Instrumento de acero durísimo, de forma cilíndrica o prismática, que en la boca tiene de realce una figura, la cual, hincada por presión o percusión, queda impresa en el troquel de monedas, medallas, botones u otras piezas semejantes. (RAE). (Ed. 1561 f.19v), (Ed. 1565 p.41) *Ponzone* (Ed. 1561 f.19v), (Ed. 1565 p.41).

Rascia: Panno di lana grossolana, per lo più tessuto spigato, usato per la confezione di capi di vestiario, di drappi per parare locali o per

foderare sedili, di coperture per barche, di bandiere. (BATT.) // Venda: Tira, por lo común de lienzo, gasa, etc., que sirve para ligar un miembro o para sujetar los apósitos aplicados sobre una llaga, contusión, tumor, etc. (RAE). (Ed. 1561 f.27r), (Ed. 1565 p.70) *Rasciatura* (Ed. 1561 f.33v), (Ed. 1565 p.84).

Ricettacolo di vetro: Ambiente, spazio cavità atta a contenere qualcosa (spesso con un compì, di specificazione che indica la cosa contenuta). (BATT.) // Recipiente: Cavidad en que puede contenerse algo. (RAE). (Ed. 1561 f.15r), (Ed. 1565 p.31).

Sacchetto: Piccolo sacco di vario materiale atto a contenere e a trasportare merci, sabbia, oggetti diversi ecc. (e anche la quantità di roba contenutavi). (BATT.) // Saco: Receptáculo de tela, cuero, papel, etc., por lo común de forma rectangular o cilíndrica, abierto por uno de los lados. (RAE). (Ed. 1561 f.37v, f.78v, f.80v), (Ed. 1565 p.95, p.184, p.189) *Sacchetta* (Ed. 1561 f.38r), (Ed. 1565 p. 96).

Saggiolo: Saggiuolo: Bilancina a precisione. (BATT.) // Balanza: Aparato que sirve para pesar. (RAE). (Ed. 1561 f.82r, f.83v), (Ed. 1565 p.192, p.193).

Scarlato: Tessuto pregiato di lana generalmente tinto in grana. (BATT.) // Paño: Tela de diversas clases de hilos, en este caso de color granate. (RAE). (Ed. 1561 f.33v, f.83r), (Ed. 1565 p.194, p.195). *Scarlatto*. (Ed. 1561 f.69r, f.83r), (Ed. 1565 p.163, p.194).

Scatola: Contenitore di legno, da cartone, di metallo, di plastica, ecc., in genere provvisto di un coperchio, di forma e dimensioni varie a seconda delle esigenze di trasporto, confezione, custodia o conservazione di una merce, di un prodotto o di un determinato oggetto. (BATT.) // Caja: Recipiente que, cubierto con una tapa suelta o unida a la parte principal, sirve para guardar o transportar en él algo. (RAE). (Ed. 1561 f.57v), (Ed. 1565 p.136).

Scodella: Recipiente basso e fondo, di forma svasata, per lo più di terracotta o di porcellana (ma anche di legno, di metallo o di altri materiali), in cui si servono liquidi. (BATT.) // Cuenco: Recipiente no muy grande de barro u otra materia, hondo y ancho, y sin borde o labio. (RAE). *Scodelline*. (*Passim*).

Sigillo: Strumento di metallo, di osso o di pietra dura sulla cui superficie sono incisi uno stemma, un simbolo, una lettera, un motto o altri segni distintivi di un sovrano o di un'alta autorità o anche di

un privato; si applica su cera, ceralacca fusa, ecc. o anche su alcuni metalli (piombo, oro, argento), in modo da lasciarvi l'impronta in rilievo, al fine di autenticare, salvaguardare l'integrità impedire la manomissione di documenti, lettere, plichi, ecc. (BATT.) // Sello: Utensilio que sirve para estampar las armas, divisas, cifras y otras imágenes en él grabadas, y se emplea para autorizar documentos, cerrar pliegos y otros usos análogos. (RAE). (Ed. 1561 f.77v), (Ed. 1565 p.182).

Spatola: Arnese costituito da una lamina metallica o d'altro materiale con orli sottili, solitamente munita di manico, oppure da una stecca di materiale vario, appiattita e allargata alle estremità; è usato per manipolare sostanze pastose o polverulente, in particolare nella preparazione di cibi, di composti chimici o medicinali, nelle arti figurative per stendere strati di colore o per modellare, nell'industria ceramica per la formatura, ecc. (BATT.) // Espátula: Paleta, generalmente pequeña, con bordes afilados y mango largo, que utilizan los farmacéuticos y los pintores para hacer ciertas mezclas, y usada también en otros oficios. (RAE). (Ed. 1561 f.35v, f.36r, f.41r, f.63v, f.72r, f.82r), (Ed. 1565 p.88, p.89, p.102, p.151, p.170, p.192). *Spatoletta*. (Ed. 1561 f.43r), (Ed. 1565 p.107).

Spogna: Spugna: Massa fibrosa ed elastica ricavata dall'essiccazione dello scheletro di alcuni poriferi e in particolare delle demosponge, che per la porosità e la morbidezza è adoperata per l'assorbimento di liquidi, per la detersione di utensili, per la pulizia personale, per cancellare segni di gesso su una lavagna, per applicare colori o medicinali e per confezionare imbottiture (e in passato la polvere bruciata era usata nella medicina popolare). (BATT.) // Esponja: Cuerpo que, por su elasticidad, porosidad y suavidad, sirve como utensilio de limpieza. (RAE). (Ed. 1561 f.32v), (Ed. 1565 p.81, p.98).

Stamigna: Tela, resistente e sottile, tessuta di stame o di pelo di capra, usata per filtrare liquidi o setacciare granaglie. In senso generico: staccio. (BATT.) // Tamiz: Cedazo muy tupido. (RAE). (Ed. 1561 f.4r). *Stamegna, tamigna, tamigia*. (*Passim*).

Stecco: Bastoncello sottile e aguzzo. (BATT.) // Palo: Pieza de madera u otro material, mucho más larga que gruesa, generalmente cilíndrica y fácil de manejar. (RAE). (Ed. 1561 f.59r), (Ed. 1565 p.140). *Stecchi* (Ed. 1561 f.73v), (Ed. 1565 p.174).

Storta: Vaso di vetro, di ferro o, anche, di altro materiale, la cui parte inferiore (detta ventre) ha forma approssimativamente sferica, mentre il collo si presenta incurvato da un lato e inclinato verso il vaso: è usato, ormai di rado, nei laboratori di chimica per la distillazione di varie sostanze, le cui parti volatili fuoriuscendo dal collo del recipiente si vanno a depositare in un vaso collegato di forma sferica. (BATT.) // Retorta: Vasija con cuello largo encorvado, a propósito para diversas operaciones químicas. (RAE). (Ed. 1561 f.4v). (Ed. 1561 f.4v, f.51r, f.52v), (Ed. 1565 p.8, p.56, p.124, p.127, p.128). *Ritorta di vetro.* (Ed. 1561 f.12r), (Ed. 1565 p.25).

Straccio: Brandello di stoffa, pezzo di tessuto. (BATT.) // Trapo: Pedazo de tela desechado. (RAE). (Ed. 1561 f.38r), (Ed. 1565 p.96). *Stracci.* (Ed. 1561 f.81r), (Ed. 1565 p.190).

Taffetà: Tessuto compatto, di caratteristica lucentezza cangiante, lavorato in armatura tela con filati di seta (oggi con fibre poliammidiche, poliesteri, raion) sia per la trama che per l'ordito; se ne possono ottenere varietà con righe a rilievo, ma normalmente è liscio e alquanto morbido ed è usato per abiti femminili eleganti o per fodere (di giacche, cappotti, pellicce, nel corredo di lusso per neonati, ecc.). (BATT.) // Tafetán: Tela delgada de seda, muy tupida. (RAE). (Ed. 1561 f.49v), (Ed. 1565 p.121).

Tazza: Piccolo recipiente fondo e piuttosto basso, di forma svasata, dotato di uno o due manici laterali ad ansa, di porcellana, terracotta, ecc., talora riccamente decorato, usato come stoviglia per bevande o liquidi o anche come contenitore di piccoli oggetti e di sostanze varie. (BATT.) // Taza: Vasija pequeña, por lo común de loza o de metal y con asa, empleada generalmente para tomar líquidos. (RAE). (Ed. 1561 f.29v, f.33v, f.41r, f.43r, f.43v, f.52r, f.87v), (Ed. 1565 p.75, p.85, p.102, p.106, p.107, p.108, p.127, p.204).

Tegame: Recipiente da cucina poco fondo per lo più di forma tonda, di metallo, terracotta e materiale pirofilo, fornito di un manico lungo o di due manici ad ansa, usato per cuocere determinate vivande. (BATT.) // Sartén: Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír. (RAE). *Tegametto. (Passim.).*

Tegola: Coperchio di terracotta per pentole e tegami. (BATT.) // Tapa: Pieza que cierra por la parte superior recipientes. (RAE). (Ed. 1561 f.24v), (Ed. 1565 p.55, p.64).

Tela: Armatura tessile a intreccio molto fitto, in cui ciascun filo d'ordito passa alternativamente sopra e sotto le trame successive, conferendo la massima uniformità e compattezza alla superficie tessuta. (BATT.) // Tela: Obra, especialmente la tejida en el telar, hecha de muchos hilos, que, entrecruzados alternativa y regularmente en toda su longitud, forman como una lámina. (RAE). (*Passim*).

Telaro: Telaio: Cornice quadrangolare che sostiene un tessuto filtrante, usato per depurare liquidi. (BATT.) // Bastidor: Armazón que sirve para fijar, encajar o soportar algo como un lienzo, una tela, un cristal de una ventana, etc. (RAE). (Ed. 1561 f. 38v), (Ed. 1565 p.97).

Tina: Recipiente a doghe di legno usato per lo più per contenere vino; tino. (BATT.) // Barrica: Tonel utilizado para elaborar y conservar el vino. (RAE). (Ed. 1561 f.30v), (Ed. 1565 p.77).

Torcitore: Torchio: Macchina capace di produrre una pressione progressiva su materiali posti fra due piani paralleli, uno fisso, l'altro mobile, il cui movimento è azionato, specialmente a mano, da un meccanismo a vite (nell'espressione *Torchio a vite*). In particolare: quella usata per la spremitura di olive, semi, vinacce, ecc. (BATT.) // Prensa: Máquina que sirve para comprimir, cuya forma varía según los usos a que se aplica. (RAE). (Ed. 1561 f.1r, f.1v, f.35r, f.52r, f.52v, f.54r), (Ed. 1565 p.2, p.87, p.127, p.130).

Tovaglia: Telo di stoffa o di altro materiale (in forma per lo più quadrata, rettangolare, rotonda) talvolta variamente arricchito di ricami, pizzi, frange, ecc., che si stende sulla tavola per apparecchiare la mensa o, anche, per ornamento e protezione. (BATT.) // Mantel: Cubierta de lino, algodón u otra materia, que se pone en la mesa para comer. (RAE). (Ed. 1561 f.44r, f.49r; f.51v), (Ed. 1565 p.109, p.120, p.127).

Vascello: Vaso, per lo più di piccole dimensioni; piccola botte. (BATT.) // Vaso: Pieza cóncava de mayor o menor tamaño, capaz de contener algo. (RAE). (Ed. 1561 f.61r), (Ed. 1565 p.145).

Vaso: Recipiente di terracotta, di metallo, di vetro o di altro materiale, di forma varia, liscio o decorato, impiegato per contenere sostanze liquide (acqua, olio, vino, ecc.), semiliquide (creme,

pomate, unguenti, ecc.) o a scopo ornamentale. (BATT.) // Lebrillo: Vasija de barro vidriado, de plata u otro metal, más ancha por el borde que por el fondo. (RAE). *Vetro, vaso longo, vaso di legno, vaso di rame. (Passim.)*.

Verga: Bacchetta, bastone lungo, sottile e flessibile; sferza. (BATT.) // Varilla: Barra larga y delgada. (RAE). (Ed. 1561 f.87v), (Ed. 1565 p.204).

Vescica: Contenitore di vario uso, per lo più ricavato da fibre animali o vegetali o da organi animali (in particolare con riferimento alla vescica urinaria di suino o, anche, di bovino), usata in cucina per insaccarvi lo strutto o, nella medicina antica, per fare impacchi. (BATT.) // Odre: Cuero, generalmente de cabra, que, cosido y empegado por todas partes menos por la correspondiente al cuello del animal sirve para contener líquidos, como vino o aceite// (RAE). (Ed. 1561 f.4v, f.5r, f.8v, f.51v), (Ed. 1565 p.9, p.15, p.126).

GLOSARIO DE LÉXICO MÉDICO

Ammorbato: Colpito da un morbo, malato. In particolare: contagiato; appestato. (BATT.) // Contagiar: transmitir una enfermedad a alguien. (RAE). (Ed. 1561 f.1v), (Ed. 1565 p.3). *Appestado.* (Ed. 1561 f.2r, f.3v), (Ed. 1565 p.3, p.6).

Apostema: Ascesso. Raccolta di pus entro una cavità, che esso stesso forma nella compagine di un tessuto, o fra un tessuto e l'altro, in seguito a un processo suppurativo (per infiammazione). (BATT.) // *Apostema:* Absceso supurado. (RAE). (Ed. 1561 f.3v) (Ed. 1565 p.6).

Bambagia: Cascame della filatura del cotone; cotone a fiocchi, lieve e morbido. (BATT.) // *Algodón:* Trozo de borra de algodón que se emplea para limpiar una herida, taponarla, obturar los oídos, empapar medicamentos o afeites que han de aplicarse a la piel, etc. (RAE). (Ed. 1561 f.17r, f.45v, f.59r, f.70r, f.72v, f.79r, 80v), (Ed. 1565 p.35, p.112, p.140, p.166, p.172, p.189) *Bambace.* (Ed. 1561 f.9r, f.86v), (Ed. 1565 p.16, p.203)

Cali: Callo: Indurimento della pelle che si forma nei punti in cui è maggiore la compressione del corpo per l'uso prolungato di strumenti di lavoro o di attrezzi sportivi o per una forzata e continua posizione. (BATT.) // *Callo:* Dureza que por presión, roce y a veces lesión en tejidos animales o vegetales. (RAE). (Ed. 1561 f.3r, f.4r, f.4v, f.8v, f.31v, f.33v, f.66r, f.81v, f.82v, f.84r, f.84v, f.85v, f.86v), (Ed. 1565 p.5, p.7, p.8, p.16, p.80, p.83, p.157, p.191, p.194, p.196, p.197, p.200, p.202).

Cancaro: Cancro: Tumore maligno di origine epiteliale: si diffonde per via linfatica, si riproduce dopo l'asportazione chirurgica e determina nell'organismo colpito uno stato cachettico progressivo; carcinoma. (BATT.) // *Cáncer:* Enfermedad que se caracteriza por la transformación de las células, que proliferan de manera anormal e incontrolada. (RAE). (Ed. 1561, f.51v) (Ed. 1565 p.125)

Carbone: Carbonchio: Grave malattia che si manifesta con una pustola (*escara*) maligna di colore nerastro nel punto della cute in cui è penetrato il bacillo (*Bacillus anthracis*), con febbre elevata e

stato di grave prostrazione (ed esiste pure una forma interna, intestinale, polmonare, setticemica). Colpisce di preferenza gli ovini e i suini e si trasmette all'uomo per contatto. gomma (BATT.) // Carunco: Enfermedad contagiosa, frecuente y mortífera en el ganado lanar, vacuno, cabrío y a veces en el caballar, que es transmisible al ser humano, en el que se denomina ántrax maligno, y está causada por una bacteria específica. (RAE). (Ed. 1561 f.3v.), (Ed. 1565 p.6).

Colico: Provocato da colica, che ha i caratteri della colica. Colica: Contrazioni spasmodiche dolorose dell'intestino, specialmente del crasso, e di tutti i canali dell'organismo muniti di fibre muscolari lisce, provocate per lo più da calcoli e da irritazioni nervose. (BATT.) // Cólico: Acceso doloroso, localizado en los intestinos y caracterizado por violentos retortijones, ansiedad, sudores y vómitos. (RAE). (Ed. 1561 f.2r), (Ed. 1565 p.3). *Colica.* (Ed. 1561 f.87r), (Ed. 1565 p.94).

Creste: Crespa: Grinza della pelle che si forma in varie parti del corpo sia per normale sviluppo sia per alterazione dovuta a cause diverse (in particolare: per vecchiaia); ruga. (BATT.) // Estría: Cada una de las líneas claras que aparecen en la piel en el embarazo y otros procesos, debidas a desgarros por debajo de la dermis. (RAE). (Ed. 1561 f.5v, f.6r), (Ed. 1565 p.11).

Ferita: Lesione, taglio o lacerazione di tessuti o della cute prodotta da agenti vulneranti (lame, proiettili, schegge, ecc.) sopra una persona o un animale con effusione di sangue. (BATT.) // Herida: Perforación o desgarramiento en algún lugar de un cuerpo vivo. (RAE). *Ferite, ferito. Passim.*

Fistole: Fistola: Lesione costituita da un canale che si forma nei tessuti e sbocca all'esterno o in una cavità interna espellendo una secrezione di liquidi fisiologici o di pus; può essere causata da trauma o da un processo patologico; richiede ordinariamente la cura chirurgica. (BATT.) // Fístula: Conducto anormal, generalmente ulcerado y estrecho, que se abre en la piel o en las membranas mucosas. (RAE). (Ed. 1561 f.6r), (Ed. 1565 p.11).

Gomme: Tumefazione nodulare di origine infettiva che, inizialmente di consistenza gommosa, evolve verso il rammollimento e infine si ulcera lasciando fuoriuscire un liquido denso e vischioso; può colpire ogni tipo di tessuto (pelle, ossa, cervello, muscoli, visceri, ecc.) e si riscontra in varie affezioni (sifilide terziaria, lebbra, tubercolosi, sporotricosi e altre micosi profonde); ascesso luetico. (BATT.) // Goma: Tumor esférico o globuloso que se desarrolla en los huesos o en el espesor de ciertos órganos, como el cerebro, el hígado, etc. y es de origen sífilítico. (RAE). (Ed. 1561 f.4v, f.7v), (Ed. 1565 p.9, p.13).

Lentigini: Lentiggine: Degenerazione cancerosa, possibile quando l'accumulo di pigmento melanico, che è causa della macchia cutanea, si forma nello strato papillare del derma. (BATT.) // Peca: Cada una de las manchas de color amarillo rojizo, que suelen salir en el cutis y aumentan generalmente por efecto del sol y del aire. (RAE). (Ed. 1561 f.5r, 57v, f.61r, f.62v, f.86r), (Ed. 1565 p.10, p.136, p.137, p.146, p.149, p.201). *Lentigine* (Ed. 1561 f.68r, f.86r). (Ed. 1561 p.161, p.201).

Liquore bianco: Umore presente negli organismi animali (come sangue, siero, sudore, saliva, ecc.). In particolare: liquido trasparente, giallognolo, di composizione analoga a quella del sangue che scorre nei vasi linfatici dei vertebrati; linfa vitale. (BATT.) // Linfa: Parte del plasma sanguíneo, que atraviesa las paredes de los vasos capilares, se difunde por los intersticios de los tejidos y, después de cargarse de sustancias producidas por la actividad de las células, entra en los vasos linfáticos, por los cuales circula hasta incorporarse a la sangre venosa. (RAE). (Ed. 1561 f.85v), (Ed. 1565 p.200).

Mal di costa: Pleurite: Flogosi della pleura, caratterizzata dalla presenza di essudato fibrinoso sieroso; con l'esclusione di rare cause traumatiche o tumorali, essa è manifestazione di un'infezione portata da microrganismi patogeni e il suo decorso può essere acuto o cronico; dal punto di vista clinico si distinguono la pleurite purulenta o empiema pleurico, generalmente complicazione di un'affezione precedente e caratterizzata dalla presenza di pus nella cavità pleurica, la pleurite secca o fibrinosa, con presenza di fibrina sulle superfici pleuriche, che induce lo sfregamento delle stesse e una

prevalente soluzione di aderenza pleurica, e la pleurite sierosa conseguenza di un raffreddamento o complicazione di un'afezione precedente, caratterizzata da un essudato sieroso più o meno abbondante nella cavità pleurica. (BATT.) // Pleuresía: Inflamación de la pleura. Cada una de las membranas serosas que en ambos lados del pecho de los mamíferos cubren las paredes de la cavidad torácica y la superficie de los pulmones. (RAE). (Ed. 1561 f.2r), (Ed. 1565 p.3)

Mal francese: La sifilide, così denominata anticamente dagli Italiani che attribuivano la responsabilità della sua diffusione alle truppe di Carlo Vili, calate in Italia per conquistare il regno di Napoli. Mal Francioso. (BATT.) // Mal francés: sífilis. Enfermedad infecciosa, endémica, crónica, específica, causada por el *Treponema pallidum*, adquirida por contagio o transmitida por alguno de los progenitores su descendencia. (RAE). (Ed. 1561 f.7r, f.8v, f.9r), (Ed. 1565 p.13, p.16).

Milza: Organo con struttura linfatica e vascolare, di forma ovoidale, situato nella loggia splenica dell'ipocondrio sinistro fra il diaframma, lo stomaco e il rene sinistro, preposto a molteplici funzioni quali la distruzione dei globuli rossi obsoleti e la riutilizzazione del ferro, la linfocitopoiesi e l'emopoiesi nel caso di forti carenze sanguigne, la regolazione del numero delle piastrine e del tasso ematico del fibrinogeno e la produzione di un ormone stimolante dell'attività peristaltica. (BATT.) // Bazo: Víscera propia de los vertebrados, de color rojo oscuro y forma variada, situada casi siempre a la izquierda del estómago, que destruye los hematíes caducos y participa en la formación de los linfocitos. (RAE). (Ed. 1561 f.5v), (Ed. 1565 p.10).

Morici: Emorroide: Dilatazioni varicose delle vene anorettali; si distinguono in interne ed esterne, sono più frequenti fra gli individui di età matura, e si osservano soprattutto negli artritici, nei forti mangiatori, in chi conduce vita sedentaria. (BATT.) // Hemorroide: Tumoración en los márgenes del ano o en el tracto rectal, debida a varices de su correspondiente plexo venoso. (RAE). (Ed. 1561 f.6r), (Ed. 1565 p.11)

Documento: Danno materiale, provocato da un determinato evento, che può essere sia un comportamento volontario o colposo, sia un fatto accidentale e naturale. (BATT.) // 104erjuicio: Efecto de perjudicar ocasionar daño o menoscabo material o moral. (RAE). (Ed. 1561 f.83v), (Ed. 1565 p.196).

Peste: Malattia infettiva, contagiosa ed epidemica, con grave sintomatologia generale acuta ed elevatissima mortalità, causata da un bacillo (*Pasteurella pestis*) trasmesso all'uomo dalle pulci dei ratti o per contagio interumano. (BATT.) // Peste: Enfermedad contagiosa y grave que causa gran mortalidad. (RAE). (Ed. 1561 f.1r, f.1v, f.2r, f.3r, f.3v), (Ed. 1565 p.1, p.3, p.4, p.5, p.6)

Piaga: Soluzione di continuità della cute, per lo più accompagnata da secrezione di pus o siero, che è conseguente a un trauma, a una lesione, a una percossa, e tende a risolversi, sia pure con lentezza, in tessuti di granulazione. In senso generico: ferita, trafittura, lacerazione, generalmente ampia e vistosa, procurata da un'arma, da un corpo contundente, dal morso di un animale, ecc. (BATT.) // Herida: Perforación o desgarramiento en algún lugar de un cuerpo vivo. (RAE). (Ed. 1561 f.2r, f.6r, f.8r), (Ed. 1565 p.3, p.11, p.14, *Piaghe*. (Ed. 1561 f.4v, f.5v), (Ed. 1565 p.8, p.10)

Pillule: Pillola: Preparato farmaceutico solido di forma per lo più sferica e dimensioni tali da poter essere deglutito intero, che si ottiene pestando le sostanze medicamentose e incorporandole in un eccipiente liquido o fluido o unendo un liquido a un eccipiente in polvere. (BATT.) // Píldora: Bola pequeña que se hace mezclando un medicamento con un excipiente adecuado para ser administrado por vía oral. (RAE). (Ed. 1561 f.7r, f.7v). (Ed. 1565 p.13) *Pillole*. (Ed. 1561 f.57v, f.77r), (Ed. 1565 p.138, p.181).

Podagra: Gotta: Malattia del ricambio (*artrite urica*), dovuta a una deposizione eccessiva di acido urico (sotto forma di urato monosodico) nei tessuti, i cui attacchi sono in genere localizzati nell'alluce (*podagra*), nel ginocchio (*gonagra*), nelle mani (*chiragra*), ma spesso anche nei gomiti e nelle spalle, e sono caratterizzati da arrossamento e gonfiore dell'articolazione colpita, con dolore fortissimo che può durare ore e giorni; trasmessa spesso

per via ereditaria, fu molto diffusa nel secolo scorso, favorita soprattutto da una dieta disordinata (in particolare da abuso di bevande alcoliche o di cibi a base di carne e spezie). (BATT.) // Gota: Enfermedad causada por la acumulación de cristales de ácido úrico en las articulaciones de las extremidades, en las que produce hinchazón muy dolorosa. (RAE). *Podagre*. (Ed. 1561 f.4v, f.5r), (Ed. 1565 p.9, p.10).

Porri: Escrescenza cutanea tondeggiate; verruca volgare, callo. (BATT.) // Verruga: Excrecencia cutánea por lo general redonda. (RAE). (Ed. 1561 f.6v, f.7v, f.40v, f.60v), (Ed. 1565 p.12, p.13, p.101, p.102, p.144, p.207).

Renella: Formazione di minuscoli depositi (generalmente salini), simili a granelli di sabbia, nei reni, in seguito ad alterazioni del metabolismo. Con metonimia: la malattia che ne consegue; nefrolitiasi. (BATT.) // Cálculo: Concreción anormal que se forma en la vejiga de la orina y también en la de la bilis, en los riñones y en las glándulas salivales, y cuya expulsión ocasiona accesos de cólicos nefríticos o hepáticos, según los casos. (RAE). (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

Rogna: Dermatosi pruriginosa causata dall'acaro *Sarcoptes scabiei* e caratterizzata da vescicole, papule e cunicoli a cui possono associarsi lesioni da grattamento, pustole, croste; scabbia sarcoptica. In senso generico: dermatosi caratterizzata da lesioni simili a quelle della scabbia sarcoptica e provocata da agenti diversi da quelli parassitari o da parassiti diversi dal *Sarcoptes scabiei*. (BATT.) // Sarna: Afección cutánea contagiosa provocada por un ácaro o arador, que excava túneles bajo la piel, produciendo enrojecimiento, tumefacción y un intenso prurito. (RAE). (Ed. 1561 f.56r, f.56v, f.70v, 71r), (Ed. 1565 p.18, p.166, p.167).

Rughe: Ruga: Ciascuna delle grinze cutanee che si formano per atrofia, provocata dalla vecchiaia del tessuto connettivo sottocutaneo o in seguito al continuo alternarsi di contrazioni e rilassamenti a cui sia sottoposta la cute. (BATT.) // Arruga: Pliegue que se hace en la piel, ordinariamente por efecto de la edad. (RAE). (Ed. 1561 f.60r), (Ed. 1565 p.143).

Scrofole: Scrofolo: Tubercolosi delle ghiandole linfatiche talvolta associata con quella delle ossa e delle articolazioni; si presenta con ascessi caseosi e fistole nelle regioni ricche di linfonodi (ascelle, inguine, regione cervicale); è malattia dell'infanzia ma può comparire anche nell'adulto. Con metonimia: gangola provocata da tale malattia; cicatrice causata dalla suppurazione di tale tumefazione. (BATT.) // Escrófula: Tumefacción fría de los ganglios linfáticos, principalmente cervicales, por lo común acompañada de un estado de debilidad general que predispone a las enfermedades infecciosas y sobre todo a la tuberculosis. (RAE). (Ed. 1561 f.4r, f.5r, f.8r), (Ed. 1565 p.7, p.10, p.14) *Scroffola*. (Ed. 1561 f.8r), (Ed. 1565 p.14).

Spasimo: Dolore fisico lancinante, fitta acuta e intensa causata da ferite, torture, malattie. In particolare: patologia caratterizzata da convulsioni e contrazioni violente del corpo e, genericamente, da patimenti fisici intollerabili che possono condurre alla morte. Spasimare: Essere vittima di atroci sofferenze fisiche, fino a venire meno, che si concludono spesso con la morte, provare dolori lancianti per ferite, per gravi, malattie. (BATT.) // Dolor punzante. (Ed. 1561 f.2r, f.7v). (Ed. 1565 p.3, p.14) *Spasmo* (Ed. 1561 f.6r), (Ed. 1565 p.11).

Tempie: Tempia: Regione della testa, pari e simmetrica, situata ai lati della fronte, fra l'occhio o l'orecchio; nella nomenclatura anatomica è detta regione temporale. (BATT.) // Sien: Cada una de las dos partes laterales de la cabeza situadas entre la frente, la oreja y la mejilla. (RAE). (Ed. 1561 f.4r), (Ed. 1565 p.7).

Tigna: Affezione contagiosa del cuoio capelluto che colpisce per lo più bambini, adolescenti o animali domestici; provocata da alcuni Funghi Ifomiceti, si manifesta con prurito, arrossamenti estesi, abbondante desquamazione e perdita di capelli. (BATT.) // Tiña: Cada una de las enfermedades producidas por diversos parásitos en la piel del cráneo, y de las cuales unas consisten en costras y ulceraciones, y otras ocasionan solo la caída del cabello. (RAE). (Ed. 1561 f.6r, f.7v, f.8r, f.8v), (Ed. 1565 p.12, p.13, p.15).

Veleno: Sostanza di origine naturale (vegetale, animale, ecc.) o sintetica, che, assorbita, anche in dosi relativamente piccole, da un organismo, ne compromette l'integrità strutturale e la funzionalità, provocandone, in alcuni casi, la morte. (BATT.) // Veneno: sustancia que, introducida en un ser vivo, es capaz de producir graves alteraciones funcionales e incluso la muerte. (RAE). (Ed. 1561 f.1r, f.1v, f.2v, f.3r), (Ed. 1565 p.1, p.3, p.5).

Vermi: Ciascuno dei parassiti che si insinuano nell'organismo dell'uomo e degli animali, in particolare nell'intestino. (BATT.) // Lombriz intestinal: gusano de la clase de los nematelmintos que vive parásito en el intestino del ser humano y en algunos animales. (RAE). (Ed. 1561 f.2r, f.2v, f.3v, f.88v), (Ed. 1565 p.3, p.5, p.7, p.94) *Vermini.* (Ed. 1561 f.3v, f.4r) (Ed. 1565 p.7).

GLOSARIO DE MINERALES

Acciaio: Lega di ferro e carbonio: prodotto siderurgico ottenuto dall'affinazione della ghisa allo stato fuso; ha colore grigio, fattura granulare, è duttile, elastico, malleabile, tenace. // **Acero:** Aleación de hierro y carbono, en la que este entra en una proporción entre el 0,02 y el 2%, y que, según su tratamiento, adquiere especial elasticidad, dureza o resistencia. (RAE). (Ed. 1561 f.18r, f.19v), (Ed. 1565 p.38, p.41, p.54).

Acqua di tartaro: Tartaro: Incrostazione di colore bruno scuro costituita da diversi sali, fra i quali predominanti sono il tartaro acido di potassio e il tartrato acido di calcio, che si forma nelle botti del vino durante la fermentazione; gromma (e un tempo veniva usata soprattutto per preparati farmaceutici e cosmetici). (BATT.) // **Agua de tártaro:** Tartrato ácido de potasio que forma una costra cristalina en el fondo y paredes de la vasija donde fermenta el mosto. (RAE). (Ed. 1561 f.36r, f.55r), (Ed. 1565 p.89, p.133).

Allume: Solfato doppio di alluminio e potassio, comunemente chiamato allume di rocca, ha sapore astringente, cristallizza in cubi e ottaedri trasparenti incolori che si sciolgono nell'acqua e nell'aria, sfioriscono facilmente (è usato nella concia delle pelli; in tintoria come mordente e colorante, in medicina come emostatico e astringente). (BATT.) // **Alumbre:** Sulfato de alumina y potasa que se halla en algunas rocas y tierras, y que se emplea para aclarar aguas turbias, como mordiente en tintorería y como astringente en medicina. (RAE). *Alume di rocca. (Passim.)*.

Alume di feccia: Feccia: Qualsiasi prodotto secondario di scarto, non solubile, che si separa da una sostanza durante il processo di formazione o di invecchiamento, sotto forma di masse melmose o di incrostazioni (tartaro). In particolare: l'insieme dei depositi melmosi del vino. (BATT.) **Allume di feccia:** feccia del vino calcinata fino a bianchezza (DACAP) // **Tártaro:** Tartrato ácido de potasio que forma una costra cristalina en el fondo y paredes de la vasija donde fermenta el mosto. (RAE). (Ed. 1561, f.28v, f.31v, f.33r, f.56r, f.76r, f.80v), (Ed. 1565 p.72, p.83, p.114, p.179).

Alume piumma: Qualità raffinata di allume. (BATT.) // **Alumbre de pluma:** Alumbre ferroso que cristaliza en forma de filamentos parecidos a las barbas de pluma. (RAE). (Ed. 1561 f.20v), (Ed. 1565 p.195).

Alume scagliola: Allume jameni: allume calcino ovver: miscela di allume, urina e nitro calcinata. (DACAP) // Alumbre quemado o calcinado: alumbre deshidratado por acción del calor. (DCVB) (Ed. 1561 f.28v) (Ed. 1565 p.73, p.155). *Lume scaiola* (Ed. 1561 f.68v, f.84r, f.87r). (Ed. 1565 p.162, p.196, p.203, p.206). *Alume scaiola* (Ed. 1561 f.20v, f.40r), (Ed. 1565 p.43, p.101).

Alume zucarino: Allume zuccherino, lume zuccherina: mistura di allume, zucchero, albume e acqua di rose, spesso usata come cosmetico. (BATT.) // Alumbre sacarino: Mezcla artificial, de alumbre y azúcar, que se usaba en medicina como remedio astringente. (RAE). (Ed. 1561 f.6r, f.20v, f.55r), (Ed. 1565 p.11, p.42, p.133). *Alume zucarina*. (Ed. 1561 f.40r, f.82v, f.83r), (Ed. 1565 p.101, p.193, p.195).

Amalgama: Lega (liquida o solida) ottenuta della fusione di uno o più metalli col mercurio. (BATT.) // Amalgama: Aleación de mercurio con otro u otros metales, como oro, plata, etc., generalmente sólida o casi líquida. (RAE). (Ed. 1561 f.22v, f.24r, f.24v, f.68r), (Ed. 1565 p.47, p.50, p.51, p.53, p.56, p.161).

Antimonio di minera: Metallo bianco-azzurrognolo con riflessi argentei, fragilissimo, fusibile e alquanto volatile, indicato col simbolo Sb; raro allo stato nativo, è abbastanza diffuso come solfuro (stibbina) e ossido (valentinite). (BATT.) // Antimonio: Elemento químico de número atómico 51, duro, quebradizo y de color blanco azulado, escaso en la corteza terrestre y que, aleado en pequeñas cantidades con diversos metales, les da dureza. (RAE). (Ed. 1561 f. 22r), (Ed. 1565 p.46).

Arena: Terra arida, sterile; sabbia (delle spiagge, dei deserti). (BATT.) // Arena: Conjunto de partículas desagregadas de las rocas, sobre todo si son silíceas, y acumuladas, ya en las orillas del mar o de los ríos, ya en capas de los terrenos de acarreo. (RAE). (Ed. 1561 f.24r, f.31v, f.37r, f.40v, f.52v), (Ed. 1565 p.50, p.60, p.79, p.91, p.102, p.127, p.128).

Argento vivo: Mercurio: Metallo appartenente al gruppo II del sistema periodico degli elementi; ha simbolo Hg, numero atomico 80, peso atomico 200,59; in natura si trova unito con l'oro, l'argento, il bismuto, oppure sotto forma di goccioline aderenti al cinabro, dal quale si distilla mediante arrostimento; denso, di colore argenteo e molto mobile, è l'unico metallo che, a temperatura ambiente, si presenti allo stato liquido; riesce a intaccare altri metalli, formando

così le amalgame; i suoi vapori sono velenosissimi; ha uso farmaceutico e industriale; viene impiegato nell'estrazione dell'oro e dell'argento, nella fabbricazione di apparecchi di precisione, quali termometri, barometri, manometri, ecc. e di taluni tipi di lampade (ed è detto anche idrargirio, argento vivo, argento liquido). (BATT.) // Mercurio: Elemento químico metálico, de número atómico 80, líquido, de color blanco y brillo plateado, muy pesado, tóxico, mal conductor del calor y muy bueno de la electricidad, poco abundante en la corteza terrestre y que se usa en la fabricación de plaguicidas, instrumentos técnicos o científicos, espejos y, aleado con el oro y la plata, en odontología y medicina. (RAE). (*Passim.*).

Argento: Metallo nobile di colore bianco splendente caratteristico, assai duttile e malleabile, ottimo conduttore del calore e dell'elettricità; non si ossida all'aria né a caldo né a freddo; scarso allo stato nativo (in cristalli ottaedri, filamentosi), è contenuto in vari minerali: argentite, pirargirite, cherargirite, proustite, e, in piccole quantità, nella galena (che, molto diffusa, costituisce il minerale più importante per l'estrazione). (BATT.) // Plata: Elemento químico metálico, de número atómico 47, de color blanco, brillante, muy dúctil y maleable, muy buen conductor del calor y la electricidad, escaso en la corteza terrestre, donde se encuentra nativo en algunos minerales, y que se usa como catalizador, así como en la fabricación de utensilios y monedas, en joyería, en fotografía y en odontología. (RAE). (*Passim.*).

- **Argento de copella:** Argento raffinato, purissimo. Di prima qualità. (BATT.) // Plata refinada, pura. De primera calidad. (Ed. 1561, f.68r), (Ed. 1565 p.39).

Arsenico: Metalloide appartenente al gruppo dell'azoto: si trova in natura allo stato libero, ma soprattutto combinato con zolfo in solfuri e con metalli in arseniuri e solfoarseniuri; ha scarse applicazioni, mentre tutti i suoi composti (e in particolare l'*arsenico metallico*, o *grigio*, che si presenta in cristalli romboedrici di color grigio ferro, brucia a 180° con fiamma azzurra, spandendo un odore agliaceo) sono potenti veleni, ma anche efficaci medicinali. (BATT.) // Arsénico: Elemento químico de número atómico 33, tóxico, escaso en la corteza terrestre, donde se encuentra nativo o combinado con azufre, que se utiliza en electrónica y en la industria del vidrio, así como en la elaboración de plaguicidas y germicidas. (RAE). (Ed. 1561 f.8r), (Ed. 1565 p.14).

Azzurro d'Alemagna: Azzurro della Magna: Azzurro oltremarino, saraceno: più vivo, intenso. Azzurro si è di più maniere cioè oltremarino e della Magna, e l'oltremarino è il migliore. (BATT.) // Azul ultramarino: Materia colorante que se fabrica para sustituir al azul de ultramar. (RAE). (Ed. 1561 f.17v), (Ed. 1565 p.37).

Biacca: Carbonato basico di piombo, usata nel passato come sostanza colorante bianca (per vernici, per pitture delle pareti, per la preparazione di polveri cosmetiche), ora interdotta per la sua azione fortemente tossica (sostituita dal carbonato di zinco). (BATT.) // Albayalde: Carbonato básico de plomo, de color blanco, empleado en pintura, y antiguamente, en medicina y como cosmético. (RAE). (*Passim.*).

Bolo armeno: Argilla friabile e untuosa, con forte proprietà colorante e adesiva: silicato di alluminio (con quantità variabili di idrossidi di ferro), di colore rossastro o giallo di diversa intensità, che agevola la dosatura di oggetti non metallici mediante uno strato applicato sotto la foglia d'oro (ed è usato anche in medicina come astringente). Anche: bolo d'Armenia, bolo armeno, bolarmeno, bolarmenio, bolarmenico, bollar meno, ecc. (BATT) // Bol arménico: Arcilla rojiza procedente de Armenia y usada en medicina, en pintura y como aparejo en el arte de dorar. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.5v, f.6v, f.22r), (Ed. 1565 p.2, p.4, p.11, p.12, p.46). *Bolo.* (Ed. 1561 f.25v), (Ed. 1565 p.66).

Borace: Sale sodico dell'acido tetraborico: cristallizza in prismi monoclini, incolori, con dieci molecole d'acqua; in soluzione acquosa ha lieve reazione alcalina e antisettica (e si trova in natura si disciolto sia in forma di incrostazioni in bacini lacustri, in India, nel Tibet, in California, o si prepara commercialmente trattando a caldo acido borico con carbonato sodico: è usato in medicina come lieve disinfettante, nell'industria come fondente nella preparazione di vetri, smalti, metalli, e come mordente nella operazione di tintura) // Bórax: Sustancia blanca constituida por sal de ácido bórico y sodio, usada en farmacia y en la industria, que se puede encontrar en estado natural. (RAE). (*Passim.*).

Calamita: Corpo che ha la proprietà di attrarre limatura di ferro (come la magnetite, oppure un corpo di acciaio che ha contatto della magnetite si magnetizza permanentemente, oppure ferro dolce che si magnetizza temporaneamente in presenza di corrente elettrica. (BATT.) // Imán: Mineral de hierro de color negruzco, opaco, casi tan duro como el vidrio, cinco veces más pesado que el agua, y que

tiene la propiedad de atraer el hierro, el acero y en grado menor algunos otros cuerpos. Es combinación de dos óxidos de hierro, a veces cristalizada. (RAE). (*Passim.*).

Calce: Ossido di calcio, di colore bianco o giallastro, molto igroscopico, ottenuto per cottura della pietra calcare: ed è usato come legante per malte aeree (con percentuali di sabbia), o per malte idrauliche (con percentuali di pozzolana). (BATT.) // Cal: Sustancia alcalina constituida por óxido de calcio, de color blanco o blanco grisáceo, que al contacto del agua se hidrata o se apaga, con desprendimiento de calor, y mezclada con arena forma la argamasa o mortero. (RAE). (*Passim.*).

- **Calce viva:** Calce in zolle, non ancora idratata, che a contatto dell'acqua sviluppa un forte calore. (BATT.) // Cal viva: Óxido cálcico. (RAE). (*Passim.*).
- **Calce di tartaro:** Óxido de tártaro. Véase Tártaro. (Ed. 1561 f.18v), (Ed. 1565 p.38).

Calcina: Calce spenta; malta composta con calce spenta. Per estensione, anche: calce, calce viva. (BATT.) // Calcina: Material resultante de la mezcla de agua, arena, piedras, cal, y que, al fraguar, adquiriría más resistencia. (RAE). (Ed. 1561 f.16r, f.22v, f.23v, f.24r, f.28v, f.29r, f.33v), (Ed. 1565 p.33, p.46, p.50, p.55, p.72, p.74, p.85).

Canfora: Sostanza bianca, translucida, fragile, untuosa al tatto, con odore penetrante, caratteristico; è un chetone del gruppo del cantano, fornito dal *Laurus camphora*, o *Cinnamomum Camphora* (e viene impiegata come antitarmico, per preparare miscele deodoranti e insetticide; in farmacia, in medicina come eccitante cardiaco, e come sedativo e antispasmodico; nell'uso comune, le tavolette o le pallottoline compresse servono di antitarmici). (BATT.) // Alcanfor: Terpeno sólido, cristalino, blanco, urente y de color penetrante característico, que se obtiene del alcanforero tratando las ramas con una corriente de vapor de agua, y se utiliza principalmente en la fabricación de celuloide y de la pólvora sin humo y, en medicina, como estimulante cardíaco. (RAE). (*Passim.*).

Caoli: Caolino: Roccia di aspetto terroso e farinoso, di color bianco, costituita prevalentemente da caolinite (silicato idrato di alluminio): ha durezza 1, densità 2, 3, è presso che infusibile al cannello (ed è la materia prima per l'industria delle porcellane e delle altre ceramiche e dei materiali refrattari). (BATT.) // Caolín: Arcilla blanca muy pura

que se emplea en la fabricación de porcelanas, aprestos y medicamentos. (RAE). (Ed. 1561 f.8v), (Ed. 1565 p.16).

Carbone: Sostanza solida, combustibile, di colore nero intenso composta in gran parte di carbonio, ottenuta della legna per mezzo di combustione lenta che viene interrotta dopo la completa disidratazione e disossigenazione (carbone di legna), o derivata dalla lenta ossidazione di sostanze organiche depositate nel terreno durante le varie era geologiche (carbon fossile). (BATT.) // **Carbón:** Sustancia fósil, dura, bituminosa, de color oscuro o casi negro, que resulta de la descomposición lenta de materia leñosa. (RAE). (Ed. 1561, f.25v, f.45r, f.52v, f.70r, f.71v, f.72v), (Ed. 1565, p. 60, p.66, p.110, p.128, p.168).

Cinabrio: Cinabro: Solfuro di mercurio: cristallizza nel sistema romboedrico in cristalli piccoli e tubulari, ma per lo più si trova in masse terrose o granulari di colore rosso bruno (puro è di colore rosso vermiglio), che includono talvolta goccioline di mercurio (ed è il più importante minerale di mercurio; puro, è usato come colorante assai pregiato). (BATT.) // **Cinabrio:** Mineral compuesto de azufre y mercurio, muy pesado y de color rojo oscuro, del que se extrae, por calcinación y sublimación, el mercurio o azogue. (RAE). (Ed. 1561 f.4r, f.4v, f.6r), (Ed. 1565 p.7, p.8, p.11) *Cinaprio.* (Ed. 1561 f.12v, f.21r, f.22r, f.26v, f.34v), (Ed. 1565 p.26, p.44, p.46, p.61, p.69, p.86).

Citrino: Varietà di quarzo di color limone, adoperato, se trasparente o limpido, come pietra ornamentale. (BATT.) // **Citrino:** Piedra semipreciosa, que es una variedad de cuarzo transparente de color amarillo. (RAE). (Ed. 1561 f.18v, f.35v, f.75v, f.79v), (Ed. 1565 p.38, p.88, p.178, p.186).

Creta: Argilla; terreno argilloso. In particolare: calcare omogeneo incoerente, caratteristico del bacino di Parigi, farinoso, di colore bianco o bianco giallognolo, costituito per la maggior parte da resti microscopici di radiolari specule di spugne, echinodermi, ecc.; serve per pulire i metalli, per i gessetti da lavagna, ecc. (BATT.) // **Creta:** Carbonato de cal terroso (RAE). (Ed. 1561 f.20r, f.30v, f.35v, f.74v), (Ed. 1565 p.41, p.77, p.88, p.176, p.205).

Cristallo: Quarzo purissimo, assolutamente limpido e incolore, usato già dagli antichi (che lo ritenevano ghiaccio indurito nelle viscere della terra) per farne gioielli, piccole sculture, oggetti di uso domestico o liturgico (molto preziosi, sia per la rarità del materiale

sia per la difficoltà della lavorazione, spesso squisita), strumenti ottici, utensili da laboratorio (per la sua resistenza al calore e agli acidi). (BATT.) // Vidrio, especialmente el de alta calidad. (RAE). (Ed. 1561 f.17v, f.25r, f.34r, f.60r), (Ed. 1565 p.65, p.86, p.143).

Cuperosa: Nome generico di vari solfati metallici (di rame, di zinco, di ferro). (BATT.) // Cuproso: Dicho de un compuesto: De cobre monovalente. (RAE). (Ed. 1561 f.22r), (Ed. 1565 p.46).

Ferreto di Spagna: Composto di rame, ottenuto calcinando il rame con lo zolfo o il vetriolo e usato un tempo nell'industria vetraria. (BATT.) // Ferrete: Cobre o alambre quemado, que sirve para los tintes. (DHLE). (Ed. 1561 f.17r, f.17v, f.29v, f.76r, f.76v), (Ed. 1565 p.35, p.75, p.180).

Ferro: Uno dei metalli più largamente diffusi sulla crosta terrestre (5,00% in peso); appartiene al gruppo Vili del sistema periodico degli elementi; ha simbolo Fe; peso atomico 55,8471; numero atomico 26; presenta il fenomeno del ferromagnetismo; si ricava prevalentemente dall'ematite, dalla magnetite, dalla siderite, dalla limonite e dalla pirite; è tenace, duttile, malleabile; ha colore biancoargenteo allo stato puro; resiste all'usura, ma si ossida all'umidità. (BATT.) // Hierro: Elemento químico metálico, de núm. atómico 26, de color negro lustroso o gris azulado, dúctil, maleable, muy tenaz, abundante en la corteza terrestre, que entra en la composición de sustancias importantes en los seres vivos y es el metal más empleado en la industria. (RAE). *Ferro de pelizzaro, ferro roventino (Passim.)*.

Gesso: Solfato di calcio biidrato, monoclino, che si presenta in natura sotto forma di cristalli prismatici o rombici, spesso geminati, o come roccia in aggregati lamellosi o granulati saccaroidi, generalmente bianco o incolore, ma talora gialliccio o grigiastro, che trae origine per deposito chimico in seno alle acque marine, lagunari o dei laghi salati. (BATT.) // Yeso: Sulfato de calcio hidratado, de color blanco, usado en construcción y en escultura por su propiedad de endurecerse rápidamente al mezclarse con agua. (RAE). (Ed. 1561 f.25v), (Ed. 1565 p.66).

Granato: Gruppo di minerali monometrici, costituiti da miscele di silicati di un metallo trivalente (alluminio, ferro, cromo, titanio) e di un metallo bivalente (calcio, magnesio, ferro, manganese), che formano una serie isomorfa; sono diffusi, talvolta come componente essenziale, in molti tipi di rocce eruttive e metamorfiche;

cristallizzano nel sistema monometrico in rombododecaedri o in icositetraedri. Hanno vari colori secondo le specie, con lucentezza da vitrea a resinosa; se limpidi e colorati, sono usati come gemme, le varietà comuni sono usate come abrasivi per carta e tela smeriglio e per la levigazione dei vetri. (BATT.) // Granate: Piedra fina compuesta de silicato doble de alúmina y de hierro u otros óxidos metálicos. Su color varía desde el de los granos de granada al rojo, negro, verde, amarillo, violáceo y anaranjado. (RAE). (Ed. 1561 f.18r), (Ed. 1565 p.38) *Granati*. (Ed. 1561 f.51v), (Ed. 1565 p.125).

Greppola: Greppola: Gromma, tartaro. Incrostazione di colore bruno scuro costituita da diversi sali, fra i quali predominanti sono il tartaro acido di potassio e il tararo acido di calcio, che si forma nelle botti del vino durante la fermentazione; gromma (e un tempo usata soprattutto per preparati farmaceutici e cosmetici). (BATT.) // Tártaro: Tartrato ácido de potasio que forma una costra cristalina en el fondo y paredes de la vasija donde fermenta el mosto. (RAE). (Ed. 1561 f.54v), (Ed. 1565 p.132).

Lapis lazuli: Lapislazzuli: Minerale di colore azzurro più o meno puro, talvolta venato di strisce azzurro-chiare o grigiastre, che appartiene al gruppo della sodalite e contiene lazurite con calcite, pirosseni, antiboli, miche, pirite (e anticamente indicava la lazurite soltanto); si trova in amasse compatte disseminate nei calcari granulosi penetranti masse granitiche oppure in minuti frammenti, nei depositi di proietti vulcanici. (BATT.) // Lapislázuli: Mineral de color azul intenso, tan duro como el acero, que suele usarse en objetos de adorno, y antiguamente se empleaba en la preparación del azul de ultramar. Es un silicato de alúmina mezclado con sulfato de cal y sosa, y acompañado frecuentemente de pirita de hierro. (RAE). (Ed. 1561 f.33v, f.36v), (Ed. 1565 p.85, p.90).

Lessiva: Liscivia: Acqua bollente filtrata attraverso cenere di legno, contenente carbonato di potassio, usata come detergente per lavare i panni; ranno. (BATT.) // Lejía: Solución de sales alcalinas en agua, que se utiliza en limpieza como desinfectante y blanqueador doméstico. (RAE). (*Passim.*).

Litargirio: Ossido di piombo che si ottiene per ossidazione del piombo all'aria o come prodotto secondario della coppellazione del piombo argentifero so presenta in lamelle giallorossastre solubili in acidi deboli; viene usato in farmacia per la preparazione degli acetati di piombo e nelle composizioni di vari impiastri; nell'industria chimica per la preparazione di sali di piombo e del minio e per

rendere essiccativi oli e grassi, e nell'industria ceramica e vetraria, combinato con vernici e colori vetrificabili. (BATT.) // Litargirio: Óxido de plomo, fundido en láminas o escamas muy pequeñas, de color amarillo más o menos rojizo y con lustre vítreo. (RAE). (*Passim.*).

- **Litargirio argento:** Minerale di colore più giallo. (TREC.) //Litargirio de plata: Mineral de color amarillo. (Ed. 1561 f.29r, f.60v, f.70v, f.74v, f.84v, f.85v, f.87r), (Ed. 1565 p.74 p.144, p.155, p.175, p.177, p.197, p.200, p.204).
- **Litargirio d'oro:** Minerale di colore più rosso, più lento a raffreddarsi. (TREC.) // Litargirio de oro: Mineral de color rojo, más lento para enfriarse. (Ed. 1561 f.23r, f.29r, f.32v, f.74v, f.75r, f.75v), (Ed. 1565 p.74, p.81, p.175, p.176, p.177, p.178). *Litargirio aureo.* (Ed. 1561 f.32v, f.75v), (Ed. 1565 p.82, p.178).

Luna: Argento. (BATT.) // Luna: Plata. (RAE). (Ed. 1561 f.15v, f.17r, f.17v, f.21r, f.21v, f.22v, f.23r, f.24v), (Ed. 1565 p.33, p.35, p.36, p.44, p.47, p.47, p.51, p.54).

Marcasita: Marcassite: Minerale che, come la pirite, è formato da bisolfuro di ferro e cristallizza nel sistema rombico in bei prismi, spesso geminati multipli, per lo più a punta di freccia, a cresta, ecc.; caratterizzata all'incirca dalle stesse proprietà della pirite, è però assai più facilmente attaccata dagli agenti atmosferici e, senza essere rara, difficilmente si presenta in masse considerevoli; si trova anche in Italia e ha gli stessi usi della pirite, specie in oreficeria e nell'industria dei preziosi. (BATT.) // Marcasita: Sulfuro de hierro muy duro y brillante, de color amarillo oro. (DCVB). (Ed. 1561 f.6v, f.17v, f.25r), (Ed. 1565 p.12, p.37, p.55, p.65).

Marmo: Roccia calcarea di vario colore o variegata e striata, di struttura cristallina dovuta a metamorfismo, le cui varietà ricevono nomi diversi a seconda del colore, della struttura granulare o del luogo di provenienza, tagliata in blocchi o in lastre e lucidata, è impiegata per opere di scultura, come elemento decorativo, come rivestimento esterno e interno di abitazioni (e nel linguaggio tecnico e commerciale indica anche calcari granulari o compatti che hanno una struttura tale da renderli suscettibili di bella pulitura ed essere usati nell'architettura e nelle arti. (BATT.) // Mármol: Piedra caliza metamórfica, de textura compacta y cristalina, susceptible de buen pulimento y mezclada frecuentemente con sustancias que le dan

colores diversos o figuran manchas o vetas. (RAE). *Marmoro*. (*Passim*).

Mercurio: Metallo appartenente al gruppo II del sistema periodico degli elementi; ha simbolo Hg, numero atomico 80, peso atomico 200,59; in natura si trova unito con l'oro, l'argento, il bismuto, oppure sotto forma di goccioline aderenti al cinabro, dal quale si distilla mediante arrostimento; denso, di colore argenteo e molto mobile, è l'unico metallo che, a temperatura ambiente, si presenti allo stato liquido; riesce a intaccare altri metalli, formando così le amalgame; i suoi vapori sono velenosissimi; ha uso farmaceutico e industriale; viene impiegato nell'estrazione dell'oro e dell'argento, nella fabbricazione di apparecchi di precisione, quali termometri, barometri, manometri, ecc. e di taluni tipi di lampade (ed è detto anche idrargirio, argento vivo, argento liquido). // Mercurio: Elemento químico metálico, de número atómico 80, líquido, de color blanco y brillo plateado, muy pesado, tóxico, mal conductor del calor y muy bueno de la electricidad, poco abundante en la corteza terrestre y que se usa en la fabricación de plaguicidas, instrumentos técnicos o científicos, espejos y, aleado con el oro y la plata, en odontología y medicina. (RAE). *Mercurio vivo*. (*Passim*).

Minio: Ossido salino del piombo (ortopiombato piomboso), prodotto per riscaldamento del litargirio oppure del carbonato di piombo; si presenta come polvere pesante di colore rosso scarlatto o rosso aranciato con tonalità diverse a seconda della purezza e del metodo di preparazione; frequentemente impiegato, come colore, nelle antiche scritture per tracciare le linee iniziali dei codici, i titoli, le didascalie, le lettere iniziale (per lo più ornate di quadretti) e per riquadrare le pagine (e tale consuetudine diede origine all'arte del minare e alla miniatura), trova ancora uso nell'industria vetraria e nella fabbricazione dei colori e delle vernici, soprattutto quelle atte a proteggere il ferro dalla ruggine e dagli agenti atmosferici. (BATT.) // Minio: Óxido de plomo en forma de polvo, de color rojo algo anaranjado, que se emplea como pintura antioxidante. (RAE). (Ed. 1561 f.25r, f.26v), (Ed. 1565 p.65, p.69).

Nitro: Nitrato (per lo più con riferimento al nitrato di potassio o salnitro e al nitrato di sodio). Anche, in senso generico: sale derivato dai nitrati o con caratteristiche simili. (BATT.) // Nitro: Nitrato potásico que se encuentra en terrenos húmedos y salados y que, echado al fuego, deflagra con violencia. (RAE). (Ed. 1561 f.87r), (Ed. 1565 p.52, p.204).

Oro: Elemento chimico di simbolo Au, numero atomico 79, peso atomico 196,967, unico isotopo stabile; è un metallo nobile, di colore giallo, con lucentezza metallica, inodore e insapore, estremamente malleabile e duttile, inalterabile all'acqua e all'aria, inattaccabile dagli acidi, ottimo conduttore di calore e di elettricità (è inferiore soltanto all'argento e al rame); cristallizza nel sistema cubico ma l'abito è raramente cristallino; si trova per lo più in aggregati detritici o in pagliuzze e in granuli (nelle sabbie dei fiumi che attraversano terreni auriferi); è il metallo prezioso per eccellenza, onde è usato per oggetti di oreficeria, monete e decorazioni anche in leghe con rame, argento e altri metalli; è convenzionalmente usato come base a cui riportare il valore delle monete ed è noto fin dalla preistoria. (BATT.) // Oro: Elemento químico metálico, de número atómico 79, de color amarillo brillante, el más dúctil y maleable de los metales, muy buen conductor del calor y la electricidad, escaso en la corteza terrestre, donde se encuentra nativo y muy disperso, y que se usa en joyería, en la fabricación de monedas y, aleado con platino o paladio, en odontología. (RAE). (Ed. 1561 f.10r, f.12r, f.12v, f.30v, f.35v, f.80v), (Ed. 1565 p.21, p.25, p.26, p.60, p.66, p.77, p.88, p.189).

- **Oro potabile:** Nome dato dagli alchimisti alla soluzione di cloruro d'oro, usata in medicina. (BATT.) // Oro potable: Oro muy puro que hacían los alquimistas con el objeto de que pudiera beberse este metal, que creían era de gran provecho en algunas enfermedades. (RAE). (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.63).

Orpimento: Trisolfuro di arsenico naturale che cristallizza nel sistema monoclinico, fonde a 310° C. e bolle indecomposto a 707° C.: ha colore giallo dorato, con lucentezza resinosa, durezza alquanto bassa intorno a 2 (e in Cina viene lavorato per ricavarne oggetti d'ornamento); in natura si trova sempre associato con un altro solfuro, il realgar, e in aggregati lamellari; è utilizzato per l'estrazione dell'arsenico, come depilatorio in conceria e in cosmetica (e l'uso come colorante è attualmente vietato a causa dell'alta tossicità). Anche: il colorante ottenuto da tale minerale. (BATT.) // Oropimente: Mineral compuesto de arsénico y azufre, de color de limón, textura laminar o fibrosa y brillo craso anacardo, que es venenoso y se emplea en pintura y tintorería. (RAE). (Ed. 1561 f.6v, f.22r, f.34r, f.46v, f.58r, f.62v), (Ed. 1565 p.12, p.45, p.54, p.55, p.86, p.114, p.138, p.149).

Otone: Ottone: Lega di rame e di zinco in cui lo zinco costituisce il principale elemento di alligazione, essendo resente in percentuale variabile dal 5 al 45%; di colore giallo e si ottiene fondendo il rame e a induzione, oppure in forni elettrici ad arco o a induzione, oppure in forni a riverbero (e gli altri eventuali elementi leganti e gli affinanti sono per lo più aggiunti sotto forma di leghe madri). (BATT.) // Latón: Aleación de cobre y cinc, de color amarillo pálido y susceptible de gran brillo y pulimento. (RAE). (Ed. 1561 f.17r, f.25r), (Ed. 1565 p.35, p.65). *Limatura di latone*. (Ed 1561 f.13v), (Ed. 1565 p.79).

Pietra ferrigna: Pietra aquilina: Etite: Perossido di ferro idrato, con concrezione argillosa ferruginosa, con una parte esterna (crosta) più resistente e dentro cava, contenente uno o più nuclei liberi e steccati, per cui, se viene scossa, rimbomba. // Etites: Concreción de óxido de hierro en bolas informes, compuesta de varias capas concéntricas de color amarillo y pardo rojizo, generalmente con un nódulo de la misma sustancia suelto en el interior de la bola. Los antiguos creían que las águilas llevaban esta piedra a sus nidos para facilitar la postura. (RAE). (Ed. 1561 f.19r), (Ed. 1565 p.39, p.40).

Pietra sele: Selenite: Varietà limpida di solfato di calcio. (BATT.) // Selenita: Espejuelo, yeso cristalizado en láminas brillantes. (RAE). (Ed. 1561 f.65r), (Ed. 1565 p.153).

Pietruzze: Sasso di piccole dimensioni; ciottolo. Anche: granello. (BATT.) // Gravilla: Grava menuda, es decir, conjunto de piedra lisa y pequeña que se encuentra en las orillas y cauces de los ríos y arrollos. (RAE). (Ed. 1561 f.57r), (Ed. 1565 p.137).

Piombo: Elemento chimico con carattere metallico, attualmente si estrae dalla galena sotto forma di solfuro piomboso, con processi di arrostitimento e riduzione o per precipitazione, ma è contenuto anche nella cerussite, nell'anglesite, nella crocoite e in alcuni fosfati e arseniati. Viene usato nella fabbricazione di cavi, accumulatori elettrici, vetri, pigmenti, adesivi, cosmetici, proiettili per armi da fuoco, tubi, lastre, caratteri tipografici, ecc. È usato nell'antichità in forma di fili intrecciati, in comici di specchi copertura di tetti, per la fabbricazione di ancore, per coniare monete, per condutture idriche, in leghe per saldare. // Plomo: Elemento químico metálico, de número atómico 82, de color gris azulado, dúctil, pesado, maleable, resistente a la corrosión y muy blando, escaso en la corteza terrestre, donde se encuentra en la galena, la anglesita y la cerusita, usado en la fabricación de canalizaciones, como antidetonante en las

gasolinas, en la industria química y de armamento, y como blindaje contra radiaciones. (RAE). (Ed. 1561 f.11v, f.21r, f.30v, f.85v), (Ed. 1565 p.23, p.44, p.54, p.56, p.57, p.59, p.61, p.78, p.200).

Pomice: Varietà porosa, con pasta vitrea, di roccia effusiva, appartenente alla famiglia delle trachiti, nella cui composizione entrano silice, ossido di alluminio, ferro e potassio, sodio, magnesio e calcio; formatasi per la presenza di vapore d'acqua e gas racchiusi nella lava, è di colore bianco-grigiastro, ruvida, tagliente lungo gli spigoli, ed è usata, ridotta in polvere, per levigare oggetti di metallo, di marmo, ecc.; pezzo, blocco più o meno grosso di tale roccia. Anche: Pietra pomice. (BATT.) // Piedra pómez: Piedra volcánica, de textura esponjosa, frágil, de color agrisado, que raya el vidrio y el acero, y es muy usada para desgastar y pulir. (RAE). (Ed. 1561 f.27r, f.27v), (Ed. 1565 p.70, p.72).

Porporina d'oro: Porporina: Polvere metallica finissima che serve per decorare o ricoprire oggetti o superfici di vario tipo; è costituita da cristalli di bisolfuro di stagno, di colore dorato tendente al rossiccio, ed è applicata con olio o mescolata con sostanze solventi e viscosi. (BATT.) // Purpurina: Polvo finísimo de bronce o de metal blanco, que se aplica a las pinturas antes de que se sequen, para darles aspecto dorado o plateado. (RAE). (Ed. 1561 f.41r) (Ed. 1565 p.102).

Rame: Elemento chimico (simbolo Cu); è un metallo duttile e malleabile, ottimo conduttore di calore e di elettricità, dal caratteristico colore rosso, che fonde a 1083°C; in lega con lo stagno produce bronzo, con lo zinco ottone; si estrae da solfuri doppi, il più importante dei quali è la calcopirite, e ha avuto e ha tuttora impieghi vasti e svariati (da quello originario nella fabbricazione di utensili, monete, monili, statue a quello moderno e industriale nella produzione di tubature e conduttori elettrici; è poi fondamentale in numerosi composti di largo impiego in chimica, farmacologia e agricoltura). (BATT.) // Cobre: Elemento químico metálico, de número atómico 29, de color rojo pardo, brillante, maleable y excelente conductor del calor y la electricidad, abundante en la corteza terrestre nativo o, más corrientemente, como sulfuro, que forma aleaciones, como el latón o el bronce, y se usa en la industria eléctrica y en la fabricación de alambre, monedas y utensilios diversos. (RAE). (*Passim.*).

- **Rame brugiato:** Rame abbruciato, calcinato: Composto di rame con zolfo. (BATT.) // Cobre quemado: Sulfato de cobro. (RAE). (Ed. 1561 f.21r), (Ed. 1565 p.44).

Rasa grassa: Ragia: Grasso di allume. (BATT.) // Grasa de alumbre. (Ed. 1561 f.8r), (Ed. 1565 p.15).

Risigallo: Disolfuro d'arsenico, dal caratteristico colore aranciato, potentemente velenoso e usato un tempo come colorante. (BATT.) // Rejalgar: Mineral de color rojo, lustre resinoso y fractura concoidea, que se raya con la uña, y es una combinación muy venenosa de arsénico y azufre. (RAE). (Ed. 1561 f.25v, f.27r), (Ed. 1565 p.53, p.66, p.69).

Sale: Cloruro di sodio cristallino, trasparente alla luce, facilmente solubile in acqua, incolore, inodore, di sapore amaro, estratto dall'acqua marina per evaporazione, o dalle miniere di salgemma. (BATT.) / Sal: Compuesto resultante de la sustitución de los átomos de hidrógeno de un ácido por radicales básicos. (RAE).

- **Sal alcali:** Nome dato ai sali di potassio e sodio (in particolare al carbonato potassico e a quello di sodio). (BATT.) // Álcali: Sustancia que, combinada con los ácidos, forma sales. (DCVB). (Ed. 1561 f.18v, f.20v, f.21v, f.37v, f.40v, f.64r, f.65r) (Ed. 1565 p.38, p.43, p.92, p.152, p.153), *Sal alcalina*. (Ed. 1561 f.20v), (Ed. 1565 p.42).
- **Sal bianco:** Quello raffinato (e si contrappone al sale nero, non raffinato e di colore scuro per la presenza di numerose impurità). (BATT.) // Sal: Sustancia, consistente en cloruro sódico, ordinariamente blanca, cristalina, de sabor propio, muy soluble en agua, que se emplea para sazonar y conservar alimentos, es muy abundante en las aguas del mar y también se encuentra en la corteza terrestre. (Ed. 1561 f.55v), (Ed. 1565 p.134).
- **Sal gemma:** Salgemma: Cloruro di sodio che cristallizza nel sistema monometrico, in cubi o, più raramente, in ottaedri, spesso in masse spatiche o granulari cristalline, incolore o variamente colorato per impurità; associato con rocce di deposito chimico, costituisce importanti giacimenti di diverse età geologiche; presente in tutto il mondo, viene estratto in quantità notevoli anche in Italia (soprattutto in Sicilia, Calabria, Toscana), è un componente importante dell'alimentazione umana, ed è usato come materia prima nell'industria chimica per la fabbricazione della soda

caustica e del carbonato di sodio. Anche: blocco, frammento di tale minerale. (BATT.) // Sal gema: Sal común que se halla en las minas o procede de ellas. (RAE). *Sale comune, sale. (Passim.)*.

- **Sale armoniaco:** Il cloruro d'ammonio: sostanza bianca, di sapore salato, molto solubile in acqua. (BATT) // Amoniaco: Gas incoloro, de olor irritante, soluble en agua, compuesto de un átomo de nitrógeno y tres de hidrógeno. (RAE). *(Passim.)*.
- **Sale dolce:** Sale di Saturno: Acetato neutro di piombo. (BATT.) // Sal de plomo o de Saturno: Acetato de plomo neutro, de sabor dulce, incoloro, soluble en agua y eflorescente, que se emplea en la obtención de albayalde y como mordiente. (RAE). (Ed. 1561 f.65r), (Ed. 1565 p.154).

Salnitro: Nitrato di potassio; in natura, allo stato più o meno puro, si trova in forma di efflorescenze o incrostazioni saline di colore bianco o grigiastro nelle steppe, sulle pareti delle grotte calcaree, sui muri umidi, ma può anche essere prodotto da sostanze organiche in via di putrefazione; trova impiego come concime, come conservante della carne, come reagente chimico e, soprattutto in passato, come componente (insieme con lo zolfo e col carbone) della polvere da sparo, nonché per uso medicinale. (BATT.). // Nitrato de potasio: Sólido cristalino e incoloro, soluble en agua, alcohol y glicerina, de gran poder oxidante y con diversos usos industriales. (RAE). (Ed. 1561 f.5v, f.18v, f.20r, f.20v, f.22r, f.24r, f.24v, f.25r, f.32v, f.46v, f.51v), (Ed. 1565 p.10, p.38, p.41, p.42, p.45, p.50, p.51, p.52, p.54, p.55, p.65, p.81, p.115, p.125).

Sangue di colombo: Sangue di piccione: Varietà di rubino dal colore particolarmente intenso e brillante. (BATT.) // Rubí: Mineral cristalizado, más duro que el acero, de color rojo y brillo intenso. Es una de las piedras preciosas de más estima, está compuesto de alúmina y magnesia, y es de color más o menos subido, por los óxidos metálicos que contiene. (RAE). (Ed. 1561 f.72v), (Ed. 1565 p.172).

Saturno: Piombo (nel linguaggio degli alchimisti e dei primordi della chimica: con riferimento alla credenza secondo la quale i principali pianeti conosciuti avrebbero influito nella costituzione dei metalli più importanti. (BATT.) // Plomo: Elemento químico metálico, de número atómico 82, de color gris azulado, dúctil, pesado, maleable, resistente a la corrosión y muy blando, escaso en

la corteza terrestre, donde se encuentra en la galena, la anglesita y la cerusita, usado en la fabricación de canalizaciones, como antidetonante en las gasolinas, en la industria química y de armamento, y como blindaje contra radiaciones. (RAE). (Ed. 1561 f.15r, f.15v, f.16r). (Ed. 1565 p.31, p.32, p.33, p.59, p.60).

Scaglia: Roccia calcarea contenente impurità e facile a scheggiarsi, diffusa in Veneto, Lombardia e Appennino centrale e risalente al cretaceo superiore (scaglia rossa) e all'eocene (scaglia cinerea). (BATT.) // Roca calcarea con impurezas y fácil de astillas, difundida en el Veneto, Lombardía y Appennino central y del cretaceo superior (escama roja) y del eoceno (escama cinerea). (Ed. 1561 f.41r), (Ed. 1565 p.102).

Soda: Carbonato di sodio presente in natura nelle ceneri di vegetali marini, in acque minerali e lacustri e, come minerale, in depositi salini, e usato nell'industria del vetro, della carta, dei saponi, in tintoria, in metallurgia, nell'industria chimica; può essere ottenuto con un processo industriale che impiega cloruro di sodio, anidride carbonica e ammoniaca. (BATT.) // Sosa: Carbonato de sodio hidratado. (DCVB). (Ed. 1561 f.25v, f.37v, 38r), (Ed. 1565 p.66, p.92, p.95, p.96, p.97).

Solfo: Elemento chimico non metallico, di simbolo S, con numero atomico 16 e valenze 2, 4 e 6, che si presenta come un solido di colore giallo, insolubile in acqua, di odore acre molto caratteristico, con diverse forme allotropiche, diffuso in natura sia allo stato libero (spesso in corrispondenza di eruzioni vulcaniche), sia combinato in minerali e in sostanze organiche, largamente impiegato nell'industria della gomma, dei coloranti, dei fiammiferi e in agricoltura e, anticamente, come materiale incendiario. (BATT.) // Azufre: Elemento químico, frágil, de color amarillo y olor intenso característico, muy abundante en la corteza terrestre, donde se encuentra nativo o en forma de sulfuros como la pirita o de sulfatos como el yeso, y que tiene usos industriales y farmacéuticos. (RAE). *Zolfo bianco, zolfo rosso. (Passim.)*

- **Solfo d'arsinico:** Metalloide appartenente al gruppo dell'azoto: si trova in natura allo stato libero, ma soprattutto combinato con zolfo in solfuri e con metalli in arseniuri e solfoarseniuri; ha scarse applicazioni, mentre tutti i suoi composti (e in particolare l'*arsenico metallico*, o *grigio*, che si presenta in cristalli romboedrici di color grigio ferro, brucia a 180° con fiamma azzurra, spandendo un odore

agliaceo) sono potenti veleni, ma anche efficaci medicinali. (BATT.) // **Arsénico:** Elemento químico de número atómico 33, tóxico, escaso en la corteza terrestre, donde se encuentra nativo o combinado con azufre, que se utiliza en electrónica y en la industria del vidrio, así como en la elaboración de plaguicidas y germicidas. (RAE). (Ed. 1561 f.22r), (Ed. 1565 p.45).

- **Solfo d'orpimento:** Trisolfuro di arsenico naturale che cristallizza nel sistema monoclinico, fonde a 310° C. e bolle indecomposto a 707° C.: ha colore giallo dorato, con lucentezza resinosa, durezza alquanto bassa intorno a 2 (e in Cina viene lavorato per ricavarne oggetti d'ornamento); in natura si trova sempre associato con un altro solfuro, il realgar, e in aggregati lamellari; è utilizzato per l'estrazione dell'arsenico, come depilatorio in conceria e in cosmetica (e l'uso come colorante è attualmente vietato a causa dell'alta tossicità). Anche: il colorante ottenuto da tale minerale. (BATT.) // **Oropimente:** Mineral compuesto de arsénico y azufre, de color de limón, textura laminar o fibrosa y brillo craso anacardo, que es venenoso y se emplea en pintura y tintorería. (RAE). (Ed. 1561 f.22r), (Ed. 1565 p.45).
- **Solfo vivo:** Quello fossile, che si trova allo strato naturale nelle miniere. (BATT.) // **Azufre vivo:** Azufre nativo. (RAE). (Ed. 1561 f.21r, f.36v, f.59r; f.84r), (Ed. 1565 p.44, p.90, p.141, p.198).

Solimanto: Solimato: Sostanza che ha subito il processo di sublimazione, soprattutto per essere liberata di parti impure e, in seguito, nuovamente condensata (e veniva usata soprattutto come cosmetico e come disinfettante antiluetico). In particolare: bicloruro di mercurio. (BATT.) // **Sublimado:** Bicloruro de mercurio, sustancia incolora muy venenosa. (DCVB). *Sollimato. (Passim.)*.

Stagno: Elemento chimico appartenente al quarto gruppo del sistema periodico, sottogruppo del germanio e del piombo; è un metallo bianco-argenteo duttile e malleabile, a basso punto di fusione. A contatto con l'aria si ricopre di uno strato di ossido inalterabile e per questo viene usato per rivestire a scopo protettivo ferro, rame e altri metalli nella fabbricazione di recipiente e per la produzione della carta stagnola; è presente in natura allo stato nativo e in numerosi minerali, ma si estrae soprattutto per riduzione con carbone (in forni a riverbero o in forni elettrici) o per ricupero dalla lamiera di ferro stagnata (latta) mediante attacco con cloro gassoso

o per via elettrolitica dalla cassiterite. (BATT.) // Estaño: Elemento químico metálico, de número atómico 50, de color y brillo plateados, que se emplea para recubrir otros metales, en el envasado de alimentos y en soldaduras, y que, aleado con el cobre, forma el bronce. (RAE). (Ed. 1561 f.11v, f.17r, f.25r), (Ed. 1565 p.23, p.35, p.36, p.54, p.65, p.89, p.94).

Talco: Silicato di magnesio cristallizzato nel sistema monoclinio e derivato dalla trasformazione metamorfica di silicati o dalla silicizzazione di rocce carbonatiche diplomatiche, che si presenta in aggregati lamellari scagliosi o compatti di colore bianco verdastro, grigio o brunastro per la presenza di impurità; è molto tenero e si sfalda in laminette sottili e flessibili ed è untuoso al tatto, infusibile e inattaccabile dagli acidi; trova impiego nell'apprettatura dei tessuti, nella fabbricazione della carta, nella brillatura del riso, nella produzione di coloranti, ceramiche e vetri, nella preparazione di cosmetici. (BATT.) // Talco: Mineral muy difícil de fundir, de textura laminar, muy suave al tacto, lustroso, tan blando que se raya con la uña, y de color generalmente verdoso. Es un silicato de magnesio. Se usaba en láminas, sustituyendo al vidrio en ventanillas, faroles, etc., y, en forma de polvo, se utiliza para la higiene y en la industria cosmética. (RAE). (Ed. 1561 f.51v, f.52r, f.84r), (Ed. 1565 p.125, p.126, p.196).

Tartaro: Incrostazione di colore bruno scuro costituita da diversi sali, fra i quali predominanti sono il tartrato acido di potassio e il tartrato acido di calcio, che si forma nelle botti del vino durante la fermentazione; gromma (e un tempo veniva usata soprattutto per preparati farmaceutici e cosmetici). (BATT.) // Tártaro: Tartrato ácido de potasio que forma una costra cristalina en el fondo y paredes de la vasija donde fermenta el mosto. (RAE). *Tartaro bianco, tartaro di malvagia. (Passim).*

Terra di Valenza: Sostanza argillosa refrattaria in grado di resistere ad alte temperature senza subire notevoli alterazioni. (BATT.) // Sustancia argilosa refractaria en grado de resistir a altas temperaturas sin llegar a notables alteraciones. (Ed. 1561 f.19v), (Ed. 1565 p.41).

Terra nera: Terriccio: Strato superficiale del terreno di campi, boschi e prati, molto fertile perché poco compatto e ricco di sostanze organiche, per lo più vegetali, in decomposizione. (BATT.) // Tierra negra: Mantillo: Capa superior del suelo, formada en gran parte por la descomposición de materias orgánicas. (RAE). (Ed. 1561 f.11v), (Ed. 1565 p.24).

Terra sigillata: Tipo di argilla naturale ferruginosa a cui anticamente si attribuivano ampi poteri medicamentosi quali rimarginare le ferite, arrestare i flussi sanguigni, preservare dai veleni, guarire dal morso di animali velenosi; terra lemma. (BATT.) // Tierra sellada: bol armenio. (DCVB). (Ed. 1562 f.2r, f.76v), (Ed. 1565 p.4, p.179).

Tiame: Tiamina: Sostanza complessa contenuta in particolare nel lievito di birra, nella carne di maiale, nel tuorlo d'uovo, utilizzata nella cura di nevralgie e nevriti; vitamina B. (BATT.) // Tiamina: Vitamina B. Cada una de las sustancias orgánicas que existen en los alimentos y que, en cantidades pequeñísimas, son necesarias para el perfecto equilibrio de las diferentes funciones vitales. Existen varios tipos, designados con las letras A, B, C, etc. (RAE). (Ed. 1561 f.72v), (Ed. 1565 p.172).

Treos: Treosio: Monosaccaride (aldosio) a quattro atomi di carboni. Anagrama incompleto di eritrosio. (BATT.) // Tetrosa: Monosacaroide (aldosa) de cuatro átomos de carbones. Anagrama incompleto de eritrosis. (Ed.1561 f.70r), (Ed. 1565 p.166).

Turbiti: Turbitto minerale; solfato basico di mercurio, usato come antiparassitario e antiseborroico e in passato anche come purgante ed emetico. (BATT.) // Turbit mineral: Sulfato mercurial de propiedades purgantes parecidas a las del turbit vegetal. (RAE). (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.13).

Turchina: Turchese. Minerale di colore azzurro intenso tendente al verde, costituito da fosfato basico pentaidrato di rame e alluminio, che cristallizza nel sistema triclino; di notevole interesse gemmologico, viene usato come pietra semipreziosa. (BATT.) // Turquesa: Mineral amorfo, formado por un fosfato de alúmina con algo de cobre y hierro, de color azul verdoso, y casi tan duro como el vidrio, que se halla en granos menudos en distintos puntos de Asia, principalmente en Persia, y se emplea en joyería. (RAE). (Ed. 1561 f.33v, f.34r), (Ed. 1565 p.85, p.86).

Verderame: Miscela contenente solfato di rame usata attualmente in agricoltura come anticrittogamico (e in passato era usato anche come ingrediente di unguenti, medicinali, ecc.). (BATT.) // Malaquita: Mineral de carbonato de cobre, de color verde, susceptible de pulimento, que suele emplearse para chapear objetos de ornamento. (RAE). (Ed. 1561 f.17r, 22r, f.34r, f.36r, f.39v, f.40r, f.56v, f.62r), (Ed. 1565 p.35, p.46, p.53, p.60, p.61, p.86, p.89, p.99).

Verzino: Legno rosso del Brasile fornito da alcune specie di *Caesalpinia* dell'America centrale e meridionale, da cui si ricava un colorante. Anche: il colorante. In senso generico: colorante rosso. (BATT.) // Madera del brasil, dura, compacta, de color encendido como brasas, capaz de hermoso pulimento y que sirve principalmente para teñir de encarnado. (RAE). (*Passim.*).

Vetro: Materiale solido ottenuto attraverso la fusione di sabbia silicea con carbonati e ossidi, che si preserva come una massa omogenea, impermeabile, facilmente modellabile a caldo, resistente a quasi tutti i reagenti chimici, di solito fragile e trasparente, che viene largamente impiegato per fabbricare oggetti di uso comune. Anche: massa fusa di tale sostanza. (BATT.) // Vidrio: Material duro, frágil y transparente o traslúcido, sin estructura cristalina, obtenido por la fusión de arena silíceo con potasa y moldeable a altas temperaturas. (RAE). *Vetro di Soria, schiuma di vetro.* (*Passim.*).

Vitriolo: Vetriolo: Denominazione di alcuni solfati metallici cristallizzati e idratati. (BATT.) // Vitriolo: Nombre vulgar de diversos sulfatos metálicos. (DCVB). (*Passim.*).

- **Vitriolo romano:** Vetriolo romano: solfato di ferro cristallizzato, così chiamato perché si rinviene, presso Roma, in forma di efflorescenza, nei minerali di solfuro di ferro. (BATT.) // Vitriolo romano: sulfato de hierro. (DCVB). (Ed. 1561 f.6r, f.23v, f.29v, f.33v, f.69v), (Ed. 1565 p.11, p.49, p.75, p.84, p.85, p.164).

Zolfo: Vedere Solfo. (*Passim.*).

Zucchero: Zucchero: Sostanza cristallina, bianca e dolce, costituita da saccarosio, estratta con vari procedimenti dalla *canna da zucchero* e, a partire dal XIX secolo, anche dalla *Barbabetola da zucchero*, e largamente usata per dolcificare cibi e bevande. (BATT.) // Azúcar: Sustancia cristalina perteneciente al grupo químico de los hidratos de carbono, de sabor dulce y de color blanco en estado puro, soluble en el agua, que se obtiene de la caña dulce, de la remolacha y de otros vegetales. (RAE). *Zucchero fino.* (*Passim.*).

- **Zucchero candi:** Candi: Zucchero candi (anche solo candi): zucchero depurato e cristallizzato. (BATT.) // Azúcar candi: Azúcar en cristales grandes, obtenido por un proceso de cristalización muy lento, cuyo color varía desde el blanco transparente y amarillo al pardo oscuro, por agregación de

mezcla o sustancias colorantes. (RAE). *Candi violato*. (*Passim*).

- **Zuccaro candido:** Concentrato a sciroppo denso, chiarificato e lasciato rapprendere in lenta cristallizzazione. (BATT.) // Azúcar cande: El azúcar con sucesivas clarificaciones y una evaporación lenta queda reducido a cristales transparentes. (DCVB). (Ed. 1561 f.7r, f.55r, f.62v, f.63r, f.67r, f.69v, f.86v), (Ed. 1565 p.63, p.133, p.149, p.159, p.163, p.202).
- **Zuccaro rosato:** Zucchero rosato: Preparato medicamentoso dotato di proprietà emollienti e lenitive e ottenuto per infusione di estratto rispettivamente di rose o di viole. (BATT.) // Azúcar rosado: Azúcar elaborado con extracto de rosas. (RAE). (Ed. 1561 f.51v), (Ed. 1565 p.125).

GLOSARIO DE PLANTAS Y HONGOS

Abeto: Abete: Albero d'alto fusto (della famiglia delle conifere), sempre verde, resinoso; con rami orizzontali, digradanti verso la cima, a forma di piramide; con foglie brevi, lineari, persistenti; prospera nei climi freddi e temperati (fra i 500 e i 2000 metri d'altitudine): si distingue in due specie principali, l'abete bianco (*Abies pedinata*) e l'abete rosso (*Abies excelsa*). (BATT.) // Abeto: Árbol de la familia de las abietáceas de hasta 50 m de altura, copa cónica de ramas horizontales, hojas aciculares perennes y fruto en piñones casi cilíndricos. Es propio de parajes montañosos y su madera, no muy resistente, es apreciada para determinadas construcciones por su tamaño y blancura. (RAE). (Ed. 1561 f.20r), (Ed. 1565 p.41).

Acetosa: Erba perenne, della famiglia Polygonaceae, con larghe foglie saettiformi e orecchiute, e una ricca pannocchia di piccoli fiori rossi e verdi (*Rumex acetosa*). (BATT.) // Acedera: Planta perenne de la familia de las polygonáceas, con el tallo fistuloso y derecho, hojas alternas y envainadoras, y flores pequeñas y verdosas dispuestas en verticilos, que se emplea como condimento por su sabor ácido, debido al oxalato potásico que contiene. (RAE). (Ed. 1561 f.2v), (Ed. 1565 p.4).

Assenzio: Assenzio: Pianta erbacea perenne della famiglia delle Composite (*Artemisia absinthium*), alta fino a un metro, con rami assai fogliosi, foglie divise, coperte da tomento biancastro, amare e fortemente odorose; fiori gialli, tubolosi, piccoli, riuniti in capolini globosi. Vive in luoghi asciutti, sui margini delle strade (comunissima in Italia). Contiene principi attivi (absintina, tujolo, tujone, fellandrene, ecc.) che le danno azione tonica, stomatica e vermifuga, macerata nell'acquavite con altre piante, da un noto liquore. (BATT.) // Ajenjo: *Artemisia absinthium*. La virtud más importante y bien conocida de todos es la aperitiva; con esta especie se prepara el *wermut*. Es tónico estomacal; vermífugo, como otras especies del mismo género; capaz de provocar el menstruo. (Diosc.). (Ed. 1561 f.4r, f.72v), (Ed. 1565 p.7, p.171).

Agarico: Fungo carnoso (comprendente svariate specie), caratterizzato dal cappello con lamelle raggiate. Il più noto è *Vagarico bianco* o *agarico del larice* (della famiglia Poliporaceae: *Polyporus officinalis*), parassita delle conifere alpine (usato in commercio come drastico: a grossi pezzi di forma irregolare, spugnosi e leggeri, di colore biancastro). (BATT.) // Agárico: Hongo

agaricáceo. Dicho de un hongo: del tipo de las setas, que vive como saprofita en el suelo y rara vez en el tronco de un árbol, y del que se conocen numerosas especies, comestibles algunas, por ejemplo, el champiñón, y venenosas otras, por ejemplo, la falsa oronja u oronja pintada. (RAE). (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.13).

Agresta: Agresto: Speciale tipo di vite con uva che non giunge mai a piena maturazione; succo che se ne ricava (usato come aceto, come bevanda, come condimento; al femminile: salsa piccante). (BATT.) // Vid salvaje: vid no cultivada, que produce uvas pequeñas y de sabor agrio. (RAE). *Agresto di vite bianca*. (Ed. 1561, f.56v, f.67v), (Ed. 1565 p.135, p.136, p.160).

Agrimonia: Pianta erbacea della famiglia Rosacee (*Agrimonia eupatorio*), a foglie pennato-composte, con fiori gialli disposti in lunga spiga; il frutto è un achenio (dalle foglie si ricava un olio volatile usato come antidiarroico e astringente). (BATT.) // *Agrimonia: Agrimonia*. Planta perenne de la familia de las rosáceas, como de un metro de altura, tallos vellosos, hojas largas, hendidas y ásperas y flores pajizas. Las hojas se emplean en medicina como astringente, y las flores, en algunas partes, para curtir cueros. (RAE). (Ed. 1561 f.5v), (Ed. 1565 p.10).

Alegria: Sesamo: Genere di piante della famiglia pedaliacee, comprendente circa 20 specie erbacee, la più nota delle quali è il *Sesamum indicum*, diffuso soprattutto nell'Asia tropicale e coltivato anche nelle regioni meridionali dell'Italia, che ha foglie polimorfe, fiori solitari e frutto a capsula allungata. (BATT.) // **Alegría:** Ajonjolí: Planta herbácea anual de la familia de las pedaliáceas, de un metro de altura, tallo recto, hojas pecioladas, serradas y casi triangulares, flores de corola acampanada, blanca o rósea, y fruto elipsoidal con cuatro cápsulas y muchas semillas amarillentas, muy menudas, oleaginosas y comestibles. (Ed. 1561 f.32r), (Ed. 1565 p.80).

Aloe epatico: Aloe volgare: Pianta perenne della famiglia Gigliacee (originaria dei paesi caldi), con foglie grasse e carnose a margini spinosi, con fiori piccoli a grappoli fitti, che la rendono molto ornamentale; dalle foglie delle sue numerose varietà (più di 80, tra cui le più note: *Aloe vulgaris*, *A. ferox*, *A. africana*, *A. perfoliata*, ecc.) si ricava un succo denso, opaco, assai amaro: l'aloè medicinale (adoperato in medicina e veterinaria per la sua azione purgativa). (BATT.) // Aloe hepático: De muy singular virtud purgante, llamado

así porque se asemeja al hígado. (Diosc.) (Ed. 1561 f.1v, f.35v, f.72v), (Ed. 1565 p.2, p.89, p.171).

Amido: Sostanza organica composta di carbonio, idrogeno e ossigeno (è un polimero del glucosio), elaborata dai vegetali nelle parti verdi, dove si forma a spese dell'acqua e dell'anidride carbonica dell'atmosfera, sotto l'azione della luce e della clorofilla. L'amido formatosi nelle foglie si deposita poi e si accumula in prevalenza nei semi, nelle radici e nei tuberi (specie in cereali, legumi, castagne, patate), da cui viene estratto per gli usi industriali e commerciali. Il prodotto così ottenuto si presenta come una polvere (bianca, inodore e insapora se pura), composta di granelli microscopici la cui forma varia a seconda delle varie specie. è in solubile in acqua fredda; riscaldato gonfia e si scioglie parzialmente, formando la salda (colla d'amido). L'amido si adopera anche per preparare ciprie e adesivi e per la preparazione industriale del glucosio. Le sostanze amidacee hanno grande importanza nell'alimentazione perché l'organismo ricava prevalentemente da esse lo zucchero di cui necessita. (BATT.) // Almidón: Hidrato de carbono que constituye la principal reserva energética de casi todos los vegetales y tiene usos alimenticios e industriales. (RAE). (Ed. 1561, f.45r), (Ed. 1565 p.111).

Ancipresso: Nome italiano del *Cupressus sempervirens*, grande albero delle conifere, assai decorativo, caratterizzato dai rami cilindrici portanti foglie piccole, squamiformi; produce fiori monoici e frutti che, a termine di maturazione, diventano secchi, legnosi, di color rosso-bruno; ne vengono coltivate due forme: *pyramidalis* (cipresso maschio), della chioma affusolata a rami eretti e stretti al fusto, e *horizontalis* (cipresso femmina), dalla chioma ovale a rami patenti e più o meno orizzontali; il cipresso viene estesamente coltivato nella regione mediterranea e in particolare nell'Italia centro-meridionale (in certe zone della quale costituisce anzi un elemento tipico del paesaggio), da un legno assai pregiato, duro, resistente, di colore giallo-rossastro, di odore resinoso, inattaccabile dai tarli (ed è usato per mobili, porte e altro; i suoi frutti contengono un olio essenziale e forti quantità di tannino, per cui fin dall'antichità furono usati come droga medicamentosa). (BATT.) // Ciprés: Árbol de la familia de las cupresáceas, que alcanza de 15 a 20 m de altura, con tronco derecho, ramas erguidas y cortas, copa espesa y cónica, hojas pequeñas en filas imbricadas, persistentes y verdinegras, flores amarillentas terminales, y por frutos gábulas de unos tres centímetros de diámetro. Su madera es rojiza y olorosa y pasa por

incorruptible. (RAE). (Ed. 1561 f.40v, f.51r), (Ed. 1565 p.101, p.124).

Apio: Appio: Pianta della famiglia *Ombrellifere*, che comprende parecchie varietà d'orto, tra cui il sedano (*Apium graveolens*), il prezzemolo o appio palustre (*Apium petroselinum*), l'anacio (*Pimpinella anisutu*). Gli antichi conobbero una varietà che chiamarono *apios*. (BATT.) // Apio: Planta comestible de la familia de las umbelíferas, de 50 a 60 cm de altura, con tallo jugoso, grueso, lampiño, hueco, asurcado y ramoso, hojas largas y hendidas, y flores muy pequeñas blancas. (RAE). (Ed. 1561 f.8r), (Ed. 1565 p.15).

Aristolochia ritonda: Genere della famiglia aristolochiacee: piante erbacee perenni rizomatose, ovvero legnose rampicanti, talvolta anche arboree, delle regioni temperate e tropicali; comprende circa duecento specie alcune delle quali (*Aristolochia clemeatitidis* e *Aristolochia siphon*) crescono spontaneamente in Italia e hanno proprietà medicinali. Hanno fiori irregolari di forme svariate e spesso curiose (alcune specie sono coltivate come piante ornamentali). L'aristolochia è di due maniere, cioè lunga e ritonda. (BATT.) // Aristoloquia redonda: Aristoloquia de raíz redonda, hojas pecioladas y flores de color amarillento. (RAE). (Ed. 1561, f.51v), (Ed. 1565 p.125).

Aristolochiario: Aristolochiacee: Famiglia di piante dicotiledoni dell'ordine aristolochiali, che comprende molte specie indigene (dei generi *Asarum* e *Aristolochia*) ed esotiche; tutte caratterizzate dalla bizzarra bellezza dei fiori. (BATT.) // Aristoloquia bética: Ésta es una aristoloquia que, como la redonda y la larga, echa sólo una flor en la axila de cada hoja, sostenida por un largo cabillo, a menudo mayor que el raballo foliar, y a veces, a la flor, mayor que la propia hoja. Esta planta es un poco leñosa en la base y echa sus vástagos tan largos, que pueden alcanzar hasta 3 m de longitud. Es la mayor de las especies del país, y sus hojas persisten verdes durante todo el año. No forma tuberosidades subterráneas, sino una delgada cepa serpenteante, y las flores, de color rojizo negruzco, tienen el tubo curvado en forma de semicírculo. La raíz de esta especie se usa como febrífuga y emenagoga. (Diosc.). (Ed. 1561 f.1v), (Ed. 1565 p.2).

Avena: Pianta della famiglia graminacee (dell'ordine delle glumiflore), con fusto vuoto e nodoso a cannelo (alto un metro e più, ramificato), con foglie lineari, acute, scabre all'estremità, che abbracciano il fusto mediante la guaina inferiore: caratterizzata dall'infiorescenza a pannocchia terminale (eretta e rada), i cui fiori

riuniti a coppia e disposti in spiglette pendule, sono racchiusi entro due glume (quella esterna porta sul dorso un'arista robusta nelle avene aristate, che si distinguono da quelle mancanti, le avene mutiche); ciascun fiore è formato di tre stami con sottili filamenti e con antere gialle intorno a un ovario con due stimmi lunghi e barbati; il frutto (la cariosside) ha forma cilindrica allungata e leggermente appuntita, ricoperto di glume e glumelle (le ultime rimangono anche dopo la trebbiatura, come involucri aderenti, nelle avene vestite, oppure cadono nelle avene nude); la varietà fondamentale è *Avena comune* (*Avena sativa*), che si differenzia secondo il colore (avena grigia, avena gialla, avena nera, avena rossastra, ecc.). (BATT.) // Avena: Planta anual de la familia de las gramíneas, con cañas delgadas, guarnecidas de algunas hojas estrechas, y flores en panoja radiada, con una arista torcida, más larga que la flor, inserta en el dorso del cascabillo, y que se cultiva para alimento. (RAE). (Ed. 1561 f.67v), (Ed. 1565 p.160).

Balaustia: Balausta: Frutto del melograno: indeiscente, con pericarpo coriaceo, diviso da setti o logge in cavità, che contengono i semi fomenti di tegumento spesso e succulento (*Punica granatum*). (BATT.) // Balausta: Fruto complejo desarrollado a partir de un ovario ínfero, dividido, como el del granado, y que contiene muchas semillas carnosas. (RAE). (Ed. 1561 f.51r, f.51v), (Ed. 1565 p.124, p.125).

Bambagia: Cascame della filatura del cotone; cotone a fiocchi, lieve e morbido. (BATT.) // Algodón: Borra blanca que envuelve las semillas del algodón. (RAE). (Ed. 1561 f.17r, f.45v, f.59r, f.70r, f.72v, f.79r, f.80v), (Ed. 1565 p.35, p.112, p.140, p.166, p.171, p.185, p.189).

Barbetta: Piccola barba o radice, barbolina. (BATT.) // Barba: Conjunto de raíces delgadas de las plantas. (RAE). (Ed. 1561 f.58v), (Ed. 1565 p.140).

Belzoino: Benzoino: Pianta di media altezza (*Styrax benzoin*), dell'arcipelago malese, da cui si ricava il balsamo omonimo: una secrezione aromatica della corteccia (fino a 500 gr per ogni albero), di sapore dolciastro e gradevole (composta di resina, acido benzoico, vaniglina); si trova in commercio, secondo la forma, come benzoino in lacrime, benzoino amigdaloide, benzoino in sorte (secondo che la secrezione, colando dalla corteccia, si è raccolta in gocce o in mandorle o in masse più grosse e scure); oppure, secondo la qualità e la provenienza, come benzoino del Siam o vaniglia, benzoino di

Sumatra, di Calcutta, della Bolivia, del Brasile, ecc. Noto già nel Medioevo come profumo e come droga, è oggi usato in profumeria e in farmacia (come espettorante). (BATT.) // Benjuí: Bálsamo aromático que se obtiene por incisión en la corteza de un árbol del mismo género botánico que el que produce el estoraque en Malaca y en varias islas de la Sonda. (RAE). (*Passim.*).

Been: Moringa (*Moringa oleifera*) i cui semi forniscono un olio (olio di been) commestibile e lubrificante. (BATT.) // Ben: Árbol de la familia de las moringáceas que crece en países intertropicales, con tronco recto, de mediana altura y flores blancas, y cuyo fruto, del tamaño de la avellana, da por presión un aceite que no se enrancia y que se emplea en relojería y perfumería. (RAE). (Ed. 1561 f.52r), (Ed. 1565 p.126).

Bieta: Bietola: Barbabietola (o bietola zuccherina): specialmente quella da orto, di cui si mangiano cotte o condite le costole e le foglie. (BATT.) // Acelga: Planta hortense de la familia de las quenopodiáceas, comestible, de hojas grandes, anchas, lisas y jugosas, y cuyo pecíolo es grueso y acanalado por el interior. (RAE) // *Beta vulgaris*. (Diosc.). (Ed. 1561 fe.33r), (Ed. 1565 p.82).

Bistorta: Erba della famiglia poligonacee (*Polygonum bistorta*), alta 30-50 cm, con foglie grandi, oblunghe, fiori rosei, in spighe molto fitte (frequente nei prati alpini e appenninici): chiamata anche *serpentina* o *serpentaria* per la forma ricurva della radice (il rizoma è usato come astringente). (BATT.) // Bistorta: Planta de la familia de las poligonáceas, de unos 40 cm de altura, de raíz leñosa y retorcida, tallo sencillo, hojas aovadas de color verde oscuro, flores en espiga, pequeñas y de color encarnado claro, y cuya raíz es astringente. (RAE). (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.82).

Brancha ursina: Acanto: Pianta erbacea della famiglia Acantacee (propria della regione mediterranea), con foglie largamente lobate (lunghe 40-50 cm) e d'aspetto molto decorativo, con fiori a steli robusti che raggiungono spesso l'altezza d'un metro. *Acanthus mollis*. (BATT) // Branca ursina: Acanto: Planta de la familia de las acantáceas, perenne, herbácea, con hojas anuales, largas, rizadas y espinosas. (RAE). (Ed. 1561 f.18r), (Ed. 1565 p.38).

Busso: Bosso: Arbusto sempreverde, della famiglia buxacee (*Buxus sempervirens*), con foglie piccole, ovali, coriacee, emananti un odore caratteristico, minuti fiori dioici in fascetti ascellari, frutti a cassule con deiscenza a scatto (in modo da spargere i semi a notevole

distanza): spontaneo in luoghi rocciosi, coltivato per contorni di viali. La corteccia e le foglie contengono un alcaloide la buxina (usato come antireumatico e febbrifugo); il legno è durissimo, di colore giallastro (e serve per lavori da tornitore, per strumenti musicali, ecc.). (BATT.) // Boj: Arbusto de la familia de las buxáceas, de unos cuatro metros de altura, con tallos derechos, muy ramosos, hojas persistentes, opuestas, elípticas, duras y lustrosas, flores pequeñas, blanquecinas, de mal olor, en hacecillos axilares, y madera amarilla, sumamente dura y compacta, muy apreciada para el grabado, obras de tornería y otros usos. La planta se emplea como adorno en los jardines. (RAE). (Ed.1561 f.75r, f.75v), (Ed. 1565 p.176, p.178).

Calamo aromatico: Erba perenne della famiglia aracee (*Acorus calamus*), con rizoma strisciante, foglie molto alte a forma di spada, scapo con spata verticale e spadice verde chiaro, frutto a bacca (comune in Italia, nelle zone paludose della pianura padana); dal rizoma si estrae un olio essenziale aromatico antireumatico. (BATT.) // Cálamo aromático: Raíz medicinal del ácoro, de unos dos centímetros de diámetro, nudosa, ligera y de color agradable, usada como ingrediente para componer la triaca. (RAE). (Ed. 1561 f.40v, f.72v), (Ed. 1565 p.101, p.171).

Camomila: Camomilla: Nome di varie specie di piante europee e asiatiche della famiglia composte tubuliflore, di cui la più comune è la *Matricaria chamomilla*, detta camomilla volgare o comune: pianta erbacea annua, alta fino a 50 cm, con fusto eretto, molto ramificato, foglie suddivise in lacinie filiformi, piccoli fiori riuniti in capolini, bianchi nei raggi e gialli nel disco, dal caratteristico odore (cresce spontanemente nei campi e lungo le strade, ma è anche coltivata per le sue proprietà medicinali: toniche, stimolanti, e soprattutto sedative e antispasmodiche). (BATT.) // Manzanilla: Hierba de la familia de las compuestas, con tallos débiles, comúnmente echados, ramosos, de 20 a 30 cm de longitud, hojas abundantes partidas en segmentos lineales, agrupados de tres en tres, y flores olorosas en cabezuelas solitarias con centro amarillo y circunferencia blanca. (RAE). (Ed. 1561 f.54r), (Ed. 1565 p.131).

Cannella: Droga (di odore caratteristico, di sapore aromatico, bruciante) costituita dalla corteccia di giovani rami di vari alberi (spontanei o coltivati) delle regioni tropicali: cannella di Ceylon, ricavata dal *Cinnamomum zeylanicum*, della famiglia lauracee (originario dell'isola di Ceylon). Va in commercio in piccoli cilindri

fragili, leggeri, di colore fulvo all'estero e giallobruno all'interno: ed è usata come condimento e nella preparazione di liquori, di cioccolato, e anche in farmacia): (BATT.) // Canela: *Árbol* originario de Ceilán, de la familia de las lauráceas, que alcanza de siete a ocho metros de altura, con tronco liso, flores terminales blancas y de olor agradable y por fruto drupas ovales de color pardo azulado. La segunda corteza de sus ramas es la canela. (RAE). (Ed. 1561 f.48v, f.50v, f.51r, f.51v, f.67v, f.81r, f.82r), (Ed. 1565 p.119, p.124, p.125, p.161, p.190, p.192). *Canella*. (Ed. 1561 f.40v, f.41v, f.50v), (Ed. 1565 p.101, p.103, p.104, p.123).

Cardo santo: Con fusto spinoso, capolini ovali di color giallo, di odore sgradevole, che perde con l'essicamento; le foglie e i fiori sono usati in medicina in forma di decotto come tonico stomatico e febbrifugo. *Centaurea benedicta*. (BATT.) // Cardo santo: Cardo de tallo cuadrangular, ramoso y velludo, que alcanza de 30 a 40 cm de altura, hojas envainadoras con dientes espinosos y flores amarillas dispuestas en cabezuelas terminales y escamosas, y cuyo zumo es narcótico y purgante, pero de uso peligroso. (RAE). (Ed. 1561 f.2r), (Ed. 1565 p.4).

Carlina: Pianta perenne della famiglia composte (detta anche carlina bianca o cardo argentino o camaleone bianco o cardo di S. Pellegrino), a foglie spinose disposte a rosetta al cui centro sta un capolino grande con foglie raggianti e lunghe di colore bianco dalla caratteristica lucentezza; i girelli sono mangerecci come quelli dei carciofi. *Carlina vulgaris*. (BATT.) // Carlina: Ajonjera: Pianta perenne de la familia de las compuestas, de 30 a 40 cm de altura, con raíz fusiforme, hojas puntiagudas y espinosas y flores amarillentas. (RAE) (Ed. 1561 f.1v, f.2r), (Ed. 1565 p.2 p.4).

Castagne: Castagna: Frutto del castagno, che compare in numero da uno a cinque entro la cupola (detta comunemente riccio o cardo) fittamente spinescente e apertesi a maturità in quattro valve; sono diversi nelle forme e nelle dimensioni, e presentano un pericarpo esternamente coriaceo, liscio, lucido, di un tipico colore marrone; arrostiti o lessati, sono un alimento assai apprezzato e popolare. (BATT.) // Castaña: Frutto del castaño, muy nutritivo y sabroso, del tamaño de la nuez, y cubierto de una cascara gruesa y correosa de color marrón oscuro. (RAE). (Ed. 1561 f.88v), (Ed. 1565 p.94).

Cavoli: Cavolo: Nome italiano della *Brassica oleracea*, erba della famiglia crocifere; estesamente coltivata sin dall'antichità in Europa, poiché costituisce un buon alimento (specie nelle minestre): e

comprende molte varietà. (BATT.) // Col: Planta hortense, de la familia de las crucíferas, con hojas radicales muy anchas por lo común y de pencas gruesas, flores en panoja al extremo de un bohordo, pequeñas, blancas o amarillas, y semilla muy menuda. Se cultivan muchas variedades, todas comestibles, que se distinguen por el color y la forma de sus hojas. La más vulgar tiene las pencas blancas. (RAE). (Ed. 1561 f.21r, f.29r, f.33r, f.35r), (Ed. 1565 p.43, p.74, p.82, p.87).

Cece: Erba annua della famiglia leguminose papilionate (*Cicer arietinum*), con fusto ruvido, assai ramificato (soprattutto verso la base), rivestito di peli, alto da 30 a 70 cm, foglie veracemente picciolate, composte da 7-15 foglioline ovali o allungate, seghettate, fiori ascellari, molto piccoli, isolati, biancastri o rosa o violetti o porporini; il frutto è un baccello ovato, peloso, corto, con uno o due semi globosi, arrotondati, di colore rossastro o giallastro o nero (e sono utilizzati nell'alimentazione umana o del bestiame, interi o ridotti in farina). (BATT.) // Garbanzo: Planta herbácea de la familia de las papilionáceas, de 40 o 50 cm de altura, tallo duro y ramoso, hoojas compuestas de hojuelas elípticas y aserradas por el margen, flores blancas, axilares y pedunculadas, y fruto de vaina inflada, pelosa, con una o dos semillas amarillentas, de un centímetro aproximadamente de diámetro, gibosas y con un ápice encorvado. (RAE). (Ed. 1561 f.25r, f.25v, f.55r, f.56r, f.57v, f.61v, f.70v, f.77r, f.84r, f.85r, f.87v), (Ed. 1565 p.17, p.65, p.66, p.133, p.138, p.146, p.166, p.180, p.196, p.199, p.205).

Cedoaria: Zedoaria: Erba rizomatosa del genere curcuma (*Curcuma zedoaria* o *Curcuma zerumbet*) originaria dell'India, con foglie odorose e commestibili e rizomi usati come spezie in cucina e come stimolanti in medicina. (BATT.) // Cedoaria: Raíz medicinal, redonda, nudosa, de sabor acre algo amargo y de olor aromático, que proviene de una planta de la India oriental, del mismo género que la cúrcuma. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.2r), (Ed. 1565, p.2, p.4).

Cedro: Albero della famiglia Rutacee (*Citrus medica*), alto fino a 3-4 metri, con rami spinosi, foglie ampie, lunghe, fiori in grappoli, frutti grossi, di forma ovoide con prominenze basali e apicali, colore giallo canarino, con mesocarpo molto spesso ed endocarpo scarso, acidulo (e la buccia, oltre a essere utilizzata per la produzione di canditi, fornisce l'olio essenziale di scorza di cedro, l'acqua di cedro e lo sciroppo di cedro; il succo del frutto serve per l'estrazione dell'acido citrico). (BATT.) // Cidro: *Citrus medica*. La corteza de

la cidra es aromática y estimulante; y el jarabe de cidra se emplea para endulzar y aromatizar pociones o bebidas medicinales. (Diosc.). (*Passim.*).

Celidonia: Erba biennale o perenne della famiglia papaveracee, dal fusto eretto, foglie pennato-laciniate, fiori gialli a quattro petali; è assai comune lungo le strade, nelle siepi, fra le macerie; contiene un lattice giallo-arancio, assai acre, utilizzato per distruggere porri e verruche, e un alcaloide, la chelidonia, dalle proprietà analgesiche e ipnotiche. (BATT.) // *Celidonia:* Hierba de la familia de las papaveráceas, con tallo ramoso de unos 50 cm de altura, hojas verdes por encima y amarillentas por el envés, flores en umbela, pequeñas y amarillas, y por frutos vainas capsulares muy delgadas. Por cualquier parte que se corte, echa un jugo amarillo y cáustico que se ha usado en medicina, principalmente para quitar las verrugas. (RAE). (Ed. 1561 f.35r), (Ed. 1565 p.87).

Centaurea: Genere di piante della famiglia composte tubuliflore, comprendente quasi 500 specie di erbe annue o perenni, dai capolini solitari o riuniti in corimbi, forniti di un involucrio di più serie di squame, e fiori dai colori vistosi; cresce soprattutto nella regione mediterranea e nell'Asia temperata; le specie più note sono la *Centaurea cyanus*, o fiordaliso, e la *Centaurea centaurium* (centaurea maggiore), usata un tempo contro i dolori di stomaco e oggi per la fabbricazione di liquori. (BATT.) // *Centaurea:* Planta perenne, de la familia de las compuestas, de tallo ramoso, recto, de uno a dos metros de altura, con hojas grandes divididas en lacinas aserradas desigualmente, y flores de color pardo purpúreo en corimbo irregular, con cáliz de cabecilla escamosa. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.4r), (Ed. 1565 p.2, p.7).

Ceragio: Ciliegio: Albero della famiglia *Rosacee* (*Prunus avium*), alto 10-15 m, con tronco eretto, rivestito di corteccia scura, con striature trasversali, ramoscelli lisci, con minute lenticelle, foglie grandi, pendule, ovato-allungate, seghettate, con picciuolo sottile, rossiccio, fiori ermafroditi, bianchi, in infiorescenze a ombrella; il frutto (ciliegia), è una drupa. Atra specie è il *Prunus cerasus* (detto volgarmente agriotto o vescicolo amarasco) più baso (4-8 m), con trono bruno-rossiccio, chiazzato di grigio liscio, ramoscelli sottili, brunastri, con piccole lenticelle, foglie lucenti, glabre, lisce, fiori più piccoli. (BATT.) // *Cerezo:* Árbol frutal de la familia de las rosáceas, de unos cinco metros de altura, que tiene tronco liso y ramoso, copa abierta, hojas ásperas lanceoladas, flores blancas y por fruto la

cereza. Su madera, de color castaño claro, se emplea en ebanistería. (RAE). (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

Cerro: Specie di quercia (*Quercus cerris*) della famiglia Fagacee, alto fino a 30 m, le cui ghiande, che maturano ogni due anni in autunno, hanno cupole coperte di squame patenti e contorte, in modo da formare una specie di riccio alla base del frutto; il tronco ha corteccia rossobruna profondamente screpolata; cresce in boschi, da solo o con altre essenze, nell'Europa meridionale; in Italia la fioritura è da aprile a maggio. Il legno, bianco-rossiccio, pesante, poco resistente, è per lo più usato solo come combustibile, le ghiande sono utilizzate come alimento dei suini; la corteccia è sfruttata in conceria perché ricca di tannino. (BATT.) // Roble cabelludo o melojo: Árbol de la familia de las fagáceas, semejante al roble albar, con raíces profundas y acompañadas de otras superficiales, de que nacen muchos brotes, tronco irregular y bajo, copa ancha, hojas aovadas, unidas al pecíolo por su parte más estrecha, vellosas en el envés y con pelos en el haz, y bellota solitaria o en grupos de dos a cuatro. Se cría en España. (RAE). (Ed. 1561 f.69v, f.74r, f.74v, f.75v), (Ed. 1565 p.164, p.174, p.176, p.178).

Ciavatte: Fumaria: Genere di piante erbacee annue della famiglia papaveracee, comprendente una trentina di specie della regione mediterranea; hanno fusti delicati, ramosi; foglioline assai frastagliate; fiori zigomorfi, con corolla quasi papilionacea, in racemi, di colore variante dal bianco al rosso; i frutti sono noci; una specie particolarmente diffusa in Italia nei campi o sui muri è la *Fumaria officinalis* che ha fiori rossi e rosei e viene impiegata in medicina per le sue virtù depurative. (BATT.) // Fumaria: *Fumaria officinalis*. zapaticos. La principal virtud conocida es la depurativa. También se estiman sus facultades tonificantes y, empleada en mayores dosis, se hace uso de ella para “rebajar la sangre”. Ambas virtudes son aparentemente contradictorias y depende de la dosis empleada y de la duración del tratamiento. Se usa como depurativa. (Diosc.). (Ed. 1561, f.6r), (Ed. 1565 p.11).

Cicorea: Cicoria: Pianta erbacea della famiglia composte, diffusissima in tutta Europa e coltivata largamente per le foglie e soprattutto per la radice; le foglie costituiscono una buona insalata, e inoltre vengono usate in medicina come infuso; la radice, di sapore amaro, viene consumata come ortaggio e costituisce un surrogato del caffè. (BATT.) // Achicoria: Planta de la familia de las compuestas, de hojas recortadas, ásperas y comestibles, así crudas como cocidas.

La infusión de la amarga o silvestre se usa como remedio tónico aperitivo. (RAE). *Cichorium intybus* (Diosc.). (Ed. 1561 f.2v), (Ed. 1565 p.4).

Cimette: Cima: Ramo d'albero. (BATT.) // Rama: Cada una de las partes que nacen del tronco o tallo principal de la planta y en las cuales brotan por lo común las hojas, las flores y los frutos. (RAE). (Ed. 1561 f.50v, f.51r), (Ed. 1565 p.123, p.124).

Cimino: Cornino: Corniolo: Albero della famiglia cornacee (*Cornus mas*), alto 2-4 m, con foglie opposte, ovali, che compaiono dopo i fiori piccoli, gialli, in ombrellette ascellari: il frutto è una drupa oblunga, di color rosso vivo, di sapore acidulo, commestibile; il legno, molto duro, è usato per lavori di intaglio e di tornio. (BATT.) // Cornejo: Arbusto muy ramoso, de la familia de las cornáceas, de tres a cuatro metros de altura, con ramas de corteza roja en invierno, hojas opuestas, enteras y aovadas, flores blancas encima, y por fruto drupas redondas, carnosas y de color negro con pintas encarnadas. (RAE). (Ed. 1561 f.29v, f.88r), (Ed. 1565 p.75, p.94).

Cinnamomo: Genere di piante della famiglia *Lauracee*, comprendente cento specie, per lo più tropicali, dalla scorza aromatica; vi appartengono gli alberi che forniscono la canfora, la cannella, la corteccia di massoia. (BATT.) // Canela: de la familia de las lauráceas. En la corteza, en las hojas y en las flores se forma y se acumula esencia; en el fruto y en las semillas, aceite graso. Los glucósidos parecen faltar; pero se conocen algunos alcaloides. Esta familia proporciona importantes drogas, tales como la canela de Ceilán (*Cinnamomum ceylanicum*), la canela de China (*Cinnamomum cassia*) y el alcanfor (*Cinnamomum camphora*). (Diosc.). (Ed. 1561 f.2r, f.70v, f.72v, f.73v, f.80v, f.71v), (Ed. 1565 p.4, p.167, p.171, p.173, p.189, p.191).

Cipolla: Cipolla: Pianta della famiglia gigliacee, con foglie cilindriche e scanalate, con scapo fiorifero rigonfio nella parte basale e terminato con un'ombrella globosa di fiori bianchi; viene coltivata per il bulbo rotondo o schiacciato, composto di varie tuniche concentriche carnose di colore bianco o rossiccio di odore e sapore forte, assai usato nell'alimentazione. (BATT.) // Cebolla: Planta hortense, de la familia de las liliáceas, con tallo de 60 a 80 cm de altura, hueco, fusiforme e hinchado hacia la base, hojas fistulosas y cilíndricas, flores de color blanco verdoso en umbela redonda, y raíz fibrosa que nace de un bulbo esferoidal, blanco o rojizo, formado de

capas tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor más o menos picante. (RAE). (Ed. 1561 f.5v, f.31r), (Ed. 1565 p.11, p.78).

Cipresso: Nome italiano del *Cupressus sempervirens*, grande albero delle conifere, assai decorativo, caratterizzato dai rami cilindrici portanti foglie piccole, squamiformi; produce fiori monoici e frutti che, a termine di maturazione, diventano secchi, legnosi, di color rosso-bruno; ne vengono coltivate due forme: *pyramidalis* (cipresso maschio), della chioma affusolata a rami eretti e stretti al fusto, e *horizontalis* (cipresso femmina), dalla chioma ovale a rami patenti e più o meno orizzontali; il cipresso viene estesamente coltivato nella regione mediterranea e in particolare nell'Italia centro-meridionale (in certe zone della quale costituisce anzi un elemento tipico del paesaggio), da un legno assai pregiato, duro, resistente, di colore giallo-rossastro, di odore resinoso, inattaccabile dai tarli (ed è usato per mobili, porte e altro; i suoi frutti contengono un olio essenziale e forti quantità di tannino, per cui fin dall'antichità furono usati come droga medicamentosa). (BATT.) // Ciprés: Árbol de la familia de las cupresáceas, que alcanza de 15 a 20 m de altura, con tronco derecho, ramas erguidas y cortas, copa espesa y cónica, hojas pequeñas en filas imbricadas, persistentes y verdinegras, flores amarillentas terminales, y por frutos gálbulas de unos tres centímetros de diámetro. Su madera es rojiza y olorosa y pasa por incorruptible. (RAE). (Ed. 1561 f.4v), (Ed. 1565 p.8).

Cocomeri asinini: Cocomero asinino: Pianta erbacea perenne della famiglia cucurbitacee (*Ecballium eleterium*), a fusto prostrato, ramoso, ispido, foglie ovali, dentate, scabre, fiori giallo-pallidi, frutti ublungi, pendenti, ispidi, i quali, giunti a maturazione, sviluppano nell'interno gas che finiscono con la loro pressione per farli staccare bruscamente dal peduncolo, mentre dal punto di attacco schizzano fuori a distanza i semi uniti con un liquido; il succo dei frutti si usa come purgante energico, emmenagogo e abortivo (detto anche cocomero selvatico, coccomer elio). (BATT.) // Sandía: Planta herbácea anual, de la familia de las cucurbitáceas, con tallo veloso, flexible, rastrero, de tres a cuatro metros de largo, hojas partidas en segmentos redondeados y de color verde oscuro, flores amarillas, fruto casi esférico, tan grande que a veces pesa 20 kg, de corteza verde uniforme o jaspeada y pulpa encarnada, granujienta, aguanosa y dulce, entre la que se encuentran, formando líneas concéntricas, muchas pepitas negras y aplastadas. (RAE). (Ed. 1561 f.21r, f.67v), (Ed. 1565 p.43, p.160).

Comin: Cumino: Pianta annua della famiglia ombrellifere (*Cuminum cyminum*), con fusti sottili e ramosi, foglie biternatosette, ombrelle a 3-5 raggi, fiori bianchi o rossigni, frutto bislungo, un po' compresso, usato per la preparazione di alcuni liquori (soprattutto il kummel) e, in medicina, per le proprietà stomachiche, stimolanti, carminative, sudorifere ed emmenagoghe (contiene un olio essenziale, usato anche in profumeria per il suo gradevole profumo). (BATT.) // Comino: Hierba de la familia de las umbelíferas, con tallo ramoso y acanalado, hojas divididas en lacinias filiformes y agudas, flores pequeñas, blancas o rojizas, y semillas de forma aovada, unidas de dos en dos, convexas y estriadas por una parte, planas por la otra, de color pardo, olor aromático y sabor acre, las cuales se usan en medicina y para condimento. (RAE). (Ed. 1561 f.30r, (Ed. 1565 p.75). *Cimino* (Ed. 1561 f.29v, f.88r), (Ed. 1565 p.75, p.94).

Cucumero selvaggio: Cocomero: Pianta erbacea annua, della famiglia Cucurbitaceae (*Cucumis citrullus* o *Cucumis vulgaris*), i cui fusti prostrati possono raggiungere i 10 m e più; ha grandi foglie, profondamente incise, fiori gialli, grossi frutti sferoidali, con cortecchia verde e liscia, polpa acquosa, zuccherina, rossa, numerosi semi neri a maturità; il frutto stesso del cocomero: mellone (mellone d'acqua), anguria. (BATT.) // Melón: Planta herbácea anual, de la familia de las cucurbitáceas, con tallos tendidos, ramosos, ásperos, con zarcillos, y de tres a cuatro metros de longitud, hojas pecioladas, partidas en cinco lóbulos obtusos, flores solitarias de corola amarilla, y fruto elipsoidal de 20 a 30 cm de largo, con cáscara blanca, amarilla, verde o manchada de estos colores, carne olorosa, abundante, dulce, blanda, aguanosa, que deja en el interior un hueco donde hay muchas pepitas de corteza amarilla y almendra blanca. Es originaria de Oriente y muy estimada. (RAE). (Ed 1561 f.56r), (Ed. 1565 p.113)

Curcuma: Genere di piante monocotili, della famiglia zingiberacee, comprendente erbe rizomatose, aromatiche, con foglie lunghe, semplici, e fiori disposti in densi grappoli spiciformi (e sono coltivate nell'Asia tropicale per la fecola nutriente del loro rizoma). *Curcuma* (BATT.) // Cúrcuma: Planta vivaz monocotiledónea, procedente de la India, cuya raíz se parece al jengibre, huele como él y es algo amarga. (RAE). (Ed. 1561 f.34v, f.35r; f.73v), (Ed. 1565 p.86, p.87, p.173).

Datteri: Frutto della palma de datteri o palma dattilifera: è una bacca bislunga, bruna a maturazione, con un solo seme durissimo (con

albume corneo), solcato longitudinalmente; il pericarpio è carnoso e fortemente zuccherino e ha valora aumentare assai elevato. (BATT.)
// Dátil: Fruto de la palmera, de forma elipsoidal prolongada, de unos cuatro centímetros de largo por dos de grueso, cubierto con una película amarilla, carne blanquecina comestible y hueso casi cilíndrico, muy duro y con un surco a lo largo. (RAE). (Ed. 1561 f.51r, f.51v), (Ed. 1565 p.124, p.125).

Dittamo bianco: Suffrutice della famiglia Rutacee (*Dictamnus albus*, dittamo bianco o volgare), alto da 30 cm a un metro, con radici bianche, rizoma verticale, fusti eretti con foglie inferiore semplici e superiori imparipennate, fiori grandi, in racemi, corolla con quattro petali ascendenti e uno rivolto in basso, bianca con venature rosee o tutta bianca, più raramente rosea o rossa; il frutto è un insieme di cinque follicoli riuniti a stella; contiene un olio essenziale, aromatico e infiammabile; la radice si usava come tonico e diaforetico; è frequente nei boschi dell'Italia settentrionale. (BATT.) // Dítamo blanco: Planta de la familia de las rutáceas, que da un aceite volátil de olor fragante, usado en perfumería y medicina. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.3r, f.3v, f.7r), (Ed. 1565 p.2, p.5, p.6, p.13).

Doronico: Genere di erbe perenni rizomatose, della famiglia composte tubuliflore, diffuse nelle regioni montane dell'Europa e dell'Asia temperata, con cauli semplici o poco ramificati, foglie basali lungamente picciolate, foglie caulinari alterne, capolini gialli con fiori ligulati; il frutto è un achenio munito di pappo (e alcune specie sono coltivate per ornamento; anticamente erano usate in farmacopea). (BATT.) // Doronico: Una planta de flores amarillas de la familia de las compuestas, que comprende el *Doronicum radice scorpionii* de Bauhin, llamado por Rembert Dodoens *aconitum padalianches*. (Diosc.). (Ed. 1561 f.2v), (Ed. 1565 p.4).

Elleboro: Nome di diverse specie dei generi *Veratrum* ed *Helleborus*, comprendente un decina di piante erbacee rizomatose perenni, con foglie palmate, grandi fiori a calice corallino e petali trasformati in nettari; i frutti sono gruppi di follicoli; in Italia se ne hanno quattro specie, tutte velenose con fiori nelle stagioni fredde: la rosa di Natale (*Helleborus niger*), l'erba nocca (*Helleborus viridis*) con fiori verdi, l'elabro puzzolente (*Helleborus foetidus*), l'elabro trifogliato (*Helleborus trifolius*); anticamente l'*Helleborus niger* e *Helleborus viridis* servivano nella cura della pazzia (e dell'epilessia): rimedio oggi abbandonato perché pericoloso in quanto la pianta contiene glucosidi velenosi (elleborina e

elleboreina. (BATT.) // Eléboro verde: *Helleborus viridis*. Es un purgante violento y un tóxico del corazón. Se induce que en modo alguno deberá usarse esta planta en medicina casera o familiar. Eléboro negro: *Helleborus niger*. La helebrina, tiene virtudes cardiotónicas parecidas a las de los estrofantos, Paracelso ya recomendaba las raíces de este eléboro contra la hidropesía. Su uso queda exclusivamente reservado a los facultativos. (Diosc.). (Ed. 1561 f.7r, f.7v), (Ed. 1565 p.13).

Esticados: Stecade: Suffrutice della famiglia labiate (*Lavandula stoechas*), diffuso nelle regioni aride del Mediterraneo, che si distingue dalle altre specie di lavanda per un ciuffo di brattee sterili violacee alla cima dell'infiorescenza e per il minore pregio dell'essenza che se ne ricava. (BATT.) // Esticados: Cierta planta medicinal. (DCVB). Lavanda francesa (*Lavandula stoechas*). (DMVE) (Ed.1561 f.75r), (Ed. 1565 p.176).

Euforbio: Euforbia: Genere di piante della famiglia Euforbiacee, comprendente 1600 specie di cui un cinquantina circa crescono spontanee in Italia; hanno fusto carnoso, oppure erboso o legnoso, infiorescenze simili a fiori, dette ciazzi, composte da un involucro a 4 o 5 lobi all'interno dei quali si trovano ghiandole che portano appendici petaloidi; al centro dell'involucro si trova un unico fiore femminile, costituito da un peduncolo reggente un pistillo, circondato da più fiori maschili, ciascuno dei quali è formato da un unico stame; producono un lattice acre e venefico usato in farmacia; da alcune specie inoltre si estrae un olio liquido oleoso, incolore, inodore, solubile in alcoole ed etere, usato come purgante o emetico ad azione violenta. (BATT.) // Euforbio: Planta africana de la familia de las euforbiáceas, con un tallo carnoso de más de un metro de altura, anguloso, con espinas geminadas, cónicas y muy duras, sin hojas, y de la cual, por presión, se saca un zumo muy acre, que al secarse da una sustancia resinosa, usada en medicina como purgante. (RAE). Euforbiáceas (*Euphoria*). (Diosc.). (Ed. 1561 f.6r, f.18r, f.67v), (Ed. 1565 p.11, p.37, p.51, p.52, p.161).

Fagivoli: Fagiolo: Pianta della famiglia leguminose (*Pliaseolus vulgaris*), con sistema radicale piuttosto ridotto, fusto pieno e parzialmente fistoloso, eretto, oppure volubile, foglie lungamente pedunculatoe, poco pelose e composte di tre foglioline; i fiori, ermafroditi, sono il più delle volte autogami e raccolti in racemi, il loro colore varia dal bianco al giallo, al lilla. I legumi e i semi assumono forme, dimensioni e colori diversi a seconda delle varietà,

sono utilizzati nella alimentazione umana e hanno valore nutritivo molto elevato. (BATT.) // Judía: Planta anual que se siembra cuando ya no es de temer el frío. Se recolectan las vainas a punto de abrirse, esto es, con las semillas ya maduras o casi maduras. Las vainas secas o a punto de secarse de las judías son diuréticas; se utilizan principalmente para combatir la hidropesía y el reumatismo. También tienen acción antidiabética. (Diosc.). (Ed. 1561 f.61v, f.62r, f.68v), (Ed. 1565 p.147, p.162). *Fasolo*. (Ed. 1561 f.85r), (Ed. 1565 p.199). *Favoli*. (Ed. 1561 f.87r), (Ed. 1565 p.203). *Favole*. (Ed. 1561 f.9v), (Ed. 1565 p.203).

Fava: Erba annua della famiglia leguminose papilionate, con fusto lungo da 30 cm a 1 metro, fogli paripennate verdi-grigiastre, fiori bianchi e violacei e semi lunghi, schiacciati, reniformi, verdi o bruni, contenuti in baccelli (e se ne coltivano molte varietà, che differiscono per la qualità, il luogo d'origine, il periodo della semina, ecc.). (BATT.) // Agua de habas: Planta herbácea, anual de la familia de las papilionáceas, con tallos ramoso de un metro aproximadamente, con hojas compuestas de hojuelas elípticas de color verde azulado, flores blancas o rosáceas, y fruto en vaina de unos doce centímetros de largo, que contiene cinco o seis semillas oblongas y aplastadas. (RAE). *Vicia faba*. (Diosc.). *Fave* (*Passim*).

Fichi bianchi: Fico bianco: Qualità di fichi con buccia e polpa biancastra. (BATT.) // Higo melar: Variedad de higo, pequeño, redondo, blanco y muy dulce y tierno. (RAE). (Ed. 1561 f.65v), (Ed. 1565 p.156).

Fichi: Pianta della famiglia moracee (*Ficus carica* comprendente due sottospecie: *ficus carica sativa* o fico domestico e *ficus carica caprificus* o fico selvatico o maschile), conosciuta in molte varietà, acclimata nelle zone calde e poco umide, con fusto di ampie dimensioni, corteccia liscia di color grigio cenere, di legno piuttosto tenero e facile a spezzarsi, con rami contorti e bitorzoluti; le foglie sono larghe, palmate e lobate (i lobi possono essere da tre a cinque, con superficie ruvida e scabra, di color verde carico nel dorso superiore, verde spento in quello inferiore); produce frutti (più propriamente siconi), che maturano da giugno a ottobre a seconda della varietà, a forma di pera allungata, con buccia di color verde più o meno intenso o violetto o screziato o nero, polpa tenerissima e zuccherina, composta da una piccola massa di granelli verdini o rossicci. (BATT.) // Higo: Segundo fruto, o el más tardío de la higuera, blando, de gusto dulce, por dentro de color más o menos

encarnado o blanco, y lleno de semillas sumamente menudas; exteriormente está cubierto de una piel fina y verdosa, negra o morada, según las diversas castas de ellos. (RAE). (Ed. 1561 f.17r, f.26r, f.32r, f.33r, f.59r, f.65v, f.67v), (Ed. 1565 p.35, p.67, p.60, p.81, p.83, p.141, p.156, p.160). *Bottoni di fichi*. (Ed. 1561 f.32r, f.67v), (Ed. 1565 p.81, p.160).

Fior di vetro: Genere di piante erbacee, bienni o perenni, della famiglia solanacee, comprendente undici specie, tra cui la più nota è il giusquiamo nero, con fusto eretto e ramoso, foglie flaccide, radicali a rosetta, bislunghe, acuminate, dentate o quasi pinnatifide, fiori sessili, solitari all'ascella di foglie bratteati, disposti unilateralmente in cime scorpioidi, con calice urceolato a cinque enti, corolla gamopetala, imbutiforme, a tubo leggermente arcuato, espansa in alto in cinque lobi rotondati, con un reticolo di nervature violaceo-porporine; gli stami sono cinque, l'ovario è biloculare; il frutto è una pisside contenente semi reniformi zigrinati; si usa in medicina come antispasmodico e sedativo, come dilatatore della pupilla e analgesico locale. (BATT.) // **Beleño blanco:** (*Hyoscyamus albus*) también conocida como esquelleta, con virtudes iguales a las del beleño negro (*Hyoscyamus niger*). Es una planta muy tóxica, se aconseja que el vulgo no la use como remedio interno, porque la hiosciamina que contiene la hace muy peligrosa, al exterior no lo es tanto, aunque puede producir síntomas de envenenamiento si se trata con ella una parte extensa de la superficie del cuerpo. En cataplasma calma el dolor y también se usa contra el histerismo. (Diosc.). (Ed. 1561 f.82v), (Ed. 1565 p.193).

Fior: Parte della pianta che è destinata alla riproduzione; contiene gli organi sessuali (stami e pistilli) che sono circondati da foglie trasformate (sepali, che formano il calice, e petali, che formano la corolla) per lo più vivacemente colorate e profumate per attirare gli animali impollinatori. (BATT.) // **Flor:** Brote reproductor de las plantas fanerógamas, y, por ext., de muchas otras, que consta de hojas fértiles, los carpelos y estambres, y hojas no fértiles, acompañantes, que forman el perianto. (RAE). (*Passim.*).

Foglie: Foglia: Organo fondamentale delle piante cormofite che si presenta come appendice laterale del caule (fusto o ramo) e la cui funzione principale è di assimilare, sotto azione della luce e generalmente in presenza di clorofilla, il carbonio e di eliminare, mediante la traspirazione, l'eccesso di acqua (fotosintesi clorofilliana); in relazione alla loro reazione meccanica alla luce e

alla gravità terrestre le foglie si distinguono in plagiotrope o ortotrope. (BATT.) // Hoja: Cada una de las láminas, generalmente verdes, planas y delgadas, de que se visten los vegetales, unidas al tallo o a las ramas por el pecíolo o, a veces, por una parte, basal alargada, en las que principalmente se realizan las funciones de transpiración y fotosíntesis. (RAE). (*Passim.*)

Frassinella: Denominazione regionale di alcune piante, quali l'orinello, varie specie di poligonato, e soprattutto il dittamo. (BATT.) // Díctamo: Arbusto de la familia de las labiadas. Es planta de adorno y se usó en medicina como vulneraria. (Ed.1561 f.67v, f.85r), (Ed. 1565 p.160, p.196).

Galia moscata: Noce moscata: Seme della pianta *Myristica fragrans*, che cresce spontanea nelle Filippine e in altre isole dell'Oceano Pacifico; ha torma ovale, lunghezza di circa 2-3 cm, colore scuro, superficie reticolata, odore e sapore spiccatamente aromatici; ha tuttora largo impiego come spezia nella preparazione di svariati cibi, oltre che in medicina per le proprietà stimolanti ed eupeptiche; se ne ricava anche il burro di noce moscata, per spremitura a caldo della farina, di colore giallognolo, contenente gliceridi dell'acido miristico e oleico. (BATT.) // Nuez moscada: Fruto de la mirística, de forma ovoide, cubierto por la macis, con una almendra parduzca por fuera y blanquecina por dentro, que se emplea como condimento y para sacar el aceite que contiene en abundancia. (RAE). (Ed.1561 f.56r), (Ed. 1565 p.134). *Galia muscata*. (Ed.1561 f.70v), (Ed. 1565 p.167).

Galla: Escrescenza tumorale che si forma sulle piante come razione patologica a uno stimolo irritante provocato da un insetto o anche da un parassita vegetale o da altre cause; alcune di esse vengono utilizzate, per il tannino che contengono, sia in medicina come astringenti, sia nell'industria conciaria e in tintoria; cecidio. (BATT.) // Agalla: Excrecencia redonda que se forma en el roble, alcornoque y otros árboles y arbustos por la picadura de ciertos insectos e infecciones por microorganismos. (RAE). (Ed.1561 f.3v, f.16v, f.76r), (Ed. 1565 p.6, p.34, p.179).

Garanti: Robbia: Pianta erbacea della famiglia rubiacee (*Rubia tinctorum* o *Rubia maior*); può raggiungere l'altezza di 1,50 m, ha fusti prostrati tetragoni, ramosi, glabri, con due stipole fogliacee, fiori piccoli gialli o bianchi, frutti a tacca rossa o rosea; è originaria del Mediterraneo e si trova comunemente nelle siepi e nei ruderi; un tempo veniva coltivata perché il rizoma aveva varie applicazioni

terapeutiche e se ne estraeva l'alizarina, una sostanza colorante rossa usata nella tintura dei tessuti. (BATT.) // Rubia: Planta vivaz, de la familia de las rubiáceas, con tallo cuadrado, voluble, espinoso y de uno a dos metros de longitud, hojas lanceoladas, con espinas en el margen, en verticilos cuádruples o séxtuples, flores pequeñas, amarillentas, en racimos axilares o terminales, fruto carnoso, de color negro, con dos semillas, y raíces delgadas, largas y rojizas, que es originaria de Oriente y se cultiva en Europa por la utilidad de la raíz, que después de seca y pulverizada sirve para preparar una sustancia colorante roja muy usada en tintorería. (RAE). (Ed.1561 f.35r), (Ed. 1565 p.87).

Garofoli: Garofano: Albero sempreverde della famiglia mitracee (*Eugenia caryophyllata*), alto 10-15 m, con foglie ellittiche o lanceolate opposte e intere, fiori in cime tricotome, frutti bacciformi, che, originario delle isole Filippine e delle Molucche, è coltivato anche nel Madagascar, a Zanzibar, ecc. per i suoi boccioli che sono usati come spezie. (BATT.) // Clavero: Árbol tropical, de la familia de las mirtáceas, de unos seis metros de altura, copa piramidal, hojas opuestas, ovales, enteras, lisas y coriáceas, flores róseas en corimbo, con cáliz de color rojo oscuro y de cuatro divisiones, y por fruto drupa como la cereza, con almendra negra, aromática y gomosa. Los capullos de sus flores son los clavos de especia. (RAE). *Garofali, garofani. (Passim.)*.

Gavarera: Rosa selvatica: specie spontanea diffusa in tutto l'emisfero boreale, con eccezione dell'Asia; è un arbusto alto da 1 a 3 m, con radice serpeggiante, fusto aculeato eretto, foglie alterne imparipennate composte da 5-7 foglioline ovali dentellate, fiori tenuemente rosati o bianchi, solitari o riuniti in corimbo, frutti rossi ovoidali; è usata come portainnesto per le varietà di giardino. (BATT.) // Gabarda: Planta rosácea de la especie *Rosa canina*: arbusto de hasta dos metros, de ramas robustas armadas de pinchos fuertes y ganchudos y que hace las flores rosadas o blanques y el fruto oblongo rojo que contiene unos granitos que en contacto con la piel producen escozor. (DCVB). (Ed. 1561 f.60r, f.60v), (Ed. 1565 p.143).

Gelsomino: Genere di arbusti della famiglia oleacee che comprende circa 150 specie, per lo più originarie dell'India, ma in parte nate e coltivate anche in Europa per l'estrazione dell'essenza; più diffuso è il *Jasminum grandiflorum*, arbusto glabro, con rami striati e foghe opposte, imparipennate, con tre paia di foglioline lanceolate; i fiori

odorissimi sono disposti in pannocchie terminali, perduranti dal giugno a tutto novembre, hanno corolla bianca, ipocrateriforme, con tubo assai lungo e con cinque lobi ovali acuti; il calice, tubuloso, è pentafido con lacinie lunghe, lesiniformi; gli stami sono due; l'ovario ha due carpelli, uno stilo e due stimmi; il frutto è una bacca con guscio coriaceo e con un seme per loggia; ama posizioni soleggiate e sopporta terreni calcarei. Anche il fiore di questa pianta. (BATT.) // Jazmín: Arbusto de la familia de las oleáceas, con tallos verdes, delgados, flexibles, algo trepadores y de cuatro a seis metros de longitud, hojas alternas y compuestas de hojuelas estrechas, en número impar, duras, enteras y lanceoladas, flores en el extremo de los tallos, pedunculadas, blancas, olorosas, de cinco pétalos soldados por la parte inferior a manera de embudo, y fruto en baya negra y esférica. Es originario de Persia y se cultiva en los jardines por el excelente olor de sus flores, que utiliza la perfumería. (RAE). (Ed. 1561 f.43r, f.43v, f.54r), (Ed. 1565 p.106, p.108, p.131). *Olio gelsamino*. (Ed. 1561 f.41v), ((Ed. 1565 p.103). *Olio di gelsomini*. (Ed. 1561 f.43v, f.48v, f.73v, f.78r, f.78v), (Ed. 1565 p.108, p.119, p.173, p.184).

Gengiovo: Zenzero: Pianta erbacea delle zingiberacee (*Zingiber officinale*), diffusa in Asia e nelle regioni tropicali, a forma di canna, con fiori a perianzio giallo e labello violaceo, con rizoma orizzontale, da cui si ricava una spezia dal sapore piccante, usata in cucina e in medicina, e un olio essenziale, impiegato nella preparazione dei liquori. Per estensione: la spezia ricavata da tale pianta. *Pepe zenzero*. (BATT.) // Jengibre: Planta de la India, de la familia de las cingiberáceas, con hojas radicales, lanceoladas, casi lineales, flores en espiga, de corola purpúrea, sobre un escapo central de 40 a 60 cm de alto, fruto capsular bastante pulposo y con varias semillas, y rizoma del grueso de un dedo, algo aplastado, nudoso y ceniciento por fuera, blanco amarillento por dentro, de olor aromático y de sabor acre y picante como el de la pimienta, y que se usa en medicina y como especia. (RAE). (Ed.1561 f.7v), (Ed. 1565 p.13). *Gengivo*. (Ed.1561 f.51v, f.67v), (Ed. 1565 p.125, p.160). *Gengive*. (Ed. 1561 f.51v, f.59r, f.67v, f.83r), (Ed. 1565 p.125, p.140, p.160, p.194).

Gentiana: Genziana: Genere di erbe perenni o annue della famiglia genzianacee, ricco di specie che crescono sui monti, nella regione alpina e nelle montagne tropicali, caratterizzate da foglie opposte e sessili; i fiori, a gruppi o solitari, sono generalmente azzurri, ma si hanno anche specie gialle o bianche; il calice è formato di solito da

5 lobi, come la corolla che è imbutiforme o campanulata; l'ovario è uniloculare; il frutto è una capsula; importante è l'uso medicinale della specie *Gentiana lutea* la cui radice, ricca di principi attivi, è usata come amaro (e fin dai tempi antichi servì anche come eupeptico e antipiretico). (BATT.) // Genciana: Planta vivaz de la familia de las gencianáceas, con tallo sencillo, erguido, fistuloso, de un metro aproximadamente de altura. Tiene hojas grandes elípticas, enteras, lustrosas, con cinco o siete nervios longitudinales, pecioladas las inferiores y abrazadoras las de encima, flores amarillas, que forman hacecillos en el ápice del tallo y en las axilas, fruto capsular, ovoideo, con muchas semillas, y raíz gruesa, carnosa, de color amarillo rojizo, de olor fuerte y sabor muy amargo. Se emplea en medicina como tónica y febrífuga. (RAE). (Ed.1561 f.1v, f.2v, f.3r, f.3v), (Ed. 1565 p.2, p.4, p.5, p.6).

Giglio azzurro: Nome volgare di alcune varietà di piante del genere iris (*Iris pallida*, *iris domestica*) di colore azzurro-violaceo, dette comunemente giaggiolo. (BATT.) // Lirio: Planta herbácea, vivaz, de la familia de las iridáceas, con hojas radicales, erguidas, ensiformes, duras, envainadoras y de 30 a 40 cm de largo, tallo central ramoso, de 50 a 60 cm de altura, flores terminales grandes, de seis pétalos azules o morados y a veces blancos, fruto capsular con muchas semillas, y rizoma rastrero y nudoso. (RAE). (Ed.1561 f.25v), (Ed. 1565 p.67).

Giglio bianco: Nome volgare delle piante del genere crinum della famiglia amarillidacee. Crino: Genere di piante tropicali e subtropicali della famiglia amarillidacee, bulbose, con foglie a rosetta, grandi fiori bianchi e rosei che prestano un lungo tubo perigoniale e uno stelo luno fino a 20 cm, grossi semi globosi, verdi (e sono coltivate nei giardini, per i fiori). (BATT.) // Azucena: Planta perenne de la familia de las liliáceas, con un bulbo del que nacen varias hojas largas, estrechas y lustrosas, tallo alto y flores terminales grandes, blancas y muy olorosas, y cuyas especies y variedades se diferencian en el color de las flores y se cultivan para adorno en los jardines. (RAE). (Ed.1561 f.65r, f.65v, f.66r, f.67v, f.85r), (Ed. 1565 p.154, p.156, p.157, p.160, p.199). *Gigli bianchi*. (Ed. 1561 f.54v, f.62r, f.63r, f.84r), (Ed. 1565 p.132, p.147, p.149, p.196).

Giglio: Pianta monocotiledone della famiglia lilacee (*Lilium candidum*), con bulbo sotterraneo squamoso dal quale sorgono le foglie radicali e, dal centro della rosetta di queste, uno stello florale, eretto solitario, rigido, coperto di brattee fogliari, che porta i grandi

fiori, bianchi (anche gialli, rossi o amaranto) intensamente profumati, peduncolati, con petali corti e molto aperti, che sbocciano in maggio-giugno. (BATT.) // Azucena: Planta perenne de la familia de las liliáceas, con un bulbo del que nacen varias hojas largas, estrechas y lustrosas, tallo alto y flores terminales grandes, blancas y muy olorosas, y cuyas especies y variedades se diferencian en el color de las flores y se cultivan para adorno en los jardines. (RAE). (*Passim.*).

Ginepre: Ginepra: Coccola del ginepro. Ginepro: Genere di conifere sempre verdi della famiglia cupressacee (*Juniperus communis*); ha corteccia sottile, foglie opposte o in verticilli di tre, aghiformi e patenti oppure squamiformi e strettamente embricate; le specie più diffuse sono dioiche, raramente monoiche; i fiori sono minuti, ascellari o terminali; il frutto (coccola) è una pseudobacca rotondeggiante, costituita dalla fusione delle brattee fiorali, matura in due anni, è nera, ma, essendo coperta di prunina, appare azzurrognola; è aromatica e resinosa e contiene tre semi con guscio osseo (ed è usata per preparare essenze medicinali e il gin); il legno è duro, compatto, resinoso, tenace. (BATT.) // Enebro: Arbusto de la familia de las cupresáceas, de tres a cuatro metros de altura, con tronco ramoso, copa espesa, hojas lineales de tres en tres, rígidas, punzantes, blanquecinas por la cara superior y verdes por el margen y el envés, flores en amentos axilares, escamosas, de color pardo rojizo, y por frutos bayas elipsoidales o esféricas de cinco a siete milímetros de diámetro de color negro azulado, con tres semillas casi ovaladas, pero angulosas en sus extremos. La madera rojiza, fuerte y olorosa. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.2r, f.2v, f.67r, f.79v) (Ed. 1565 p.2, p.4, p.159, p.186).

Ginestra: Pianta arbustacea della famiglia leguminose papilionate (*Spartium junceum*), detta ginestra comune o ginestra odorosa o ginestra di Spagna, con rami cilindrici le cui fibre sono utilizzate come materia tessile, foglie semplici e scarse, che cadono all'inizio dell'estate, fiori gialli in racemi, con corolla giallo-dorata, molto profumati; il frutto è un legume che contiene semi ovoidali; cresce nei luoghi aridi di tutto il bacino del Mediterraneo. (BATT.) // Retama: Mata de la familia de las papilionáceas, de dos a cuatro metros de altura, con muchas verdascas o ramas delgadas, largas, flexibles, de color verde ceniciento y algo angulosas, hojas muy escasas, pequeñas, lanceoladas, flores amarillas en racimos laterales y fruto de vaina globosa con una sola semilla negruzca, que es común

en España y apreciada para combustible de los hornos de pan. (RAE). (Ed. 1561 f.29v, f.50v, f.75r), (Ed. 1565 p.75 p.123, p.176).

Gioglio: Loglio: Genere di piante erbacee della famiglia graminacee; comprende varie specie annuali o perenni; ha foglie lineari; infiorescenza a spiga con spighe sessili, provviste, eccetto la terminale, della sola gluma inferiore; alcune di queste piante, fra cui il loglio italico e il loglio perenne, sono buone foraggere e vengono coltivate a questo scopo. (BATT.) // Cizaña: Planta anual de la familia de las gramíneas, cuyas cañas crecen hasta más de 1 m, con hojas estrechas de 20 cm de largo, y flores en espigas terminales comprimidas, con aristas agudas. Se cría espontáneamente en los sembrados y la harina de su semilla es venenosa. (RAE). (Ed.1561 f.56r), (Ed. 1565 p.135).

Gomma heleni: Elenio: Nome scientifico dell'enula campana (*Inula helenium*). Inula: Genere di piante della famiglia composte tubiflore, comprendente oltre cento specie, con foglie alterne o tutte basali, intere o seghettate; capolini raggiati, solitari o a ciuffi; fiori del raggio femminili, gialli o bianchi; fiori del disco ermafroditi, a corolla tubolare; brattee volucrate imbricate in più serie; frutti costituiti da acheni; cresce nelle zone temperate dell'Europa, dell'Asia e dell'Africa. (BATT.) // Elecampana, énula o helenio: Planta vivaz de la familia de las compuestas, con tallo velludo de 80 a 120 cm de altura, hojas radicales muy grandes, pecioladas, oblongas y perfoliadas, jugosas, desigualmente dentadas y muy vellosas por el envés las superiores, flores amarillas en cabezuelas terminales, de corola prolongada por un lado a manera de lengüeta, fruto capsular casi cilíndrico, y raíz amarga y aromática, usada en medicina como uno de los ingredientes que componen la triaca. (RAE). (Ed.1561 f.67r), (Ed. 1565 p.159).

Gommarabica: È prodotta da alcune specie di Acacie (ma specialmente dall'*Acacia verek*, detta correntemente acacia senegal) che crescono nell'Africa orientale e nel Senegal; si presenta in masse più o meno voluminose, irregolarmente arrotondate, trasparenti od opache, di colore da ombrato a rosso scuro; è usata per preparare colle, per dare l'appretto ai tessuti, in medicina, in farmacia, in pasticceria, in liquoreria, nella preparazione di inchiostri, ecc. (BATT.) // Agua de goma arábica: Goma que producen ciertas acacias muy abundantes en Arabia, de color amarillento y de fractura vítrea casi transparente, muy usada en medicina como pectoral y en multitud de aplicaciones en la industria. (RAE). (Ed. 1561 f.16v,

f.22r, f.26v, f.30v, f.60r, f.72v, f.74v, f.82v), (Ed. 1565 p.34, p.46, p.68, p.77, p.143, p.171, p.176, p.193).

Gossi: Gossipolo: Cotone: Pianta erbacea o arbustiva o anche arborea della famiglia malvacee, genere *Gossypium*, con fusto eretto, ramificato, foglie grandi, palminervie, lobate, con un peziolo lungo, stipolo a forma di falce, in ella pagina inferiore, un nettario extrafioreale, fiori isolati su pezioli lunghi, con calice pentadentato e calicetto formato da tre brattee; la corolla ha cinque petali di colore vario, generalmente giallo; il frutto è una capsula ovoidale o globosa, contenente molti semi oviformi, un po' appuntiti, rivestiti da lunghi peli bianchi (o anche rossastri, fulvi, ecc.), unicellulari, di cellulosa quasi pura. (BATT.) // Algodón: Planta vivaz de la familia de las malváceas, con tallos verdes al principio y rojos al tiempo de florecer, hojas alternas casi acorazonadas y de cinco lóbulos, flores amarillas con manchas encarnadas, y cuyo fruto es una cápsula que contiene de 15 a 20 semillas, envueltas en una borra muy larga y blanca, que se desenrolla y sale al abrirse la cápsula. (RAE). (Ed. 1561 f.83v), (Ed. 1565 p.144, p.196).

Grano: Pianta erbacea annua del genere *Triticum*, famiglia graminacee, con radici embrionali (durante la germinazione) e avventizie, che si sviluppano al piano del suolo dai primi nodi del culmo; da questi vengono emessi anche culmi secondari o rami (e il fenomeno è detto accestimento) che, come il culmo principale, hanno internodi vuoti e portano in corrispondenza dei nodi fogli inguainanti a lamina lunga e stretta disposte alternamente in due file verticali e opposte; ha infiorescenza terminale in forma di spiga composta, costituita da spighe sessili poliflore, fornite alla base di due glume, inserite su un proprio asse o rachide, con fiori protetti da due glumette o glumelle di cui l'esterna, più consistente, può essere munita di resta apicale (e a seconda della presenza o dell'assenza della resta e della sua lunghezza le spighe sono dette rispettivamente aristate, mutiche, semiaristate; si distinguono anche grani vestiti e nudi a seconda che le glume e le glumette aderiscano o no ai granelli maturi); la fecondazione è generalmente autogama; è coltivato in tutti i continenti nelle zone temperate; frumento. In particolare: il frutto stesso del frumento (detto anche granello e impropriamente seme) costituito da una cariosside di forma ovoidale provvista di un piccolo embrione posto verso una delle estremità, e di un endosperma molto ricco di amido e di glutine, da cui si ricava la farina impiegata nella panificazione e in altri usi alimentari (e si distinguono grani duri se l'endosperma è duro e compatto, e grani

teneri se è farinoso). (BATT.) // Trigo: Género de plantas de la familia de las gramíneas, con espigas terminales compuestas de cuatro o más carreras de granos, de los cuales, triturados, se saca la harina con que se hace el pan. Hay muchas especies, y en ellas innumerables variedades. (RAE). (*Passim.*).

Graspi: Graspò: Asse dell'infiorecenza e dell'infruttescenza a grappolo (in particolare dell'uva); raspo. (BATT.) // Racimo: Conjunto de uvas sostenidas en un mismo tallo que pende del sarmiento. (RAE). (Ed. 1561 f.56v), (Ed. 1565 p.136).

Guscio: Involucro per lo più legnoso e consistente, che avvolge e protegge i frutti di alcune piante (come noci, noccioli, castagne, ghiande, ecc.); scorza, corteccia. (BATT.) // Cáscara: Corteza o cubierta exterior de varias frutas y de otras cosas. (RAE). (Ed. 1561 f.53r), (Ed. 1565 p.129). *Guscia*. (Ed. 1561 f.57v, f.59v), (Ed. 1565 p.135, p.142). *Gruscia*, (Ed. 1561 f.85v), (Ed. 1565 p.200). *guscie*. (Ed. 1561 f.65v, f.86v), (Ed. 1565 p.155, p.202).

Herba calamandrina: Calamandrea: Erba querciola, camedrio (*Teucrium chamaedrys*). (BATT.) // Camedrio: Planta de la familia de las labiadas, pequeña, de tallos duros, vellosos, hojas pequeñas parecidas a las del roble y flores purpúreas en verticilos colgantes, usadas como febrífugo. (RAE). (Ed. 1561 f.75v), (Ed. 1565 p.178).

Herba dal sole: Vedere Cicorea. (Ed. 1561 f. 21r), (Ed. 1565 p.43).

Herba di sosa: Soda: Nome di alcune piante chenopodiacee, delle specie *Saisola kali* e *Saisola soda*. (BATT.) // Barilla: Planta de la familia de las quenopodiáceas, ramosa, empinada, con tallos lampiños, hojas blanquecinas, crasas, semicilíndricas, puntiagudas, pero no espinosas, y flores verduzcas, axilares y solitarias. Crece en terrenos salados y de su incineración se obtiene la sosa o barrilla. (RAE). (Ed. 1561 f.31v), (Ed. 1565 p.79).

Hermodattoli: Ermodattilo: Colchico (*Colchium luteum*). Erba perenne bulbosa della famiglia lilacee (detta anche zafferano bastardo, efemero, freddolina) frequente nei prati dal mare alle regioni montane, la cui fioritura inizia nella tarda estate e dura fino ad autunno inoltrato, dando origine a grandi fiori di color violaceo porporino, sorretti da lungo tubo perigoniale, che esce direttamente dal bulbo-tubero squamoso; nella primavera successiva si formano le larghe foglie, fra le quali matura il frutto, che è una cassula; è pianta velenosa per il suo contenuto di colchicina. (BATT.) // Cólquico: Hierba de la familia de las liliáceas, de doce a catorce

centímetros de altura, con tres o cuatro hojas planas, lanceoladas y derechas, sépalos y pétalos de igual forma y color, soldados por sus uñas en forma de tubo largo y delgado, y frutos capsulares de la forma y tamaño de la nuez. Su raíz, semejante a la del tulipán, está envuelta en una túnica negra, es amarga y se emplea en medicina contra la hidropesía y el reuma. (RAE). (Ed. 1561 f.7v, f.61v), (Ed. 1565 p.13, p.147).

Iaro: Gigaro: Aro (erba perenne della famiglia aracee: *Arum maculatum* e *Arum italicum*). (BATT.) // Aro: Planta perenne de la familia de las aráceas, con raíz tuberculosa y feculenta, de la cual salen las hojas, que son sagitales, lisas, grandes y de color verde oscuro manchado a veces de negro, que tiene bohordo central, de 30 a 40 cm de altura, con espata larga y amarillenta que envuelve flores sin cáliz ni corola, espádice purpúreo prolongado en forma de maza, y frutos del color y tamaño de la grosella. (RAE). (Ed. 1561 f.56r, f.56v, f.61v), (Ed. 1565 p.113, p.136, p.146).

Imperatoria: Ombrellifera con grandi foglie e con ombrelle di fiori bianchi (*Peucedanum* o *Imperatoria ostruthium*); cresce lungo torrenti di montagna e in luoghi ombrosi; la radice ha virtù stomatiche e carminative; erba rena. (BATT.) // Imperatoria: *Imperatoria ostruthium*. El rizoma y la raíz son tónicos estimulantes, carminativos y provocan la orina. Se emplean dichas partes subterráneas, la cepa y la raíz, que deben colectarse en otoño, cuando el vástago ya está seco, o en primavera, así que empieza a mover la planta. Se secan y se guardan al abrigo de la luz y la humedad. (Diosc.). (Ed. 1561 f.1v), (Ed. 1565 p.2).

Incenso: Gommoresina incolore o di colore giallastro o bruno, con sapore amarognolo e odore leggermente aromatico, che si presenta per lo più sotto forma di lacrime isolate coperte da pulviscolo, le quali bruciando, producono fumo odoroso; si ricava dall'incisione di vari alberi appartenenti al genere *Boswellia*, originario dell'India e dell'Africa; trova impiego fin dai tempi antichi soprattutto nelle cerimonie religiose, durante le quali viene bruciato, talvolta anche insieme con altre resine (ed è usato anche in medicina). Per estensione: resina odorosa; profumo. // Incienso: Gomorresina en forma de lágrimas, de color amarillo blanquecino o rojizo, fractura lustrosa, sabor acre y olor aromático al arder, que proviene de árboles de la familia de las burseráceas, originarios de Arabia, de la India y de África, y se quema en las ceremonias religiosas. (RAE). (*Passim.*).

Ireos: Giaggiolo, iride: Specie di piante (spontanee e coltivate) del genere *iris*, famiglia iridacee: *Iris germanica* (o giaggiolo propriamente detto), ha scapo alto circa 1 m, rizoma superficiale, breve e tozzo, con foglie in forma di sciabola, fiori con perigonio a sei tepali violacei uniti in breve tubo (di cui i tre esterni curvati in fuori e in tre interni eretti), tre stami e stilo costituito da tre rami bilobi e petaloidei; cresce allo stato spontaneo su rupi e vecchi muri ed è coltivata inselvaticata per la bellezza dei fiori. (BATT.) // Lirio: Planta herbácea, vivaz, de la familia de las iridáceas, con hojas radicales, erguidas, ensiformes, duras, envainadoras y de 30 a 40 cm de largo, tallo central ramoso, de 50 a 60 cm de altura, flores terminales grandes, de seis pétalos azules o morados y a veces blancos, fruto capsular con muchas semillas, y rizoma rastrero y nudoso. (RAE). (Ed. 1561 f.30r, f.40v, f.41v, f.50r, f.69v, f.87r), (Ed. 1565 p.76, p.101, p.103, p.104, p.122, p.164, p.204).

Iri bianco: Giaggiolo: Specie di piante del genere *iris*, famiglia iridacee. *Iris germanica*. L'Iris fiorentina (o giglio fiorentino) ha rizoma, foglie e scapo più piccoli e fiori bianchi, è coltivata specialmente per i rizomi che forniscono, essiccati, polveri ed essenze largamente impiegate nell'industria dei profumi (e anche per la preparazione di medicinali). // Lirio blanco: Azucena: Planta perenne de la familia de las liliáceas, con un bulbo del que nacen varias hojas largas, estrechas y lustrosas, tallo alto y flores terminales grandes, blancas y muy olorosas, y cuyas especies y variedades se diferencian en el color de las flores y se cultivan para adorno en los jardines. (RAE). (Ed. 1561 f.50v), (Ed. 1565 p.123).

Iusquiamo: Giusquiamo: Genere di piante erbacee, bienni o perenni, della famiglia solanacee, comprendente undici specie, tra cui la più nota è il giusquiamo nero (*Hyoscyamus niger*), con fusto eretto e ramoso, foglie flaccide, radicali a rosetta, bislunghe, acuminate, dentate o quasi pinnatifide, fiori sessili, solitari all'ascella di foglie bratteati, disposti unilateralmente in cime scorpioidi, con calice urceolato a cinque denti, corolla gamopetala, imbutiforme, a tubo leggermente arcuato, espansa in alto in cinque lobi rotondati, con un reticolo di nervature violaceo-porporine; gli stami sono cinque; l'ovario è biloculare; il frutto è una pisside contenente semi reniformi zigrinati; si usa in medicina come antispasmodico e sedativo, come dilatatore della pupilla e analgesico locale. (BATT.) // Beleño: Planta de la familia de las solanáceas, como de un metro de altura, con hojas anchas, largas, hendidas y vellosas, flores a lo largo de los tallos, amarillas por encima y rojas por debajo, y fruto

capsular con muchas semillas pequeñas, redondas y amarillentas. Toda la planta, especialmente la raíz, es narcótica. (RAE). (Ed. 1561 f.55v), (Ed. 1565 p.134).

Lattuga: Pianta erbacea della famiglia composte con numerose specie (*Latuca virosa*, *Latuca alpina*, *Latuca perennis*, ecc.); la più nota è la orti e le cui foglie si mangiano in insalata; da tale specie hanno tratto origine le varie forme orticole quali le lattughe a cappuccino o cappucee, le lattughe romane, le lattughe da taglio, con varietà primaverili, estive, autunnali, invernali, verdi, rosse, bianche. (BATT.) // **Lechuga:** Planta herbácea de la familia de las compuestas, con tallo ramoso de 40 a 60 cm de altura, hojas grandes, radicales, blandas, nerviosas, trasovadas, enteras o serradas, flores en muchas cabezuelas y de pétalos amarillentos, y fruto seco, gris, comprimido, con una sola semilla. Es originaria de la India, se cultiva en las huertas y hay de ella muchas variedades. Las hojas son comestibles, y del tallo se puede extraer abundante látex de sabor agradable. (RAE). (Ed. 1561 f.56r), (Ed. 1565 p.135). *Latuca*. (Ed. 1561 f.55v), (Ed. 1565 p.134).

Laurino: Lauro: Albero della famiglia lauracee, con foglie persistenti coriacee, lanceolate; fiori dioici, giallognoli; drupe ellittiche, nere, contenenti un seme con grossi cotiledoni; contiene nelle varie parti un olio essenziale molto aromatico; alloro. (BATT) // **Laurel:** Árbol siempre verde, de la familia de las lauráceas, que crece hasta seis o siete metros de altura, con tronco liso, ramas levantadas, hojas coriáceas, persistentes, aromáticas, pecioladas, oblongas, lampiñas, de color verde oscuro, lustrosas por el haz y pálidas por el envés; flores de color blanco verdoso, pequeñas, en grupillos axilares, y fruto en baya ovoidea y negruzca. Las hojas son muy usadas para condimento, y entran en algunas preparaciones farmacéuticas, igual que los frutos. (RAE). (Ed. 1561 f.6r), (Ed. 1565 p.12).

Lentiglie: Lenticchia: Pianta annua della famiglia leguminose con fusto alto circa 90 cm, foglie composte paripennate, fiori piccoli bianchi o bluastri riuniti su peduncoli e legume corto romboidale contenente da 1 a 3 semi tondi, piatti, con fecce leggermente convesse, di gusto piacevole e di alto potere nutritivo. (BATT.) // **Lenteja:** Planta herbácea, anual, de la familia de las papilionáceas, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en

vaina pequeña, con dos o tres semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente. (RAE). (Ed. 1561 f.40r), (Ed. 1565 p.101).

Lentisco: Arbusto sempreverde della famiglia anacardiacee, che fa parte della macchia mediterranea; ha foglie composte paripennate con foglioline lucide, coiracee, fiori piccoli dioici, drupe ovoidali, prima rosse poi nere, dalle quali si estrae un olio aromatico usato nella fabbricazione dei saponi e gema dal legno una resina profumata usata per preparare il mastice dentario e come masticatorio; il legno serve in ebanisteria e per fare stuzzicadenti o fabbricare carbone dolce. (BATT.) // Lentisco: Mata o arbusto siempre verde, de la familia de las anacardiáceas, con tallos leñosos de dos a tres metros, hojas divididas en un número par de hojuelas coriáceas, ovaladas, de punta roma, lampiñas, lustrosas por el haz y mates por el envés; flores pequeñas, amarillentas o rojizas, en racimos axilares, y fruto en drupa casi esférica, primero roja y después negruzca. La madera es rojiza, dura, aromática, y útil para ciertas obras de ebanistería; de las ramas puede sacarse almáciga, y de los frutos, aceite para el alumbrado. Abunda en España. (RAE). (*Passim.*).

Limone: Frutto del limone, alberello sempreverde della famiglia rutacee, appartenente al gruppo degli agrumi. Frutto di forma più o meno ovale; ha il pericarpo giallo a maturità, verde nel corso dello sviluppo, ricco di olio essenziale contenuto in numerose glandole; il mesocarpo bianchiccio e spugnoso; l'endocarpo, nella cui polpa si trovano i semi, diviso in logge a pareti sottili, internamente polpose per la presenza di numerosi peli succosi, che producono un succo assai acido, usato, oltre che per preparare bevande, per l'estrazione dell'acido citrico e per tingere la seta. (BATT.) // Limón: Fruto del limonero, de forma ovoide, con unos diez centímetros en el eje mayor y unos seis en el menor, pezón saliente en la base, corteza lisa, arrugada o surcada según las variedades, y frecuentemente de color amarillo, pulpa amarillenta dividida en gajos, comestible, jugosa y de sabor ácido. (RAE). (*Passim.*).

Liquiritia rossa: Liquirizia: Pianta arbustacea della famiglia delle leguminose, con radici giallastre stolonifere e legnose; foglie composte imparipennate; fiori pedunculati, rossi o azzurrognoli, riuniti in racemi ascellari; il frutto è un legume di colore rosso bruno; dalle radici si estrae una polvere e un succo scuri e dolciastrici, usati in farmacia, soprattutto per le loro proprietà digestive, e nell'industria dolciaria. (BATT.) // Orozuz: Planta herbácea vivaz de

la familia de las papilionáceas, con tallos leñosos, de un metro aproximadamente de altura, hojas compuesta de hojuelas elípticas, puntiagudas, glaucas y algo viscosas por envés, flores pequeñas, azuladas, en racimos axilares, flojos y pedunculados, fruto con pocas semillas, y rizomas largos, cilíndricos, pardos por fuera y amarillos por dentro, común en España a orillas de muchos ríos, y cuyo jugo de sus rizomas, dulce y mucilaginoso, se usa como pectoral y emoliente. (RAE). *Glycyrrhiza glabra*. (Diosc.) (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

Lupini: Lupino: Genere di piante leguminose della famiglia papilionacee, che cresce nelle zone temperate e calde boreali; comprende varie specie erbacee e arbustive, annuali o perenni, fra cui la più nota è il lupino bianco (*Lupinus albus*), diffuso prevalentemente nelle zone mediterranee, dell'altezza di 1 m e più, caratterizzato da foglie digitate, composte di 5—7 foglioline, glabre di sopra, vellutate di sotto; infiorescenza e grappolo con fiori ascellari bianchi; legume sessile, compreso, contenente semi schiacciati e tondeggianti; è coltivato come specie da sovescio in terreni poco fertili o per la produzione di foraggio; abbastanza diffuse sono anche altre specie, fra cui il lupino giallo (*Lupinus luteus*), con fiori gialli profumati, e il lupino azzurro (*Lupinus angusti folius*), con fiori azzurri, rosei o bianchi, coltivati per foraggio e a scopo ornamentale. (BATT.) // Altramuz: Planta anual de la familia de las papilionáceas, que crece hasta poco más de medio metro, con hojas compuestas de hojuelas trasovadas, flores blancas y fruto de grano menudo y achatado, en legumbre o vaina. Es buen alimento para el ganado. También las personas comen la simiente o grano después de habersele quitado el amargor en agua y sal. (RAE). (Ed. 1561 f.30r, f.68v, f.75r), (Ed. 1565 p.75, p.162, p.163, p.176).

Maggio: Citiso (*Cytisus laburnum*). Genere di frutici ramosi, della famiglia Cistacee, con foglie opposte, fiori grandi, con calice per lo più a cinque petali rosei, porporini o bianchi, frutto a capsula (alcune specie sono comuni in Italia; dal *Cistus incanus* si ricava un balsamo resinoso detto ladano, usato in profumeria). (BATT.) // Jara: Es un arbusto. Con el ládano se preparaba antiguamente el *emplasto regio* o *contra rotura*, mezclándolo con pez negra, cera amarilla, trementina, etc. (Diosc.) (Ed. 1561 f.1r, f.16v), (Ed. 1565 p.1, p.34).

Maggiorana: Pianta della famiglia labiate, legnosa alla base, tomentosa, odorosa, col fusto eretto che raggiunge i 100 cm; foglie ovali bianche o porporine riunite in spighe densamente

agglomerate; è originaria dell'oriente e dell'Africa settentrionale e viene coltivata negli orti, perché le foglie e le sommità fiorite trovano impiego, in cucina, come aromatizzanti e, in farmacia, come antispasmodici e sedativi, tonici e stomatici (*Origanum maiorana*). // Mejorana: Hierba vivaz de la familia de las labiadas, con tallos de 30 a 40 cm de altura, algo leñosos en la base, hojas aovadas, enteras, blanquecinas y lanuginosas, flores en espiga, pequeñas y blancas, y fruto seco con semillas redondas, menudas y rojizas. Es originaria de Oriente, se cultiva en los jardines por su excelente olor, y suele usarse en medicina como antiespasmódica. (RAE). (Ed. 1561 f.40v), (Ed. 1565 p.101).

Malva: Pianta della famiglia malvacee (detta anche *malva comune*), annua o bienne, con radice grossa; fusto pubescente eretto o prostrato; foglie angolose e lobate; fiori di colore lilla tendente al rosa, riuniti in fascetti; frutti a forma di carpello arrotondato e reinforme; è diffusa in tutta Italia dal piano alle regioni submontane e viene usata nella medicina popolare per confezionare decotti emollienti (*Malva silvestris*). (BATT.) // Malva: Planta de la familia de las malváceas, con tallo áspero, ramoso, casi erguido, de 40 a 60 cm de altura, hojas de pecíolo largo, con estípulas partidas en cinco o siete lóbulos dentados por el margen, flores moradas, axilares, en grupos de pedúnculos desiguales, y fruto con muchas semillas secas. Es planta abundante y muy usada en medicina, por el mucílago que contienen las hojas y las flores. (RAE). (Ed. 1561 f.8v), (Ed. 1565 p.16).

Mandole: Mandorle: Frutto del mandorlo, costituito da una drupa di forma ovoidale o allungata, con mesocarpo carnoso che si stacca a maturità; endocarpo oblungo, legnoso, che ha superficie bucherellata o solchi e contiene uno o due semi. Anche seme del mandorlo, carnoso o oleoso, di sapore dolce (mandorla dolce). (BATT.) // Almendra: Frutto del almendro. Es una drupa oblonga, con pericarpio formado por un epicarpio membranoso, un mesocarpio coriáceo y un endocarpo leñoso, o hueso, que contiene la semilla, envuelta en una película de color canela. (RAE). (*Passim.*).

Mandragora: Mandragola: Pianta velenosa della famiglia solanacee, con grandi foglie ondulate che cadono in estate; fiori bianchi o viola; frutti a bacca; radice molto grossa e ramificata, con aspetto antropomorfo; è diffusa nei boschi delle zone mediterranee e in passato, per la forma particolare della radice, veniva considerata una pianta mostruosa, dotata di virtù magiche e afrodisiache. Anche

la radice o il frutto di tale pianta. (BATT.) // Mandrágora: Planta herbácea de la familia de las solanáceas, sin tallo, con muchas hojas pecioladas, muy grandes, ovaladas, rugosas, ondeadas por el margen y de color verde oscuro, flores de mal olor en forma de campanilla, blanquecinas y rojizas, en grupo colocado en el centro de las hojas, fruto en baya semejante a una manzana pequeña, redondo, liso, carnoso y de olor fétido, y raíz gruesa, fusiforme y a menudo bifurcada. Se ha usado en medicina como narcótico, y acerca de sus propiedades corrían en la Antigüedad muchas fábulas. (RAE). (Ed. 1561 f.56r), (Ed. 1565 p.135).

Melandogli: Melangolo: Pianta della famiglia citracee (*Citrus vulgaris*), simile all'arancio, dal quale si differenzia perché produce frutti amari e aspri; arancio forte o amaro. (BATT.) // Naranja: Árbol de la familia de las rutáceas, de cuatro a seis metros de altura, siempre verde, florido y con fruto, tronco liso y ramoso; copa abierta, hojas alternas, ovaladas, duras, lustrosas, pecioladas y de un hermoso color verde. Es originario de Asia y se cultiva mucho en España. Su flor es el azahar y su fruto la naranja. (RAE). (Ed.1561 f.76v). *Melangoli* (Ed. 1561 f.30r, f.50v), (Ed. 1565 p.75, p.123, p.179, p.206). *Melangoli*. (Ed. 1561 f.50v), (Ed. 1565 p.123, p.206).

Melaranci: Vedere Melandogli. (Ed. 1561 f.39v), (Ed. 1565 p.100).

Mele: Frutto del melo, con polpa biancastra, alquanto consistente e croccante, di sapore dolce e talora leggermente acidulo, di forma sferica ombelicata alle estremità, rivestita da una buccia variamente colorata; ricco di vitamine, offre un ottimo alimento; ma può anche essere trasformato in marmellate, gelatine e pasta o succo di frutta da inscatolare o utilizzato per produrre, mediante la distillazione o la fermentazione, la grappa o il sidro. (BATT.) // Manzana: Frutto del manzano, de forma globosa algo hundida por los extremos del eje, de epicarpio delgado, liso y de color verde claro, amarillo pálido o encarnado, mesocarpio con sabor ácido o ligeramente azucarado, y semillas pequeñas, de color de caoba, encerradas en un endocarpio coriáceo. (RAE). (Ed. 1561 f.18r), (Ed. 1565 p.38).

Meloncelli: Melone di piccole dimensioni. Pianta erbacea annua della famiglia cucurbitacee (*Cucumis melo*), largamente coltivata nei paesi con clima caldo e temperato; ha il fusto strisciante munito di foglie scabre, corate e angolosolobate, fiori gialli monoici, il frutto consiste in una bacca corticata di forma ovale o rotonda, con polpa sugosa e zuccherina, per lo più di colore giallo (e le varie specie selezionate oggi diffuse presentano probabilmente caratteristiche

diverse rispetto ai frutti della stessa famiglia conosciuti e coltivati nei secoli passati). (BATT.) // Melón: Fruto del melón, Planta herbácea anual, de la familia de las cucurbitáceas, con tallos tendidos, ramosos, ásperos, con zarcillos, y de tres a cuatro metros de longitud, hojas pecioladas, partidas en cinco lóbulos obtusos, flores solitarias de corola amarilla, y fruto elipsoidal de 20 a 30 cm de largo, con cáscara blanca, amarilla, verde o manchada de estos colores, carne olorosa, abundante, dulce, blanda, aguanosa, que deja en el interior un hueco donde hay muchas pepitas de corteza amarilla y almendra blanca. Es originaria de Oriente y muy estimada. (RAE). (Ed. 1561 f.21v), (Ed. 1565 p.44).

Melone: Pianta erbacea annua della famiglia cucurbitacee (*Cucumis melo*), largamente coltivata nei paesi con clima caldo e temperato; ha il fusto strisciante munito di foglie scabre, cordate e angoloso lobate, fiori gialli monoici; il frutto consiste in una bacca corticata di forma ovale e rotonda, con polpa sugosa e zuccherina, per lo più di colore giallo (e le varie specie selezionate oggi diffuse presentano probabilmente caratteristiche diverse rispetto ai frutti della stessa famiglia conosciuti e coltivati nei secoli passati). Anche: il frutto di questa pianta, detto in Toscana popone; ma il termine può indicare anche, secondo le diverse regioni, l'anguria o cocomero (detto nelle regioni meridionali *melone d'acqua*) e il cetriolo. (BATT.) // Melón: Planta herbácea anual, de la familia de las cucurbitáceas, con tallos tendidos, ramosos, ásperos, con zarcillos, y de tres a cuatro metros de longitud, hojas pecioladas, partidas en cinco lóbulos obtusos, flores solitarias de corola amarilla, y fruto elipsoidal de 20 a 30 cm de largo, con cáscara blanca, amarilla, verde o manchada de estos colores, carne olorosa, abundante, dulce, blanda, aguanosa, que deja en el interior un hueco donde hay muchas pepitas de corteza amarilla y almendra blanca. Es originaria de Oriente y muy estimada. (RAE). (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

Miglio del sole: Litospermo: Genere di piante arbustive della famiglia borraginacee delle regioni temperate, perenni o biennali, i cui semi sono duri come pietra e di forma simile al miglio; fra le sue numerose specie, il *Lithospermum officinale*, o migliarino, con foglie lanceolate, fiori giallicci e frutti bianchi, è utilizzato in medicina per decotti ad azione diuretica e come componente di aperitivi; il *Lithospermum purpureum*, arbusto a foglie acuminate con bei fiori azzurri, è coltivato a scopo ornamentale. (BATT.) // Mijo del sol: *Lithospermum officinale*. Virtud litotritica; esto es, suponen que, usando el mijo de sol, nunca es necesaria la litotricia,

operación que consiste en triturar en la propia vejiga, valiéndose de instrumentos apropiados, las piedras o cálculos urinarios. Toda suerte de cálculos, dicen, así los urinarios como los biliares, es capaz de disolverlos esta hierba. Sin embargo, tal creencia parece basarse únicamente en la teoría de la signatura, por el aspecto y la dureza pétreos de sus frutos. También se le atribuyen facultades diuréticas y estomacales; y la propiedad de “descargar” el hígado. Se toma en infusión, a manera de té; después de comer y de cenar. (Diosc.). (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

Mirrha: Gommoresina, detta anche mirra maschio, che si estrae da alcune Burseracee del genere *Commifora*, che crescono nell’Africa orientale e nell’Arabia meridionale; ha odore gradevole che si accentua con il riscaldamento; sapore un po’ amaro, acre e aromatico, e viene usata in terapia come astringente e antisettico, in profumeria, in cosmetica (e nell’antichità veniva anche usata per l’imbalsamazione dei cadaveri); in commercio si ha la mirra eletta, in lacrime rossastre fino a giallobruno e la mirra in sorte, in masse agglutinate bruno opache miste con impurezza. (BATT.) // Mirra: La mirra es la lágrima de un árbol que nace en Arabia, semejante al “acanto egipcio”; del corte practicado en él va fluyendo la lágrima hacia unas esterillas extendidas por debajo, mientras otra se queda solidificada en torno al tronco. Tiene virtud calorífica, soporífica, cicatrizante, desecativa, astringente. Ablanda y desopila la matriz cerrada, arrastra los menstruos y los fetos si se aplica intensamente con ajeno o con una infusión de remojo de altramuces, o con zumo de ruda. Se toma a modo de píldora la cantidad de un haba contra la tos duradera, ortopnea, dolor de costado y de pecho, fluidez de vientre y disentería. Elimina también los escalofríos febriles dos horas antes del ataque, tras mezclarla con pimienta. *Commiphora myrrha*. (Diosc. interactivo). (Ed. 1561 f.1v, f.54v, f.65v, f.67r, f.82v, f.84v, f.87r). (Ed. 1565 p.2, p.131, p.155, p.159, p.193, p.198, p.204).

Mirto: Arbusto sempreverde, che può raggiungere l’altezza di tre o quattro metri, appartenente al genere *myrtus* (*Myrtus comunis*), molto diffuso nella vegetazione di tipo mediterraneo e comune nelle macchie e nelle siepi, con foglie ovali e lanceolate acute, lisce e lucenti, fiori bianchi, bacche commestibili; le caratteristiche fortemente aromatiche ne rendono utilizzabili, oltre alle bacche, anche le foglie, la corteccia e i fiori, usati per preparati cosmetici e chimici e in applicazioni terapeutiche astringenti e toniche. (BATT.) // Arrayán: Arbusto de la familia de las mirtáceas, de dos a tres

metros de altura, oloroso, con ramas flexibles, hojas opuestas, de color verde vivo, lustrosas, pequeñas, duras y persistentes, flores axilares, solitarias, pequeñas y blancas, y bayas de color negro azulado. (RAE). (Ed. 1561 f.50v), (Ed. 1565 p.123).

Momordica: Genere di piante erbacee rampicanti, appartenente alla famiglia *Cucurbitaceae* e comprendente alcune decine di specie, diffuse nelle zone tropicali, oltre che nelle zone temperate dove sono usate nel giardinaggio; hanno foglie lobate, palmate o composte; fiori gialli o bianchi; frutti a bacca di colore rosso vivo, che vengono consumati cotti. (BATT.) // Momórdiga: Planta anual de la familia de las cucurbitáceas, con tallos de cerca de un metro de altura, sarmentosos y llenos de zarcillos trepadores, hojas pequeñas, recortadas, semejantes a las de la vid, pedunculadas y de color verde brillante, flores axilares, dioicas, amarillas, encarnadas o blanquecinas, y fruto capsular, alargado, de color rojo amarillento, con semillas grandes en forma de almendra. Es planta americana, naturalizada en España. (RAE). (Ed. 1561 f.3r), (Ed. 1565 p.5).

Mora: Frutto multiplo del gelso, formato di più pseudo drupe originate ciascuna dal perianzio di un fiore trasformato in corpo carnoso e succoso; è tondeggiate, molto dolce quando è maturo, e può essere di colore sia bianco sia rosso bruno. (BATT.) // Mora: Fruto del moral, de unos dos centímetros de largo, con forma ovalada, formado por la agregación de glóbulos pequeños, carnosos, blandos, agridulces y, una vez maduro, de color morado. (RAE). (Ed. 1561 f.65v), (Ed. 1565 p.154).

Moriche: Morico: Infruttescenza del rovo, composta dall'unione di numerose piccole drupe; ha aspetto tondeggiate tendente al conico; quando è acerba, ha colore bianco, che passa poi gradualmente al rosso e al nero durante la maturazione; è commestibile e ha sapore dolce; con essa si preparano confetture e sciroppi e in farmacia è usata come lassativo e sedativo della tosse. (BATT.) // Zarcamora: Fruto de la zarza, que, maduro, es una baya compuesta de granos negros y lustrosos, semejante a la mora, pero más pequeña y redonda. (RAE). (Ed. 1561 f.26r, f.51r). (Ed. 1561 f.67, p.124).

Mortella: Mirto: Arbusto sempreverde, che può raggiungere l'altezza di tre o quattro metri, appartenente al genere *myrtus* (*Myrtus comunis*), molto diffuso nella vegetazione di tipo mediterraneo e comune nelle macchie e nelle siepi, con foglie ovali e lanceolate acute, lisce e lucenti, fiori bianchi, bacche commestibili; le caratteristiche fortemente aromatiche ne rendono utilizzabili, oltre

alle bacche, anche le foglie, la corteccia e i fiori, usati per preparati cosmetici e chimici e in applicazioni terapeutiche astringenti e toniche. (BATT.) // Arrayán: Arbusto de la familia de las mirtáceas, de dos a tres metros de altura, oloroso, con ramas flexibles, hojas opuestas, de color verde vivo, lustrosas, pequeñas, duras y persistentes, flores axilares, solitarias, pequeñas y blancas, y bayas de color negro azulado. (RAE). (Ed. 1561 f.51r, f.72v), (Ed. 1565 p.124, p.171).

Moschette: Rosa damaschina: Rosa bianca o rossa, molto profumata, dai cui petali si ricava l'essenza di rosa, usata in profumeria. (BATT.) // Mosqueta: Rosal con tallos flexibles, muy espinosos, de tres a cuatro metros de longitud, hojas lustrosas, compuestas de siete hojuelas ovales de color verde claro, y flores blancas, pequeñas, de olor almizclado, en panojas espesas y terminales. (RAE). *Rosa eglantheria*. (Ed. 1561 f.50v), (Ed. 1565 p.123).

Muschio: Classe di piante briofite di piccole dimensioni che vivono riunite in colonie comprendenti numerosi individui, in modo da ricoprire talora estensioni notevoli; vi appartengono oltre ventimila specie, diffuse su tutta la terra, che crescono sul suolo, sulle rocce, sugli alberi e anche in acqua, e resistono a condizioni di vita anche estremamente sfavorevoli, necessitando tuttavia di umidità per l'accrescimento e di acqua allo stato liquido per la riproduzione; hanno grande importanza come piante colonizzatrici e capaci di formare l'humus (e, anticamente, sotto il termine generico si indicarono anche varie specie di licheni). (BATT.) // Musgo: Cada una de las plantas briofitas, con hojas bien desarrolladas y provistas de pelos rizoides o absorbentes, que tienen un tallo parenquimatoso en el cual se inicia una diferenciación en dos regiones, central y periférica. Crece abundantemente en lugares sombríos sobre las piedras, cortezas de árboles, el suelo y aun dentro del agua corriente o estancada. (RAE). *Mosco, musco. Passim*.

Naranci: Frutto dell'arancio: a forma globosa, con buccia e polpa di colore aranciato, ricca di succo, di sapore dolce. (BATT.) // Naranja: Fruto del naranjo, de forma globosa, de seis a ocho centímetros de diámetro, corteza rugosa, de color entre rojo y amarillo, como el de la pulpa, que está dividida en gajos, y es comestible, jugosa y de sabor agridulce. (RAE). (Ed. 1561 f.78r, f.81r), (Ed. 1565 p.184, p.190).

Nardo: Pianta della famiglia Graminaceae (*Nardus strida*), più nota come cervino: anche nell'espressione: *nardo sottile*. Gli antichi impiegavano l'olio essenziale contenuti nei fiori per la confezione di balsami e di unguenti. (BATT.) // Nardo: Planta de la familia de las liliáceas, con tallo sencillo y derecho, hojas radicales, lineares y prolongadas, las del tallo a modo de escamas, y flores blancas, muy olorosas, especialmente de noche, dispuestas en espigas con el perigonio en forma de embudo y dividido en seis lacinias. Es originaria de los países intertropicales, se cultiva en los jardines y se emplea en perfumería. (RAE). (Ed. 1561 f.1v), (Ed. 1565 p.2, p.171).

Nenufare: Nenufaro: Specie di ninfea (*Nuphar luteum*), detta anche ninfea gialla o ninfea della Cina, con fiori gialli di circa 5 cm di diametro, diffusa in molte zone dell'Asia e dell'Europa e comune anche in Italia; è coltivata a scopo ornamentale nelle vasche dei giardini (e anticamente si credeva che il fusto contenesse una sostanza dotata di virtù sedative e antiafrodisiache). (BATT.) // Nenúfar: Planta acuática de la familia de las ninfeáceas, con rizoma largo, nudoso y feculento, hojas enteras, casi redondas, de pecíolo central y tan largo que, saliendo del rizoma, llega a la superficie del agua, donde flota la hoja; flores blancas, terminales y solitarias, y fruto globoso, capsular, con muchas semillas pequeñas, elipsoidales y negruzcas. (RAE). (Ed. 1561 f.87v), (Ed. 1565 p.204).

Nepita: Nepitella: Erba perenne della famiglia labiate (*Satureia calamintha*), diffusa in Europa e in parte dell'Asia nei campi incolti e nei boschi: con fiori color lilla, foglie ovali, ha proprietà carminative, emana un forte odore di menta ed è utilizzata in particolare come condimento dei funghi; calaminta. Anche: mentuccia, mantastro, menta selvatica. (BATT.) // Calamento: Planta vivaz, de la familia de las labiadas, de unos 60 cm de altura, ramosa, velluda, con hojas aovadas y flores purpúreas en racimo, que despide un olor agradable y se usa en medicina. (RAE). (Ed. 1561 f.88v), (Ed. 1565 p.94).

Nespoli: Nespola: Frutto del nespolo comune (*Mespilus germanica*), di forma sferica e colore bruno, sormontato da un disco e coronato dalle cinque alette del calice persistente, che contiene quattro o cinque noccioli e si raccoglie alla fine di ottobre, immaturo e aspro al gusto; la raccolta si conserva in un fruttai stratificata nella paglia, affinché la polpa maturi, si faccia molle e si addolcisca, diventando adatta al consumo invernale. Anche: frutto globoso, in grappoli, del nespolo del Giappone (*Eriobotrya japonica*), che ha polpa gialla e

succosa, di sapore piacevolmente acidulo, e contiene da uno a cinque semi; si raccoglie perfettamente maturo nella tarda primavera per il consumo diretto (anche nell'espressione Nespola del Giappone). (BATT.) // Níspero: Fruto del níspero (árbol rosáceo), aovado, amarillento, rojizo, de unos tres centímetros de diámetro, coronado por las lacinias del cáliz, duro y acerbo cuando se desprende del árbol; blando, pulposo, dulce y comestible cuando está fermentado. (RAE). (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

Noce moscata: Seme della pianta *Myristica fragrans*, che cresce spontanea nelle Filippine e in altre isole dell'Oceano Pacifico; ha forma ovale, lunghezza di circa 2-3 cm, colore scuro, superficie reticolata, odore e sapore spiccatamente aromatici; ha tuttora largo impiego come spezia nella preparazione di svariati cibi, oltre che in medicina per le proprietà stimolanti ed eupeptiche; se ne ricava anche il burro di noce moscata, per spremitura a caldo della farina, di colore giallognolo, contenente gliceridi dell'acido miristico e oleico. (BATT.) // Nuez moscada: Fruto de la mirística, de forma ovoide, cubierto por la macis, con una almendra parduzca por fuera y blanquecina por dentro, que se emplea como condimento y para sacar el aceite que contiene en abundancia. (RAE). (Ed. 1561 f.36v, f.56r), (Ed. 1565 p.135, p.173). *Noce moscate* (Ed. 1561 f.67v, f.72v, f.73r, f.73v, f.75v, f.80v), (Ed. 1565 p.159, p.171, p.172, p.177, p.189).

Noce: Frutto drupaceo del noce (*Juglans regia*), di forma globosa o ellissoidale, costituito dal mallo coriaceo, di sapore amaro, astringente, di colore verde prima e bluastro al tempo della maturazione e col guscio osseo, bivalve, contente il gheriglio, con due cotiledoni cerebriformi, ricoperti da una pellicola amarognola, da cui si estrae l'olio (anche impropriamente nell'espressione noce persica), raccolto con bacchiatura all'inizio dell'autunno per essere consumato, opportunamente essiccato, come frutta secca, viene anche utilizzato per la preparazione di liquori e confetture (e in tal caso la raccolta è anticipata a giugno). (BATT.) // Nuez: Fruto del nogal. Es una drupa ovoide, de tres o cuatro centímetros de diámetro, con el epicarpio fino y liso, de color verde con pintas negruzcas, el mesocarpio correoso y caedizo, y el endocarpio duro, parduzco, rugoso y dividido en dos mitades simétricas, que encierran la semilla, desprovista de albumen y con dos cotiledones gruesos, comestibles y muy oleaginosos. (RAE). (*Passim.*).

Olive: Frutto dell'olivo costituito da una drupa a forma ovoidale o, talvolta, sferico, il cui epicarpo, rivestito da una cuticola, è di un tipico colore verde che all'inizio dell'autunno, con l'invasatura, cambia al nero, al viola scuro e al rossiccio, a seconda delle cultivar; il mesocarpo è ricco di olio e l'endocarpo è molto duro e contiene il seme; è prodotto in numero molto basso rispetto a quello dei fiori formati sulle piante. Viene sottoposto a particolari lavorazioni, variabili nelle diverse località, che lo rendono di gusto più gradevole e di lunga conservazione. (BATT.) // Aceituna: fruto del olivo. Árbol de la familia de las oleáceas, con tronco corto, grueso y torcido, copa ancha y ramosa que se eleva hasta cuatro o cinco metros, hojas persistentes coriáceas, opuestas, elípticas, enteras, estrechas, puntiagudas, verdes y lustrosas por el haz y blanquecinas por el envés, flores blancas, pequeñas, en ramitos axilares, y por fruto la aceituna, que es drupa ovoide de dos a cuatro centímetros de eje mayor, según las castas, de sabor algo amargo, color verde amarillento, morado en algunas variedades, y con un hueso grande y muy duro que encierra la semilla. Originario de Oriente, es muy cultivado en España para extraer del fruto el aceite común. (RAE). (Ed. 1561 f.51v, f.88v), (Ed. 1565 p.94, p.125).

Olmo: Genere di piante della famiglia ulmacee che comprende diverse specie alquanto importanti e diffuse: l'olmo campestre (*Ulmus campestris* o *carpinifolia*) può raggiungere l'altezza di circa 30 m è dotato di radici profonde, robuste e ramificate; i frutti sono samare espanse ad ala e le foglie, disposte in due ordini sui rami, sono brevemente peduncolate, ovate, acute e seghettate; si trova spontaneo in molti boschi e in coltura ricorre per lo più su filari nei viali o come sostegno della vite (con cui talvolta può simboleggiare l'unione coniugale). (BATT.) // Olmo: Árbol de la familia de las ulmáceas, que crece hasta la altura de 20 m, con tronco robusto y derecho, de corteza gruesa y resquebrajada, copa ancha y espesa, hojas elípticas o trasovadas, aserradas por el margen, ásperas y lampiñas por el haz, lisas y vellosas por el envés y verdes por ambas caras, flores precoces, de color blanco rojizo, en hacillos sobre las ramas, y frutos secos, con una semilla oval, aplastada, de ala membranosa en todo su contorno, verde al principio y amarillenta después, de rápido desarrollo, que abunda en España, y es buen árbol de sombra y de excelente madera. (RAE). (Ed. 1561 f.4v, f.35r, f.87r), (Ed. 1565 p.9, p.87, p.203).

Ortica: Genere di piante perenni della famiglia urticacee, alte fino a 2 m; hanno rizoma strisciante; fusto ottusamente quadrangolare,

eretto; foglie opposte, ovato-lanceolate o ovate, dentato-seghettate; fiori per lo più dioici, raramente monoici, radunati in glomeruli a loro volta disposti in spighe più o meno ramosi; le parti aeree sono per lo più pubescenti e cosparsa dei caratteristici peli orticanti; sono spontanee e nascono in particolare in luoghi incolti; dai fusti (in particolare da quelli della specie *Urtica dioica*, detta anche ortica comune o maschia) si ricavano fibre tessili simili a quelle della canapa e del lino impiegate per sacchi e tessuti grossolani; le foglie cotte e triturate vengono impiegate nell'alimentazione dei suini, polli e tacchini, i teneri germogli cotti vengono usati anche per l'alimentazione umana; vengono inoltre utilizzate a scopo terapeutico per le proprietà medicamentose. (BATT.) // Ortiga: Planta herbácea de la familia de las urticáceas, con tallos prismáticos de 60 a 80 cm de altura, hojas opuestas, elípticas, agudas, aserradas por el margen y cubiertas de pelos que segregan un líquido urente, flores verdosas en racimos axilares y colgantes, las masculinas en distinto pie que las femeninas, fruto seco y comprimido, y muy común en España. (RAE). (Ed. 1561 f.16v, f.18r, f.35r, f.85r, f.86v), (Ed. 1565 p.34, p.38, p.53, p.87, p.199, p.202, p.203).

Orzo: Genere di piante erbacee annue (*Hordeum*) della famiglia graminacee, comprendente numerose specie fra le quali la più diffusa e coltivata è *Hordeum vulgare* o *savatium*, cespitoso, con culmo eretto e basso, foglie lineari, ruvide, lunghe, acuminate e a disposizione alternata, iugula munita lateralmente di due auricole pelose e notevolmente pronunciate, glume più strette, lanceolate e acuminate di quelle degli altri cereali del gruppo del frumento e con le glumette esterne dei fiori fertili aristate. (BATT.) // Cebada: Planta anual de la familia de las gramíneas, parecida al trigo, con cañas de algo más de 60 cm, espigas prolongadas, flexibles, un poco arqueadas, y semilla ventruda, puntiaguda por ambas extremidades y adherida al cascabillo, que termina en arista larga, y que, entre otros usos, sirve de alimento a diversos animales. (RAE). (Ed. 1561 f.28r, f.30r, f.57v, f.59v, f.63r, f.65v, f.75r, f.75v, f.87v, f.87v), (Ed. 1565 p.72, p.75, p.93, p.137, p.141, p.142, p.150, p.155, p.176, p.178, p.205).

Pan porcino: Panporcino: Ciclamino (*Cyclamen europaeum*). Panporcino selvatico: favagello (*Ranunculus ficaria*). Ciclamino: Pianta erbacea del genere *Cyclamen*, famiglia *Primulaceae*, vivace, perenne, a tubero piuttosto grosso, esternamente nero; con foglie arrotondate, glabre, rossastre nella pagina inferiore, verdi in quella superiore, fiore solitario a calice di cinque segmenti corti, corolla

tubolata a coppa e coi cinque petali riflessi; in Italia ne crescono tre specie: Il *Cyclamen europaeum* (chiamato anche *panporcino* dai fiori porporini e assai odorosi), il *Cyclamen neapolitanum* e il *Cyclamen repandum*. (BATT.) // Ciclamen: Planta herbácea, vivaz, de la familia de las primuláceas, con rizoma grande y en forma de torta, del que parten muchas raicillas, hojas radicales, de largos pecíolos, acorazonadas, obtusas, abigarradas de verde en el haz y rojizas en el envés, flores elegantes, aisladas, de corola con tubo purpurino y divisiones róseas, pendientes de un pedúnculo, primero erguido, y arrollado en espiral después de la fecundación, para esconder en tierra el fruto, que es seco, capsular y redondo, con varias semillas negras, menudas y esquinadas. Es espontánea en toda Europa, y el rizoma, que buscan y comen los cerdos, se emplea como purgante, generalmente en pomadas, pues es peligroso su uso interno. (RAE). (Ed. 1561 f.4r), (Ed. 1565 p.7).

Papavero: Pianta erbacea annua della famiglia papaverace (*Papaver somniferum*), originaria dell'Asia Minore e spontanea anche in Italia nella varietà *setigerum* (conosciuto nell'antichità come papavero nero o negro per il colore dei semi); eretta, glauca, con fusto poco ramificato alto anche più di 1 m, è caratterizzata da fiori terminali solitari, di grandi dimensioni bianchi o rosei o screziati di violetto, e dal frutto costituito da una capsula poricida lunga sino a 5 cm che contiene numerosissimi semi, piccoli, reniformi, articolati; nella varietà *album* (*Papaver officinale*), conosciuta come papavero da oppio, viene coltivata intensamente in molti Paesi per trarre dalle capsule non ancora mature in lattice che, condensato, costituisce l'oppio, o per raccogliere i semi usati come alimento o in pasticceria (e in farmacia, sotto la denominazione di teste di papavero, si indicano i frutti secchi, impiegati per le piccole quantità d'oppio contenute) o anche per ricavarne un olio usato come commestibile ma soprattutto nella preparazione di colori o, ancora, per la bellezza dei fiori nelle forme doppie. (BATT.) // Adormidera: planta de la familia de las papaveráceas, con hojas abrazadoras, flores grandes, vistosas y terminales, y fruto capsular indehiscente del que se extrae el opio. (RAE). (Ed. 1561 f.55v, f.56r), (Ed. 1565 p.134, p.135).

Pepe: Denominazione di alcune specie di piante appartenenti al genere *Piper* e, in particolare, del *Piper nigrum*, albero lianoso, rampicante, ritenuto originario dell'India, diffuso ampiamente nelle regioni tropicali; ha foglie alterne, fiori riuniti in spighe simili ad amenti, per lo più ermafroditi, e frutti piccoli, sessili, globosi, di color rosso giallastro. Anche: la droga, messa in commercio in grani

o in polvere, che si ricava dalle drupe di tale pianta, le quali, raccolte ancora verdi ed essiccate al sole, divengono nere e rugose e producono il cosiddetto *pepe nero* (o *pepe* per antonomasia), molto aromatico, e, raccolte a maturità, macerate in acqua corrente ed essiccate, producono il *pepe bianco*, molto piccante; è una spezia nota del bacino del Mediterraneo fin dall'età ellenistica, usata come condimento e come farmaco. (BATT.) // Pimienta: Especia aromática, que viene de la India Oriental, y se cría en un árbol, que produce ramos parecidos a los de la hiedra, que se unen y enlazan en los árboles vecinos. Las hojas son grandes, largas y fibrosas. El fruto (que es la pimienta) son unos granitos redondos y arrugados, que antes de madurar son de color verde, y después se vuelven negros. Sirve para sazonar las viandas con su sabor acre y picante, y es muy útil a la Meidinal. Lámanla algunos pimienta negra, para distinguirla de la blanca. (DHLE). (Ed. 1561 f.6v), (Ed. 1565 p.12).

Perforata: Iperico, pilastro. Iperico: Genere di piante erbacee perenni (talora anche arbustacee) della famiglia *Guttifere*, caratterizzate dal rizoma ramificato; caule eretto, angoloso, ramoso, glabro; foglie opposte e perforate; fiori gialli in corimbi, e frutti a capsula, aventi in alcuni specie, e soprattutto nell'erba di S. Giovanni (*Hypericum perforatum*) proprietà analgesiche, vasodilatatrici e astringenti. (BATT.) // Hipérico: (*Hypericum perforatum*) Las virtudes atribuidas al hipérico son innumerables. Su principal uso es para mundificar y consolidar las heridas y ulceraciones, sean internas o externas. Resuelve, deterge y une por las partes balsámicas y resinosas, por cuya razón entra en todas las composiciones balsámicas. Aplicado al exterior el hipérico parece que influye, activándola, la circulación de la sangre, favoreciendo cierto estado de congestión en los órganos tratados. En las quemaduras: Disminuye los síntomas dolorosos, por ejercer cierta anestesia local ligera, pero constante; modera las reacciones inflamatorias; para los tejidos lesionados, desempeña un papel protector sin comprometer su vitalidad, sin determinar la retención de secreciones; y favorece la reparación del revestimiento epidérmico. Todo ello puede relacionarse con los antibióticos, que, según investigaciones recientes, se localizan en los frutos del hipérico. (Diosc.). (Ed. 1561 f.1r, f.1v, f.3r, f.3v, f.7v), (Ed. 1565 p.1, p.2, p.5, p.8, p.14).

Persico: La pianta del pesco. Albero della famiglia rosacee, tribu prunoidee, originario della Cina settentrionale e introdotto nel mondo greco-romano da Alessandro Magno; raggiunge un'altezza da 2,5 a 6 m, ha tronco grigio scuro con un diametro massimo di una

trentina di cm, i ramoscelli sono rivestiti di una corteccia liscia e lucente, verdastra o rossiccia, portano gemme fogliifere che producono foglie lanceolato-oblunghe seghettate e gemme fiorifere da cui, prima dell'emissione delle foglie, sbocciano fiori ermafroditi solitari di colore per lo più rosa, tarlora bianco rossiccio, i frutti sono drupe di forma tondeggianti o allungata; si riproduce per seme, si innesta su mandorlo, susino o albicocco. (BATT.) // Melocotón: Fruto del melocotonero. Es una drupa de olor agradable, esférica, de seis a ocho centímetros de diámetro, con un surco profundo que ocupa media circunferencia, epicarpio delgado, veloso, de color amarillo con manchas encarnadas, mesocarpio amarillento, de sabor agradable y adherido a un hueso pardo, duro y rugoso, que encierra una almendra muy amarga. (RAE). (Ed. 1561 f.85r), (Ed. 1565 p.199). *Amandole di persico*. (Ed. 1561 f.83v), (Ed. 1565 p.196). *Ossi di persico*. (Ed. 1561, f.85r), (Ed. 1565 p.199).

Petrosella: Petrosello: Prezzemolo (*Petroselinum hortense*). Pianta erbacea della famiglia ombrellifere, coltivata in diverse varietà, a larghe foglie per aromatizzare le vivande; ha radice fusiforme, biancastra, fusto eretto, ramoso, alto 40-80 cm, foglie odorose di colore verde cupo, bipennatosette le inferiori, trisette le superiori, fiori piccoli, giallo-verdastri, riuniti in ombrelle, frutti ovoidei con coste sottili, dotati di proprietà medicinali. (BATT.) // Perejil: Planta herbácea vivaz, de la familia de las umbelíferas, que crece hasta 70 cm de altura, con tallos angulosos y ramificados, hojas pecioladas, lustrosas, de color verde oscuro, partidas en tres gajos dentados, flores blancas o verdosas y semillas menudas, parduzcas, aovadas y con venas muy finas, que es espontánea en algunas partes y se cultiva mucho en las huertas, por ser un condimento muy usado. (RAE). (Ed. 1561 f.85r), (Ed. 1565 p.199).

Piantagine: Piantaggine: Specie di piante perenni erbacee della famiglia piantaginacee (plantago), il cui tipo più diffuso è la piantaggine maggiore (*Plantago maior*), con foglie a rosetta basale e fiori di colore verdognolo, diffusa nei prati, in luoghi umidi; le foglie vengono popolarmente impiegate per la preparazione di cataplasmi da applicare a piccole ferite. (BATT.) // Plátano: Árbol de la familia de las platanáceas, con una altura de 15 a 20 o más metros y amplia copa, tronco cilíndrico, de corteza lisa de tono claro, verde grisáceo, que se renueva anualmente, desprendiéndose en placas irregulares, hojas caedizas y alternas, de limbo amplio, palmeado-lobuladas, con pecíolo ensanchado en su base, que recubre la yema subsiguiente. Es árbol de sombra, muy apreciado para

plantaciones lineales en calles y paseos. Su madera blanca rosada, de dureza media, ofrece un bello jaspeado y se presta para trabajos de ebanistería. (RAE). (Ed. 1561 f.46v), (Ed. 1565 p.114).

Pie colombino: Geranio dei prati (*Geranium colombinum*). (BATT.)
// Geranio: Planta de la familia de las geraniáceas, con tallos herbáceos de 20 a 40 cm de altura y ramosos, hojas opuestas, pecioladas y de borde ondeado, flores en umbela apretada, y frutos capsulares, alargados, unidos de cinco en cinco, cada uno con su semilla. Hay varias especies, que se distinguen por el tamaño de las hojas, vellosas o no y más o menos recortadas, y, sobre todo, por el olor y coloración de las flores. Los geranios, originarios del África austral, se cultivan en los jardines. (RAE). (Ed. 1561 f.52r, f.67v, f.68r), (Ed. 1565 p.126, p.127, p.160, p.161).

Piede di lepre: Erba lepre: *Cuscuta (Cuscuta europea)*. Genere di piante della famiglia Convolvulacee, comprendenti una novantina di specie delle regione temperate e tropicali (di cui sette rappresentate nella nostra flora); hanno il fusto volubile, assai sottile, rossiccio; mancano di foglie e di clorofilla e hanno semi con embrione ridotto; sono diffuse su piante erbacee, suffruticose, arbustive e arboree, delle quali avvolgono il fusto con le loro spire, emettendo (nei punti di contatto coi tessuti dell'ospite) un disco di adesione e un cono di penetrazione, formato da tessuti conduttori che si innestano negli elementi libro-vascolari dell'ospite, provocando in esso gravi danni. (BATT.) // *Cuscuta*: Planta parásita de la familia de las convolvuláceas, de tallos filiformes, rojizos o amarillentos, sin hojas, con flores sonrosadas y simiente redonda. Vive con preferencia sobre el cáñamo, la alfalfa y otras plantas que necesitan mucha agua, y se usó en medicina contra la hidropesía. (RAE). (Ed. 1561 f.21v), (Ed. 1565 p.45).

Pignoli: Pignolo: Ciascuno dei semi contenuti fra le scaglie delle pigne, in particolare del pino domestico, la cui mandorla ha sapore gradevole e serve per svariate preparazioni gastronomiche e dolciarie o anche come frutta secca (e un tempo era usata anche in preparazioni farmaceutiche); pinolo. (BATT.) // Piñón: Simiente del pino, de diferentes tamaños, según las especies, desde 2 a 20 mm de largo y uno a cinco de grueso, elipsoidal, con tres aristas obtusas, cubierta leñosa muy dura y almendra blanca, dulce y comestible en el pino piñonero. (RAE). (Ed. 1561 f.84r), (Ed. 1565 p.197).

Piretro: Denominazione di due specie di piante erbacee della famiglia composite tubuliflore, del genere anaciclo (*Anacyclus*

pyrethrum e *Anacyclus officinarum*), caratterizzate da foglie bipennatosette, fiori con capolino giallo circondato da petali bianchi, achemi appiattiti e alati. In particolare: la radice di tali piante, dotata di proprietà eupeptiche, iperemizzanti, antinevralgiche e antidontalgiche, perciò usata un tempo in preparazioni farmaceutiche. (BATT.) // Pelitre: Planta herbácea anual de la familia de las compuestas, con tallos inclinados, de 30 a 40 cm de longitud, hojas partidas en lacinias muy estrechas, flores terminales con centro amarillo y circunferencia blanca por encima y roja por el envés, y raíz casi cilíndrica, de 20 a 30 cm de largo y un centímetro de grueso, parda por fuera, blanquecina por dentro, de sabor salino muy fuerte y que se ha usado en medicina como masticatorio para provocar la salivación. La raíz, reducida a polvo, se usa como insecticida. Es planta propia del norte de África y se cultiva en los jardines. (RAE). (Ed. 1561 f.51r), (Ed. 1565 p.124).

Porcacchia salvatica: Vedere Porulaca. (Ed. 1561 f.67v), (Ed. 1565 p.160).

Porulaca: Portulaca: Genere di erbe, per lo più annue, della famiglia portulacacee, comprendente un centinaio di specie; sono dicotiledoni dialipetale, striscianti o prostrate, carnose, con foglie alterne, le foglie superiori formano una specie d'involucro intorno ai fiori, che si aprono con la luce e si richiudono con l'oscurità (e hanno due sepalì che alla base formano un tubo, sei petali inseriti sul calice e ovario unico); la specie più diffusa in Italia è la *Portulaca oleracea* o porcellana, pianta infestante con fiori poco appariscenti e foglie piatte obovate (talora mangiata in insalata), mentre originaria del Sudamerica è la *Portulaca grandiflora*, con fiori multicolori di oltre 2 cm di diametro. (BATT.) // Verdolaga: *Portulaca*. Planta herbácea anual, de la familia de las portulacáceas, con tallos tendidos, gruesos, jugosos, de 30 a 40 cm de largo, hojas sentadas, carnosas, casi redondas, verdes por el haz de blanquecinas por el envés, flores amarillas, y fruto capsular con semillas menudas y negras, que es planta hortense y se usa como verdura. (RAE). (Ed. 1561 f.2v), (Ed. 1565 p.4).

Pulegio: Nome comune della *Mentha pulegium*, detta anche mentuccia. (BATT.) // Poleo: Planta herbácea anual, de la familia de las labiadas, con tallos tendidos, ramosos, velludos y algo esquinados, hojas descoloridas, pequeñas, pecioladas, casi redondas y dentadas, y flores azuladas o moradas en verticilos bien separados. Toda la planta tiene olor agradable, se usa en infusión como

estomacal y abunda en España a orillas de los arroyos. (RAE). (Ed. 1561 f.88v), (Ed. 1565 p.94).

Quercia: Genere di alberi (raramente arbusti) caducifogli o sempreverdi della famiglia fagacee o cupulifere, comprendente oltre 300 specie delle regioni temperate dell'emisfero settentrionale e dei monti dei tropici; hanno lento sviluppo, notevole longevità e, di solito, un tronco poderoso, più o meno contorto, con corteccia alquanto spessa, screpolata nelle piante adulte (e quella di alcune specie, ricca di tannino, in passato costituiva la materia tannica più importante per la concia); le foghe sono dentate, lobate, pennatofesse, raramente intere, brevemente picciolate; i fiori, unisessuali, compaiono contemporaneamente alle foglie o prima: i maschili sono riuniti in snelli amenti penduti e hanno perigonio di sei pezzi che circonda un androceo di 1-12 stami; i femminili, in spighe unimultiflore, a 11 ascella delle foglie giovani, hanno anch'essi perigonio di sei pezzi, adnato all'ovario per lo più trilobulare e circondato a sua volta da un involucro di brattee che costituisce la cupola, la quale circonda poi, totalmente o parzialmente, anche il frutto che è una noce monosperma, subglobosa o oblunga, detta ghianda. (BATT.) // Roble: Árbol de la familia de las fagáceas, que tiene por lo común de 15 a 20 m de altura y llega a veces hasta 40, con tronco grueso y grandes ramas tortuosas, hojas perennes, casi sentadas, trasovadas, lampiñas y de margen lobulado, flores de color verde amarillento en amentos axilares, y por fruto bellotas pedunculadas, amargas. Su madera es dura, compacta, de color pardo amarillento y muy apreciada para construcciones. (RAE). (Ed. 1561 f.75v, f.76v), (Ed. 1565 p.176, p.180). *Herbe di quercia.* (Ed. 1561 f.49r), (Ed. 1565 p.120).

Radice: Parte del conno specializzata nello svolgimento di funzioni di assorbimento di soluzioni nutritizie e di ancoraggio al substrato e, anche, alla funzione di organo di riserva e di conduzione delle soluzioni nutritizie fino al fusto delle piante superiori; è per lo più dotata di geotropismo positivo (e affonda quindi nel terreno), non porta foglie ne organi di riproduzione e marca, nella maggior parte dei casi, di clorofilla; è presente in tutti i gruppi di piante vascolari, a eccezione di Psilofitine e di alcune piante acquatiche o parassite. (BATT.) // Raíz: Órgano de las plantas que crece en dirección inversa a la del tallo, carece de hojas e, introducido en tierra o en otros cuerpos, absorbe de estos o de aquella las materias necesarias para el crecimiento y desarrollo del vegetal y le sirve de sostén.

(RAE). (Ed. 1561 f.3v, f.21v, f.65v, f.84r, f.85r, f.86v, f.87v, f.88v), (Ed. 1565 p.6, p.44, p.94, p.156, p.196, p.199, p.202, p.203, p.205).

Rampazzi: Grappolo d'uva. (BATT.) // Racimo: Conjunto de uvas sostenidas en un mismo tallo que pende del sarmiento. (RAE). (Ed. 1561 f.62v), (Ed. 1565 p.148).

Rapi: Rapa: Nome comune della brassica rapa (*Brassica campestris*) pianta annua o bienne della famiglia crocifere, originaria dell'Asia sudoccidentale e oggi diffusamente coltivata in tutta l'Europa (in Italia soprattutto in Campania e Toscana); la sua radice grossa e carnosa, di forma tonda o ellittica o concio-ingrossata o globoso-depressa, con buccia bianca o rosata e polpa bianca o gialla, trova impiego nell'alimentazione umana e del bestiame; la parte epigea è costituita da uno stelo, in genere ramificato, e da foglie basali e caulinari; i fiori, riuniti in infiorescenze a grappolo, sono di colore giallo con 4 sepali e 4 petali disposti a croce; i frutti sono silique quasi cilindriche, con strozzature, contenenti piccoli semi tondeggianti e bruni; si adatta a tutti i tipi di terreno purché sufficientemente umidi e si può seminare da giugno a settembre, sia isolata sia in consociazione con avena, miglio, granturco, grano saraceno, trifoglio incarnato, fieno greco e altre piante foraggere. (BATT.) // Nabo: Planta anual de la familia de las crucíferas, de 50 a 60 cm de altura, con hojas glaucas, rugosas, lampiñas, grandes, partidas en tres lóbulos oblongos las radicales, y enteras, lanceoladas y algo envainadoras las superiores, flores en espiga terminal, pequeñas y amarillas, fruto seco en vainillas cilíndricas con 15 o 20 semillas, y raíz carnosa, comestible, ahusada, blanca o amarillenta. (RAE). (Ed. 1561 f.57r), (Ed. 1565 p.136).

Rasura: Prodotto della raschiatura di un vegetale o di altre sostanze o della disgregazione di una roccia metallifera. (BATT.) // Rasura: Acción y efecto de raer, raspar algo con un instrumento áspero o cortante para quitar de su superficie pelos, sustancias adheridas, etc. (RAE). (Ed. 1561 f.75r, f.75v), (Ed. 1565 p.176, p.178).

Reubarbaro: Rabarbaro: Nome comune di alcune specie del genere *Rheum*, della famiglia poligonacee; sono grandi piante erbacee perenni, alte fino a 3 metri e oltre, con grandi foglie rotondeggiante cuoriformi, lobate, e fiori poco appariscenti, con perigonio verdastro, riuniti in gran numero in pannocchie fogliute, più o meno ramificate; i frutti sono acheni trigoni con costre membranacee; sono coltivate soprattutto per la radice rizomatosa, che viene raccolta poco prima della fioritura da esemplari di 4-8 anni, viene decorticata più o meno

profondamente, seccata all'aria o in stufe, e posta in commercio in pezzi compatti, duri, con odore caratteristico e sapore amaro-astringente; è una droga che contiene, oltre a composti tannici e catechina, un complesso di glucosidi detto reopurgarina, e in piccole dosi eccita l'appetito, la secrezione e la motilità gastrica, e ha debole azione lassativa, mentre in dosi più elevate ha effetto purgativo e si impiega inoltre come colagogo nell'ittero catarrale e nelle calcolosi; i germogli e i piccoli carnosì delle foglie sono usati per fare marmellate; tali piante, originarie per lo più della Cina e del Tibet, crescono nelle zone temperate e la loro coltivazione è diffusa anche in Europa talvolta a puro scopo ornamentale, per le grandi foglie e per il portamento elegante e maestoso. (BATT.) // Ruibarbo: Planta herbácea, vivaz, de la familia de las poligonáceas, con hojas radicales, grandes, pecioladas, de borde dentado y sinuoso, ásperas por encima, nervudas y vellosas por debajo, y flores amarillas o verdes, pequeñas, en espigas, sobre un escapo fistuloso y esquinado. Mide de uno a dos metros de altura, tiene fruto seco, de una sola semilla triangular, y rizoma pardo por fuera, rojizo con puntos blancos en lo interior, compacto y de sabor amargo. Vive en el Asia central y la raíz se usa mucho en medicina como purgante. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.2r, f.3r, f.3v, f.7r, f.33v), (Ed. 1565 p.2, p.4, p.6, p.13, p.84).

Rose: Rosa: Genere di piante della famiglia rosacee rosoidee, che conta un centinaio di specie spontanee, diffuse nell'emisfero boreale e totalmente assenti da quello australe, dalla coltivazione e ibridazione delle quali sono derivate numerosissime varietà ornamentali; sono arbusti eretti o rampicanti, muniti di aculei sugli organi caulinari e fogliari, con foglie pennatocomposte, normalmente caduche, e fiori disposti in racemi semplici o composti, con ricettacolo florale a orciolo, recante sul margine superiore cinque sepali, cinque petali obcordati (bianchi, rosei, rossi o gialli) e numerosi stami e, all'interno molti pistilli; il fiore di tale pianta, dotato di molti petali profumati e vellutati, derivati dal raddoppiamento di quelli originari e dalla trasformazione in organi petaloidei di parti degli stami, che nella fioritura si svolgono a uno a uno dal bocciolo fino all'apertura completa. (BATT.) // Rosa: Flor del rosál, notable por su belleza, la suavidad de su fragancia y su color. Suele llevar el mismo calificativo de la planta que la produce. Arbusto tipo de la familia de las rosáceas, con tallos ramosos, generalmente llenos de agujones, hojas alternas, ásperas, pecioladas, con estípulas, compuestas de un número impar de

hojuelas elípticas, casi sentadas y aserradas por el margen, flores terminales, solitarias o en panoja, con cáliz aovado o redondo, corola de cinco pétalos redondos o acorazonados, y cóncavos, y muchos estambres y pistilos. Tiene por fruto una baya carnosa que el cáliz corona y muchas semillas menudas, elipsoidales y vellosas. Se llama así principalmente el cultivado, con rosas de muchos pétalos. (RAE). (*Passim.*).

Rosmarino: Arbusto sempreverde della famiglia labiate (*Rosmarinus officinalis*), che nell'unica specie del genere *rosmarinus* è coltivato per le proprietà aromatizzanti delle foglie e medicamentose, in quanto stomachiche, stimolanti e antispasmodiche, delle foglie e dei fiori; ha radice fittonante ramificata, fusto ramoso, alto fino a 2 m, foglie sessili aghiformi e con la pagina inferiore biancastra, fiori azzurri o biancastri riuniti in spighe apicali, frutti a tetracheni obovati. (BATT.) // Romero: Arbusto de la familia de la labiadas, con tallos ramosos de un metro aproximadamente de altura, hojas opuestas, lineales, gruesas, coriáceas, sentadas, enteras, lampiñas, lustrosas, verdes por el haz y blanquecinas por el envés, de color muy aromático y sabor acre, flores en racimos axilares de color azulado, y fruto seco con cuatro semillas menudas. Es común en España y se utiliza en medicina y perfumería. (RAE). (Ed. 1561 f.34v, f.85v, f.88v), (Ed. 1565 p.86, p.94, p.199).

Rozo: Tralcio a cui è appreso un grappolo d'uva. (BATT.) // Sarmiento: Vástago de la vid, largo, delgado, flexible y nudoso, de donde brotan las hojas, las tijeretas y los racimos. (RAE). (Ed. 1561 f.88r).

Ruta: Genere di piante erbacee o cespugliose della famiglia rutacee, diffuse dai paesi mediterranei alla *Siberia* orientale: è suddiviso in circa 60 specie, di cui la più comune è la *Ruta graveolens* (per il forte odore sgradevole che emana), denominata in passato anche *Ruta domestica* e *Ruta degli orti* o *Ortolana*: è una pianta annua, suffruticosa, con fusto eretto, alto fino a 1 m circa con foglie glauche bipennatosette, piccoli fiori gialli a 5 petali disposti in corimbi, frutti a capsula deiscente e semi duri e neri; cresce bene soprattutto su terreni aridi, pendii montani e, anche, sui muri; fin dall'antichità è stata usata come rimedio medicinale per le proprietà antispasmodiche, vermifughe, ipotensive e abortive; si usa anche come aroma di cucina e, distillata, come componente di liquori; in passato serviva anche come talismano e faceva parte degli

ingredienti di filtri magici; si usava anche nella preparazione di coloranti verdi. (BATT.) // Ruda: Planta perenne, de la familia de las rutáceas, con tallos erguidos y ramosos de 60 a 80 cm, hojas alternas, gruesas, compuestas de hojuelas partidas en lóbulos oblongos y de color garzo, flores pequeñas, de cuatro pétalos, amarillas, en corimbos terminales, y fruto capsular con muchas semillas negras, menudas y en forma de riñón, que es de olor fuerte y desagradable, y se usa en medicina. (RAE). (Ed. 1561 f.2r, f.3v, f.16v, f.17r, f.83v), (Ed. 1565 p.4, p.6, p.34, p.35, p.195).

Ruvistico: Rovistico: Ligustro (*Ligustrum vulgare*). Arbusto sempreverde della famiglia oleacee, con foglie opposte, lanceolate intere; fiorellini bianchi profumati raccolti in pannocchie, frutti a drupa nerastra o grigiastra; conta 50 specie europee e asiatiche di cui alcune coltivate a scopo ornamentale, soprattutto per siepi; le foglie e la corteccia hanno proprietà astringenti, detergenti e cicatrizzanti; le drupe contengono un succo che è utilizzato per la fabbricazione di inchiostri. (BATT.) // Alheña: Arbusto de la familia de las oleáceas, de unos dos metros de altura, ramoso, con hojas casi persistentes, opuestas, aovadas, lisas y lustrosas, flores pequeñas, blancas y olorosas, en racimos terminales, y por frutos bayas negras, redondas y del tamaño de un guisante. (RAE). (Ed. 1561 f.50v, f.81r), (Ed. 1565 p.123, p.190).

Salvia: Genere di piante della famiglia delle labiate, comprendente oltre 700 specie di erbe annue o perenni, di suffrutici e di arbusti, ampiamente distribuite nelle regioni temperate e calde di ambedue gli emisferi: hanno foglie intere o variamente dentate, incise o pennatosette, e foglie fiorali per lo più piccole e bratteiformi; i fiori, variamente colorati, sono riuniti in verticilli bipluriflori o in spighe, racemi o pannocchie; nella nostra flora sono presenti 13 specie, alcune delle quali alquanto comuni allo stato spontaneo, come la *Salvia pratensis*, alta fino a 1 metro, frequente nei luoghi erbosi dal mare alle zone montane, dotata di grandi fiori azzurri o violacei, la salvia glutinosa, con fiori gialli e la salvia verbenacea, con fiori azzurri; la più nota è la salvia officinale o maggiore o da uccelli (*Salvia officinalis*), spontanea o naturalizzata: è un suffrutice cespuglioso, con foglie ovali o bislunghe cenerino-tomentose e con fiori violacei (raramente bianchi) in verticillastri formanti una densa spiga; le foglie hanno odore aromatico e sapore aromatico-amaro, contengono un olio essenziale, acido tannico e resina e, oltretutto per i vari usi nella cucina, servono in medicina come astringente, digestivo, stimolante e antidiuretico; l'essenza ottenuta per

distillazione da rametti e foglie è molto tossica; in medicina, contro la pertosse. (BATT.) // Salvia: Mata labiada, que comprende varias especies, de hasta 60 u 80 cm de alto, con hojas estrechas de borde ondulado cuyo cocimiento se usa como sudorífico y astringente, flores azuladas en espiga, y fruto seco, y que es común en las tierras áridas de España. (RAE). (Ed. 1561 f.22r, f.88v), (Ed. 1565 p.46, p.94).

Sambuco: Genere di piante della famiglia caprifogliacee, comprendente una ventina di specie perenni, raramente erbacee, per lo più grandi arbusti o piccoli alberi delle regioni temperate o subtropicali; hanno foglie opposte, imparipennate, con foglioline seghettate; i fiori sono piccoli per lo più ermafroditi e pentameri in cime composte o in pannocchie terminali e i frutti sono piccoli drupe. Sambuco comune (*Sambucus nigra*). (BATT.) // Saúco: Arbusto o arbolillo de la familia de las caprifoliáceas, con tronco de dos a cinco metros de altura, lleno de ramas, de corteza parda y rugosa y médula blanca abundante, hojas compuestas de cinco a siete hojuelas ovales, de punta aguda, aserradas por el margen, de color verde oscuro, de olor desagradable y sabor acre, flores blancas y fruto en bayas negruzcas. Es común en España, y el cocimiento de las flores se usa en medicina como diaforético y resolutive. (RAE). (Ed. 1561 f.60r, f.81r), (Ed. 1565 p.143, p.190).

Sandali rossi: Sandalo rosso: (*Pterocarpus santalinus*), della famiglia papilionacee, albero con foglie imparipennate e fiori non molto grandi riuniti in racemi, originario dell'India ma coltivato anche in Ceylon, Malesia, Filippine, usato in erboristeria e per strane sostanze coloranti. (BATT.) // Sándalo rojo: Árbol del Asia tropical, de la familia de las papilionáceas, que crece hasta diez o doce metros de altura, con tronco recto, copa amplia, hojas compuestas de hojuelas ovales, flores blancas en ramos axilares, fruto en vainas aplastadas y redondas, y madera tintórea, pesada, dura, de color rojo muy encendido, la cual se pulveriza fácilmente. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.76v), (Ed. 1565 p.2, p.180).

Sandali: Ciascuno degli alberi di diversa famiglia e origine, da cui si ricavano legname pregiato ed essenze, e principalmente sandalo bianco (*Santalum album*), sempreverde della famiglia Santalacee, alto fino 10-12 metri, con foglie opposte intere ovali lanceolate, piccoli fiori inodori riuniti in racemi, originario dell'India ma diffuso anche a Giava, a Timor, in Cina e in America meridionale, da cui si ricava un legno giallo molto duro, usato per lavori di falegnameria e

di ebanisteria, e un'essenza giallo oleosa, di odore gradevole e usata in profumeria. (BATT.) // Sándalo: Árbol de la familia de las santaláceas, muy semejante en su aspecto al nogal, con hojas elípticas, opuestas, enteras, gruesas, lisas y muy verdes, flores pequeñas en ramos axilares, fruto parecido a la cereza, y madera amarillenta de excelente olor. Vive en las costas de la India y de varias islas de Oceanía. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.41v, f.42r, f.44v, f.50r, f.50v, f.70r, f.70v), (Ed. 1565 p.2, p.103, p.104, p.110, p.122, p.123, p.166, p.167).

Saponaria: Genere di piante erbacee, annuali o perenni della famiglia cariofillacee, comprendente una trentina di specie, diffuse in tutta Europa, molte originarie del bacino del Mediterraneo; vi appartengono, in particolare, la *Saponaria officinalis*, alta circa mezzo metro, con foglie glabre lanceolate, fiori doppi bianchi o rosa, rizomi contenenti saponina (per cui nel tempo venivano usati per fare il bucato e nella medicina popolare); la *Saponaria ocymoides*, erba perenne che cresce nelle montagne dell'Europa occidentale sino a 2000 m; la *saponaria calabrica*, pianta annuale originaria dell'Europa meridionale che cresce in luoghi rocciosi da maggio ad agosto e ha fiori rosa o rossi; la *Saponaria puntina*, che forma piccoli cuscini compatti su terreni acidi e umidi delle Alpi orientali. Anche con uso apositivo. (BATT.) // Jabonera: Planta herbácea de la familia de las cariofiláceas, con tallos erguidos de 40 a 60 cm, hojas lanceoladas, con pecíolo corto y tres nervios muy prominentes, flores grandes, olorosas, de color blanco rosado, en panojas, y fruto capsular con diversas semillas. El zumo de esta planta y su raíz hacen espuma con el agua y sirven, como el jabón, para lavar la ropa. Es muy común en los terrenos húmedos. (RAE). (Ed. 1561 f.37v), (Ed. 1565 p.92).

Savina: Sabina: Arbusto o alberello della famiglia cupressacee (*Juniperus sabina*), alto sino a 4 m, con rami eretti e sottili, foglie squamiformi disposte in quattro file; dalle foglie e dai rami viene estratto un olio usato per sofisticare la trementina. (BATT.) // Sabina: Arbusto o árbol de poca altura, de la familia de las cupresáceas, siempre verde, con tronco grueso, corteza de color pardo rojizo, ramas extendidas, hojas casi cilíndricas, opuestas, escamosas y unidas entre sí de cuatro en cuatro, fruto redondo, pequeño, negro azulado, y madera encarnada y olorosa. (RAE). (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

Scamonea: Pianta spontanea e perenne della famiglia convolvulacee (*Convolvulus scammonia*), diffusa nella penisola balcanica,

nell'Asia Minore, nella Russia meridionale; il succo, ottenuto per spremitura, ha energiche proprietà purgative. Anche: resina derivata dalla solidificazione di tale succo e oggetto di commercio come *Scamonea di Alepo e di Smirne*. (BATT.) // Escamonea: Planta herbácea de la familia de las convolvuláceas, que se cría en los países mediterráneos orientales. (RAE). (Ed. 1561 f.4r), (Ed. 1565 p.7).

Scorpioni: Pianta spinosa del genere *Tragopogone*. Il trago è una erba la quale chiamano alcuni scorpione overamente trago. Nasce il tragio anche in Asia, che similmente si chiama scorpione; et è un pruno senza foglie che ha i grappoli rossi, buono per medicina. (BATT.) // Trago: El trago llamado *scorpion* de algunos, es una mata pequeña que, por la mayor parte, crece hacia la orilla del mar y se va derramando por tierra. Ésta es algún tanto luenga y de la altura de 1 palmo, y, algunas veces, mayor; no produce hojas, sino en torno de sus ramillos muchas como uvas pequeñas, rojas, puntiagudas, al gusto en extremo estípticas y tamañas como granos de trigo. Bebidas diez de ellas con vino, restriñen los flujos estomacales y también los del menstro. (Diosc.). (Ed. 1561 f.1r, f.3r, f.3v), (Ed. 1565 p.2, p.6).

Seme del sole: Girasole: Pianta annua della famiglia composte tubuliflore (*Helianthus annuus*); ha fusto robusto, scanalato, eretto, un po'peloso, alto da uno a atre metri; la ramificazione del fusto è accentuata, contenuta o assente, secondo la varietà; foglie peduncolate, ampie, cuoriformi ad ovate, ruvide, seghettate; le infiorescenze (che si dispongono verso la maggiore illuminazione) sono capolini discoidi chiamati calatidi, di dimensioni notevoli (fino a 50 cm di diametro), inclinati quando sono maturi, e comprendono fiori di due tipi: grandi, gialli e sterili quelli periferici; più piccoli, ermafroditi, fertili, tubulosi, di colore giallo o verde o bruno scuro, quelli centrali (e hanno 5 stami sinanterei e uno stilo bifido); le due principali varietà sono il girasole da granella, che da semi adatti a essere tostati o somministrati come becchime e il girasole da olio, che da semi adatti all'estrazione di olio usato nella fabbricazione del sapone, delle vernici, ecc., e anche commestibile, è originario dell'America del Sud e viene coltivato in tutte le regioni tropicali e temperate. (BATT.) // Girasol: *Helianthus annus*. Tiene virtudes farmacológicas, ya que se ha recomendado para combatir las fiebres palúdicas y también se considera útil contra las inflamaciones de la pleura y sus secuelas. (Diosc.). (Ed. 1561 f.9r), (Ed. 1565 p.16).

Semola: Crusca. Residuo della macinazione dei cereali, formato dai loro rivestimenti esterni (e se ne fanno mangimi abbastanza

concentrati per il bestiame, perché ricco di grassi e di proteine). (BATT.) // *Sémola*: Pasta alimenticia de harina, arroz u otro cereal en forma de granos finos. (RAE). (*Passim.*).

Sena: Denominazione di alcuni arbusti del genere *Cassia* dalle cui foglie e lomenti, detti *follicoli di sena*, si ricava una droga con proprietà blandamente lassative e purgative; originari dell'India e dell'Africa e introdotti in Europa alla fine del Medioevo, presentano foglie alterne, con una ghiandola alla base del piccolo, fiori gialli in grappoli e frutti e legume. Anche: i lomenti o le foglie usate per ricavare la droga o per fare infusioni. (BATT.) // *Casia*: Arbusto de la India, de la familia de las papilionáceas, de unos cuatro metros de altura, con ramas espinosas, hojas compuestas y puntiagudas, flores amarillas y olorosas, y semillas negras y duras. (RAE). *Cassia obovata*. (Diosc.). (Ed. 1561 f.2r), (Ed. 1565 p.4).

Senapa: Senape: Genere di piante della famiglia crocifere a cui appartenengono la senape nera (*Sinapis* o *Brascia nigra*), coltivata nei paesi del Mediterraneo, con fusto alto fino a 1 m, ramoso, con foglie pennatifide, fiori a grappoli di colore giallo e frutti a siliqua contenenti semi globosi, bruno rossicci, del diametro di 1 mm, e la senape bianca (*Sinapis alba*), di dimensioni più ridotte, che produce silique pelose munite di rostro, con semi lisci rosso-giallognoli del diametro di 2 mm circa, entrambe le specie sono usate per sovescio e quella bianca come foraggio; si usano i semi nella preparazione di medicamenti a scopo revulsivo e di condimenti per i cibi. (BATT.) // *Mostaza*: Planta anual de la familia de las crucíferas, con tallo algo vellosa, de un metro de altura aproximadamente, hojas alternas, grandes, lanuginosas, divididas por el margen en varios segmentos dentellados, flores pequeñas, amarillas, en espigas, y fruto en silicuas de unos tres centímetros de longitud, con varias semillas de un milímetro de diámetro, negras por fuera, amarillas en el interior, y de sabor picante. Abunda en los campos, y la harina de la semilla es, por sus propiedades estimulantes, de frecuente empleo en condimentos y medicina. (RAE). (Ed. 1561 f.46r, f.57v, f.58r, f.62r, f.62v, f.64v), (Ed. 1565 p.113, p.137, p.139, p.147, p.149, p.152).

Senteno: Segale: Genere di piante annuali della famiglia graminacee (*Secale cereale*), con fusto flessibile, con internodi fascicolati alla base, foglie strette, ligulate, spiga lunga e curvata, cariossidi di colore scuro e di forma quasi cilindrica; originario dell'Asia Sudoccidentale, viene oggi coltivato in tutta l'Europa (in Italia in particolare nelle regioni settentrionali) in diverse varietà,

specialmente dove le condizioni del suolo collinare o anche montano e del clima più freddo sono meno favorevoli alla coltivazione del frumento. (BATT.) // Centeno: Planta anual, de la familia de las gramíneas, muy parecida al trigo, con el tallo delgado, fuerte y flexible, de uno a dos metros de altura; hojas planas y estrechas, espiga larga, estrecha y comprimida, de la que se desprenden con facilidad los granos, que son de forma oblonga, puntiagudos por un extremo y envueltos en un cascabillo áspero por el dorso y terminado en arista. (RAE). (Ed. 1561 f.63r), (Ed. 1565 p.149).

Silo: Psillio: Nome comune di alcune specie di piante del genere - *Piantaggine* e, in particolare, della specie *Plantago psyllium*, pianta erbacea originaria delle coste mediterranee, già nota fin dall'antichità per le virtù terapeutiche dei semi nerastri e oblungi ricchi di sostanze mucillaginose usate come emollienti o come coadiuvanti di farmaci purgativi. Anche: il seme di tale pianta. (BATT.) // Zaragatona: Planta herbácea anual, de la familia de las plantagináceas, con tallo velludo, ramoso, de 20 a 30 cm de altura, hojas opuestas, lanceoladas y estrechas, flores pequeñas, verdosas, en espigas ovales, y fruto capsular con muchas semillas menudas y brillantes que, cocidas, dan una sustancia mucilaginosa, empleada para medicina y para aprestar telas. (RAE). (Ed. 1561 f.2r), (Ed. 1565 p.4).

Solatro: Denominazione di alcune piante della famiglia solanacee. *Solatro spinoso*: pomo di Sodoma. Erba morella. (BATT.) // Solanáceo: Dicho de una hierba, de una mata o de un arbusto: Del grupo de las angiospermas dicotiledóneas con hojas simples y alternas, flores de corola acampanada, y baya o caja con muchas semillas provistas de albumen carnoso; por ejemplo: la hierba mora, la tomatera, la patata, la berenjena, el pimiento o el tabaco. (RAE). (Ed. 1561 f.56r, f.85r), (Ed. 1565 p.135, p.198). *Solaro*. (Ed. 1561 f.78v), (Ed. 1565 p.184).

Sorbe: Genere della famiglia rosacee pomoidee, a cui appartengono varie specie di piante arboree o arbustive diffuse nelle aree temperate dell'emisfero settentrionale, allo stato spontaneo o coltivate, le più diffuse delle quali sono il sorbo domestico (*Sorbus domestica*), che può raggiungere a 20 m d'altezza, ha fogli caduche, composte, imparipennate, con 13-17 foglioline ovali a margine seghettato, fiori bianchi riuniti in corimbi, frutti giallo-rossicci di 2-4 cm di diametro, di aspetto globoso o piriforme e sapore aspro. (BATT.) // Serbal: Árbol de la familia de las rosáceas, de seis a ocho metros de altura,

con tronco recto y liso, ramas gruesas y copa abierta, hojas compuestas de hojuelas elípticas, dentadas y lampiñas, flores blancas, pequeñas, en corimbos axilares, y cuyo fruto es la serba. Es común en los montes de España. (RAE). (Ed. 1561 f.51r, f.59r), (Ed. 1565 p.124, p.141).

Spica: Spiga: Infiorescenza racemosa con fiori sessili, semplice o composta, inserita su un asse allungato. (BATT.) // Espiga: Inflorescencia cuyas flores son hermafroditas y están sentadas a lo largo de un eje; como en el llantén. (RAE). (Ed. 1561 f.67v), (Ed. 1565 p.161).

Spico nardo: Spigonardo: Nardo indico (*Nardostachys iatamansi*). Per estensione: la radice di tale pianta, largamente usata nell'antica farmacopea. (BATT.) // Espicanardo: Planta de la India, de la familia de las gramíneas, con tallos de caña delgada, de 40 a 60 cm de altura, hojas envainadoras, lineales y puntiagudas, flores de espigas terminales y rizoma acompañado de numerosas raicillas fibrosas, de olor agradable cuyo extracto da un perfume muy usado por los antiguos. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.72v), (Ed. 1565 p.2, p.171).

Spico: Spigo: Denominazione comune delle piante del genere *Lavandula* e in particolare della lavanda (*Lavandula spica*); le infiorescenze di tale pianta, in quanto essiccate e racchiuse in sacchetti di garza per profumare biancheria e armadi o impiegate nella preparazione di balsami e unguenti. (BATT.) // Espliego: Mata de la familia de las labiadas, de 40 a 60 cm de altura con tallos leñosos, hojas elípticas, casi lineales, enteras y algo vellosas, flores azules en espiga, de pedúnculo muy largo y delgado, y semilla elipsoidal de color gris. Toda la planta es muy aromática y principalmente de las flores se extrae un aceite esencial muy usado en perfumería. (RAE). (Ed. 1561 f.39v, f.70r, f.70v), (Ed. 1565 p.99, p.166, p.167).

Spini: Spino: Arbusto spinoso, cespuglio con spine. In particolare: prugno selvatico (*Prunus spinosa*). Prugnolo: Pianta della famiglia rosacee (*Prunus spinosa*) comune nelle siepi e nei boschi, in forma di arbusto alto da 1 a 3 m con rami divaricati e spinosi, bianco cinerini, con foglie oblunghe o obovate di colore verde cupo, con fiori bianchi che compaiono di solito prima delle foglie fra febbraio e aprile e con frutti costituiti da piccole drupe tondeggianti di circa 1 cm di diametro, nero-bluastré, pruinose, aspre e astringenti; è usata come portainnesto per il susino e per lo pesco e si coltiva per ornamento, specie nelle forme purpuree o con fiori doppi; pruno

selvatico, susino di macchia (anche nell'espressione spino prugnolo). // Espino: Árbol de la familia de las rosáceas, de cuatro a seis metros de altura, con ramas espinosas, hojas lampiñas y aserradas, flores blancas, olorosas y en corimbo, y fruto ovoide, revestido de piel tierna y rojiza que encierra una pulpa dulce y dos huesecillos casi esféricos. Su madera es dura, y la corteza se emplea en tintorería y como curtiente. (RAE). (Ed. 1561 f.83v), (Ed. 1565 p.195).

Squilla: Cipolla squilla: Cipolla: Pianta della famiglia gigliacee, con foglie cilindriche e scanalate, con scapo fiorifero rigonfio nella parte basale e terminato con un'ombrella globosa di fiori bianchi; viene coltivata per il bulbo rotondo o schiacciato, composto di varie tuniche concentriche carnose di colore bianco o rossiccio, di odore e sapore forte, assai usato nell'alimentazione. (BATT.) // Cebolla albarrana: Planta perenne y medicinal, de la familia de las liliáceas, como de metro y medio de altura, con las hojas de color verde oscuro, aovadas, lanceoladas, onduladas por los bordes y algo carnosas, flores blancas en racimo, y un bulbo semejante al de la cebolla común, con los cascós interiores más gruesos, viscosos, muy acres y amargos. (RAE). // *Urginea maritima* (Diosc.). (Ed. 1561 f. 21r), (Ed. 1565 p.43).

Stafisagria: Pianta erbacea perenne della famiglia ranunculacee, pelosa, alto fino a 1 m, con fiori violetti e bianchi e frutto costituito da 3-5 follicoli con numerosi, semi nerastri, contenenti diversi alcaloidi velenosi; essi erano un tempo usati, ridotti in polvere e spesso mescolati con semi di sabadiglia, come parassiticida contro i pidocchi, da cui il nome popolare di erba pidocchiera o erba dei pidocchi. (BATT.) // Estafisagria: Planta herbácea de la familia de las ranunculáceas, con tallo erguido, veloso y de 80 a 120 cm, hojas grandes divididas en lóbulos enteros o trífidós, flores azules de cuatro hojas, pedunculadas, en espiga terminal poco densa, y fruto capsular con semilla negra, rugosa y amarga. Es hierba venenosa, cuyas semillas contienen un alcaloide, y reducidas a polvo sirven para matar los insectos parásitos. (RAE). *Delphinium staphisagria* (Diosc.). (Ed. 1561 f.5v), (Ed. 1565 p.11).

Sumac: Sommacco: Arbusto della famiglia anacardiacee (*Rhus coriaria*), comune nel bacino del Mediterraneo e soprattutto in Sicilia, alto fino a 4 m, con foglie imparipennate e fiori bianco-giallastri in pannocchie; rami, corteccia e foglie, ricchi di tannino, vengono usati per la concia e la tintura delle pelli; con le foglie si

ottiene la concia e la tintura delle pelli; con le foglie si ottiene anche un infuso con proprietà emostatiche, febbrifughe e astringenti. (BATT.) // Zumaque: Arbusto de la familia de las anacardiáceas, de unos tres metros de altura, con tallos leñosos, hojas compuestas de hojuelas ovales, dentadas y vellosas, flores en panoja, primero blanquecinas y después encarnadas, fruto drupáceo, redondo y rojizo, y que tiene mucho tanino, que los zurradores emplean como curtiente. (RAE) (Ed. 1561 f.55v), (Ed. 1565 p.134).

Termentilla: Tormentilla: Pianta erbacea perenne della famiglia rosacee (*Potentilla tormentilla*), diffusa nei boschi e nei pascoli delle regioni temperate e fredde settentrionali; presenta un grosso rizoma con fusti lunghi ed esili, foglie trifogliate sessili, fomite di stripole, fiori piccoli gialli e perianzio tetramero; è impiegato nella medicina popolare per le sue proprietà astringenti e antidiarroiche. (BATT.) // Tormentila: Planta herbácea anual, de la familia de las rosáceas, con tallos enhiestos en forma de horquilla y de 20 a 30 cm de altura, hojas verdes, compuestas de siete hojuelas ovales, dentadas en el margen y algo vellosas por el envés. Tiene flores amarillas, axilares y solitarias, fruto seco y rizoma rojizo que se emplea en medicina como astringente enérgico y contra el dolor de muelas. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.2v, f.3v), (Ed. 1565 p.2, p.4, p.6).

Titimaglio: Titimalo: Denominazione di varie specie del genere euforbia, con fusto carnoso, erboso o legnoso, infiorescenze dette ciazzi, frutti per lo più a capsula e tubi laticiferi, alcune delle quali (*Euphorbia dendroides* e *Euphorbia characias*) sono dotate di proprietà ittiotossiche. (BATT.) // Lechetrezna: Planta de la familia de las euforbiáceas, con tallo ramoso de 40 a 50 cm de altura, hojas alternas, aovadas, obtusas y serradas por el margen, flores amarillentas en umbelas poco pobladas, fruto capsular con tres divisiones, y semillas menudas y parduzcas. Su jugo es lechoso, acre y mordicante, y se ha usado en medicina. Hay diversas especies, en general herbáceas. (RAE). (Ed. 1561 f.21r), (Ed. 1565 p.43).

Turbiti: Turbitto: Sostanza vegetale dotata di proprietà per lo più purgative. Turbitto vegetale, gialappa indiana. (BATT.) // Turbit: Planta trepadora asiática, de la familia de las convolvuláceas, con tallos sarmentosos muy largos, hojas parecidas a las de la malva, flores acampanadas rojas y blancas, fruto capsular con semillas negras casi esféricas, y raíces largas, gruesas como el dedo, de corteza oscura, blancas por dentro y resinosas, que se han empleado

en medicina como purgante drástico. (RAE). (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.13).

Viola: Viola: Genere di piante della famiglia violacee con oltre 400 specie diffuse soprattutto nell'Emisfero boreale (e di esse oltre 30 in Italia); sono piante annue o, anche, perenni, con fiori zigomorfi il cui petalo inferiore allungato in sprone serve a raccogliere in nettare; pianta di tale genere; il fiore che produce. Per antonomasia: nel linguaggio comune: viola mammola, violetta. Nella tradizione letteraria è accoppiata alla rosa, talora contrapposta a essa per il colore considerato spento e tenue. (BATT.) // **Violeta:** Planta herbácea, vivaz, de la familia de las violáceas, con tallos rastreros que arraigan fácilmente, hojas radicales con pecíolo muy largo, ásperas, acorazonadas y de borde festoneado, flores casi siempre de color morado claro y a veces blancas, aisladas, de cabillo largo y fino y de suavísimo olor, y fruto capsular con muchas semillas blancas y menudas. Es común en los montes de España, se cultiva en los jardines, y la infusión de la flor se usa en medicina como pectoral y sudorífico. (RAE). *Viola odorata*. (Diosc.). (Ed. 1561 f.8v, f.67v), (Ed. 1565 p.16, p.91, p.160) *Violette* (Ed. 1561 f.40v), (Ed. 1565 p.101).

Vite: Genere della famiglia vitacee che comprende alcune decine di specie originarie delle regioni temperate dell'emisfero boreale, tra cui la *Vitis vinifera*, di origine antichissima e largamente coltivata in numerose varietà; sono piante perenni legnos e rampicanti, con rammi nodosi, foglie palmate e frutti a bacca, denominati acini, riuniti in grappoli. (BATT.) // **Vid:** Planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas, con tronco retorcido, vástagos muy largos, flexibles y nudosos, cuyo fruto es la uva. (RAE). (Ed. 1561 f.87v), (Ed. 1565 p.205).

Zafferano: Pianta erbacea del genere *Crocus* (*Crocus sativus*) originaria dell'Asia occidentale e coltivata in Spagna, Francia, e, in Italia, con tubero squamoso munito di una o più gemme, lunghi fogli filiformi e fiori a imbuto, violetti, bianchi o variegati, il cui stilo si divide in tre stimmi a tromba di colore rosso, che, essiccati, costituiscono la droga per cui la pianta è coltivata. (BATT.) // **Azafrán:** Planta iridácea de la especie *Crocus sativus*, de bulbo subglobuloso, hojas concomitantes de las flores, muy largas, una o dos flores violáceas, grandes, que salen de una espata bivalva, con filamentos amarillos, y estigmas de color escarlata, olorosos,

claviformes; se cultiva para aprovechar sus estigmas en medicina y como condimento. (DCVB). *Zaffrano*. (*Passim*).

Zucca: Denominazione di alcune piante erbacee annue appartenenti al genere cucurbita della famiglia cucurbitacee (e in particolare della specie *Cucurbita maxima*), con usti striscianti o rampicanti, grandi foglie ruvide e fiori gialli. Anche il frutto prodotto da tali piante, diffuso in commercio in diverse varietà, forme e dimensioni, con polpa farinosa e sapore poco pronunciato; è impiegato in cucinato in vari modi per l'alimentazione umana e animale o, anche come oggetto ornamentale per la varietà della forma e dei colori. (BATT.)
// Calabacero: Planta anual de la familia de las cucurbitáceas, con tallos rastreros muy largos y cubiertos de pelo áspero, hojas anchas y lobuladas y flores amarillas. Su fruto es la calabaza. (RAE). (Ed. 1561 f.57r, f.67v, f.86v), (Ed. 1565 p.160, p.137, p.202) *Zucche*. (Ed. 1561 f.53v, f.57r, f.63r, f.64r), (Ed. 1565 p.113, p.130, p.136, p.145, p.149, p.151, p.152, p.153, p.154, p.156).

GLOSARIO DE UNGÜENTOS Y PREPARADOS

Aceto: Prodotto della fermentazione di liquidi debolmente alcoolici (vino, birra, sidro, soluzioni di malto, glucosio, melasse, sciroppo), a opera di microorganismi del gruppo Mycoderma aceti. (BATT.) // Vinagre: Líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino, y compuesto principalmente de ácido acético y agua. (RAE). *Aceto bianco. (Passim.)*.

Acqua: Composto chimico (costituito di due atomi di idrogeno e uno di ossigeno), largamente diffuso in natura nei tre stati di aggregazione: solido (ghiaccio, neve), liquido (sorgenti, corsi d'acqua, mari, pioggia, rugiada), aeriforme (vapore acqueo): gli antichi la consideravano uno dei quattro elementi. (BATT.) // Agua: Líquido que se obtiene por infusión, disolución o emulsión de flores, plantas o frutos, empleado como refresco o en medicina y perfumería. (RAE). *(Passim.)*.

- **Acqua ardente:** Acquavite raffinata. Anche alcool. (BATT.) // Aguardiente: Bebida espirituosa que, por destilación, se saca del vino y de otras sustancias; es alcohol diluido en agua. (RAE). (Ed. 1561 f.2v, f.52v, f.56r), (Ed. 1565 p.4, p.127, p.128, p.135).
- **Acqua d'alume:** Acqua da partire: Acquaforte. L'acqua da partire si fa in questo modo, cioè: piglia otto libre di allume di rocca arso, et altrettanto di bollissimo salnitro e quattro libre di vetriolo romano, e tutto metti nella boccia. (BATT.) // Aguafuerte: Disolución concentrada de ácido nítrico en agua. (RAE). (Ed. 1561 f.6v), (Ed. 1565 p.12, p.54).
- **Acqua d'angeli:** Acqua odorosa di squisito profumo, in cui erano mescolate diverse essenze rare e di molto pregio, come l'ambra e il muschio. (BATT.) // Angélica: Bebida purgante, compuesta de maná y otros ingredientes. (RAE). (Ed. 1561, f.44r, f.50v, f.73v, f.81v), (Ed. 1561 f.44r, f.50v, f.73v, f.81v). (Ed. 1565 p.103, p.109, p.123, p.173, p.191).
- **Acqua de capitello:** Acqua distillata, fatta in vaso di vetro col suo capitello rostrato. (BATT.) // Agua destilada, hecha en una jarra de vidrio, con su capitel rojizo. (Ed. 1561, f.47r, f.75v), (Ed. 1565 p.177).
- **Acqua di aranci:** Vedere acqua nanfa. (Ed. 1561, f.45v), (Ed. 1565 p.112)

- **Acqua di fave:** Acqua ottenuta per la distillazione di fave. // Agua de habas: Agua obtenida por la infusión de habas (Ed. 1561 f.40r), (Ed. 1565 p.101).
- **Acqua di mortella:** Aromatizzata con l'estratto che si ricava da fiori, bacche, foglie di mirto, per lo più impiegata come cosmetico. (BATT.) // Agua aromatizada con extracto de mirto. (Ed. 1561, f.42v, f.47r, f.48v, f.50r, f.50v, f.51r, f.72v), (Ed. 1565 p.105, p.116, p.119, p.122, p.123, p.124, p.171).
- **Acqua dolce:** L'acqua in cui scarseggiano le sostanze saline (come quella di sorgente, di fiume, di lago). (BATT.) // Agua dulce: Agua de la superficie terrestre, y especialmente la potable, por contraposición a la del mar. (RAE). (Ed. 1561 f.50v), (Ed. 1565 p.30, p.36).
- **Acqua forte:** Acquaforte: Acido nitrico, che un tempo si chiamava acqua forte per il suo intenso potere corrosivo. (BATT.) // Aguafuerte: Disolución concentrada de ácido nítrico en agua. (RAE). (*Passim.*)
- **Acqua moscata:** Moscato: Che ha profumo, aroma o sapore di muschio; profumato o aromatizzato col muschio; che emana odore di muschio. (BATT.) // Agua aromatizada con musgo. (Ed. 1561, f.42r, f.45r, f.49r, f.50v), (Ed. 1565 p.105, p.111, p.122, p.123).
- **Acqua nanfa:** Acqua lanfa: Essenza odorosa distillata dai fiori d'arancio, detti anche fiori di nanfa. (BATT.) // Agua obtenida por infusión de naranjas. (Ed. 1561, f.42r, f.42v, f.45r, f.47r, f.47v, f.48v, f.49r, f.50v, f.72v, f.81r), (Ed. 1565 p.104, p.111, p.117, p.123, p.171, p.190).
- **Acqua rosa:** Acqua di rosa: Acqua profumata con essenza di rosa. (BATT.) // Agua rosada: Agua perfumada con esencia de rosas. (RAE). (*Passim.*).
- **Acqua vita:** Acquavite: Bevanda alcoolica ricavata dal vino distillato (BATT.) // Aguardiente: Bebida espirituosa que, por destilación, se saca del vino y de otras sustancias; es alcohol diluido en agua. (RAE). (*Passim.*).

Alquitrano: Catrame: Prodotto secondario della distillazione secca di carboni fossili, ligniti, torbe, scisti bituminosi, legno: liquido nero, vischioso, con caratteristico odore (e la composizione varia con la materia prima da cui si parte, con la temperatura con cui è stato ottenuto e col modo di riscaldamento), usato come materia prima per ottenere mediante distillazione i preziosi prodotti in esso contenuti; come combustibile; per preparare nero fumo, antisettici; per

pavimentazione stradali; per spalmare cartone, legno, corde, ecc. (BATT.) // Alquitrán: Líquido viscoso, de color muy oscuro y fuerte olor, que se obtiene de la destilación de maderas resinosas, carbones, petróleo, pizarras y otros materiales. (RAE). (Ed. 1561, f. 87v), (Ed. 1565 p.93).

Ambra: Resina fossile (ambra gialla) di conifere, trasparente, inodore, insapora, di colore gal giallo chiaro al giallo bruno (anche rossiccio o verdognolo); soffregata, si elettrizza (si trova nelle sabbie argillose delle coste baltiche, della Romania, della Birmania, del Canada, di San Domingo, della Sicilia). (BATT.) // **Ámbar:** Resina fósil de color amarillo más o menos oscuro, opaca o semitransparente, muy ligera, dura y quebradiza, que arde con facilidad y con buen olor, se electriza fácilmente por frotamiento y se emplea en objetos de adorno. (RAE). (*Passim.*).

Bdelio: Bdellio: Resina gommosa, ricavata dall'albero omoimino e da altri arbusti della famiglia burseracee (specialmente da alcuni tipi di commiphora) e usata in farmacia per emulsioni e impiastri. (BATT.) // **Bedelio:** Gomorresina de color amarillo, gris o pardo, olor suave y sabor amargo, procedente de árboles burseráceos que crecen en la India, en Arabia y en el nordeste de África. Entra en la composición de varias preparaciones farmacéuticas para uso externo. (RAE). (Ed. 1561 f.67r), (Ed. 1565 p.159).

Bragia: Brace: Residuo incandescente di legna o carbone bruciati. (BATT.) // **Brasa:** Leña o carbón encendidos, rojos, por total incandescencia. (RAE). (*Passim.*).

Bruoda: Broda: Acqua in cui è cotto un cibo solido e che rimane d'avanzo. (BATT.) // **Caldo:** Líquido que resulta de cocer o adrezar algunos alimentos. (RAE). (Ed. 1561 f.18v, f.45v), (Ed. 1565 p.38, p.112).

Carabe: Ambra gialla. (BATT.) // **Cárabe:** **Ámbar.** Resina fósil de color amarillo más o menos oscuro, opaca o semitransparente, muy ligera, dura y quebradiza, que arde con facilidad y con buen olor, se electriza fácilmente por frotamiento y se emplea en objetos de adorno. (Ed. 1561, f. 67r), (Ed. 1565 p.159).

Carbone dolce: Fatto con legna leggera (salice, pioppo, ecc.). (BATT.) // **Carbón:** Materia sólida, ligera, negra y muy combustible, que resulta de la destilación o de la combustión incompleta de la leña o de otros cuerpos orgánicos. (RAE). (Ed. 1561 f.71v, f.72v), (Ed.

1565 p.169, p.170) *Carbone di salce, di salci*. (Ed. 1561 f.44v, f.71r), (Ed. 1565 p.110, p.168).

Carpobalsamo: Seme del balsamo. Balsamo: Secrezione resinosa e fortemente aromatica di alcune piante (da cui scorre spontaneamente o mediante incisione): generalmente è vischiosa, e può diventare perfino solida a contatto dell'aria; i balsami naturali o emulsioni di resine e di essenze (quali il *balsamo del Perù*, il *balsamo del Tolù*, il *balsamo del Canada*, il benzoino, lo storace, ecc.) trattati con oli essenziali (che contengono acido benzoico e cinnamico); i balsami artificiali (che si basano su essenze o acidi aromatici) si preparano per uso medico. (BATT.) // **Bálsamo:** Sustancia aromática, líquida, y casi transparente en el momento en que por incisión se obtiene de ciertos árboles, pero que va espesándose y tomando color a medida que, por acción atmosférica, los aceites esenciales que contiene se cambian en resina y en ácido benzoico y cinámico. Proporciona sustancias balsámicas de propiedades medicinales. (RAE). (Ed. 1561 f..2r), (Ed. 1565 p.4).

Cascio: Cacio, formaggio. (BATT.) // **Queso:** Producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche con características propias para cada uno de los tipos según su origen o método de fabricación. (RAE). (Ed. 1561, f. 67r), (Ed. 1565 p.159).

Cenere: Residuo, sotto forma di polvere, del legno o di altre materie consumate dal fuoco. (BATT.) // **Ceniza:** Polvo de color gris claro que queda después de una combustión completa, y está formado, generalmente, por sales alcalinas y térreas, sílice y óxidos metálicos. (RAE). *Cenice. (Passim.)*.

- **Cenere d'hereda bianca:** Erebia: Genere di farfalle dell'ordine lepidotteri, con ali brune o rosicce a macchie scure, comini nelle regioni montuose. (BATT.) // Mariposas del género *Erebia*. (Ed. 1561 f.30r), (Ed. 1565 p.76).
- **Cenere del guardo:** Guardolo: Tramezzo o striscia di cuoio che è posto come rinforzo fra la suola e il tomaio di una scarpa; guardione. (BATT.) // Cinta de cuero de refuerzo que se pone entre la suela y la plantilla de los zapatos. (Ed. 1561 f.21r), (Ed. 1565 p.43).
- **Cenere dell'herba dal sole:** Cenere di cicoria. // Cenizas de Achicoria. (Ed. 1561 f. 21r), (Ed. 1565 p.43).
- **Cenere della squilla:** Nome comune di alcune gigliacee appartenenti al genere omonimo, e in particolare, dell'*Urginea marittima* (o scilla marittima), nota anche come

- cipolla marina o scilla. (BATT.) // Cenizas de cebolla albarrana. (Ed. 1561 f. 21r), (Ed. 1565 p.43).
- **Cenere delli fusti di fave:** Cenizas de tallos de habas. (Ed. 1561 f. 21r), (Ed. 1565 p.43).
 - **Cenere di cavoli vecchi:** Cenizas de col vieja. (Ed. 1561 f. 21r), (Ed. 1565 p.43).
 - **Cenere di cerro:** Cenizas de roble cabelludo. (Ed. 1561 f.69v, f.74r, f.74v, f.75v), (Ed. 1565 p.164, p.174, p.176, p.178)
 - **Cenere di cocomeri:** Cenizas de sandía. (Ed. 1561 f.20v), (Ed. 1565 p.43).
 - **Cenere di felice:** Con riferimento agli alberi sacri (e in particolare all'olivo), i cui rami servivano per le abluzioni lustrali. Cenere di olivo. // Cenizas de olivo. (Ed. 1561 f. 21r), (Ed. 1565 p.43).
 - **Cenere di ginestra:** Cenizas de retama. (RAE). (Ed. 1561 f.29v), (Ed. 1565 p.75).
 - **Cenere di lentisco:** Cenizas de lentisco. (Ed. 1561 f.29v), (Ed. 1565 p.75).
 - **Cenere di quercia:** Cenizas de roble. (Ed. 1561 f.74r), (Ed. 1565 p.176).
 - **Cenere di titimaglio:** Cenizas de lechetrenza. (Ed. 1561 f.21r), (Ed. 1565 p.43).
 - **Cenere di vetro:** Cenizas de vidrio. (Ed. 1561 f.21r), (Ed. 1565 p.43).
 - **Cenere di viti:** Cenizas de vid. (Ed. 1561 f.29v), (Ed. 1565 p.75).

Cera bianca: Prodotto di secrezione delle ghiandole addominali delle api, soprattutto dell'ape comune (e può essere anche prodotta da altri insetti e da vegetali): è di color bianco; purificato, sia con mezzi naturali, sia con mezzi chimici. (BATT.) // Cera blanca: Cera que, reducida a hojas, se blanquea puesta al sol. (RAE). (Ed. 1561 f.39r, f.45v, f.64r, f.64v), (Ed. 1565 p.98, p.113, p.151, p.153).

Colla: Sostanza, destinata a unire per adesione e in modo duraturo, pezzi di carta, di legno, di cuoio e d'altro materiale o le superfici di due oggetti solidi o di loro parti: si ricava per lo più da sostanze animali (o anche vegetali, come la colla di farina o la colla di glutine) o da resine sintetiche, dalla lavorazione di ossa, pelli, carnicci, tendini, cartilagini e altri cascami, sottoposti a ebollizione più o meno prolungata con acqua (ed è usata anche per stemperare colori). (BATT.) // Cola: Sustancia pastosa que sirve como adhesivo. (RAE).

(Ed. 1561 f.5r, f.24v, f.25r, f.25v), (Ed. 1565 p.9, p.10, p.64, p.65, p.66, p.82, p.169, p.175, p.183, p.205, p.206).

Colofonia: Residuo solido, di colore giallo più o meno intenso, di aspetto vetroso, fragile, facilmente polverizzabile, che si ottiene nella distillazione delle resine di varie conifere (ed è usato nella preparazione di mastici, vernici, lacche, resine artificiali, siccativi, adesivi, nella stagnatura in pirotecnia, negli esplosivi, in farmacia per la preparazione di empiastri e unguenti resinosi, della pece per birrai, ecc.). Si chiama pure pece greca. (BATT.) // Colofonia: Resina sólida, producto de la destilación de la trementina, empleada en farmacia y para otros usos. (RAE). (Ed. 1561 f.68r), (Ed. 1565 p.161).

Diagridio: Preparato a base di scamonea polverizzata. (BATT.) // Diagridio: Composición medicinal purgante, que se usa regularmente en las píldoras, y es la escamonea preparada con el zumo de membrillo o de orozuz. (DHLE). (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.13).

Farina: Il prodotto principale della macinazione delle cariossidi dei cereali (frumento segala, orzo, granturco, riso, ecc.), dei semi secchi delle leguminose (fagioli, fave, piselli, ecc.), delle castagne (e quando non segue alcuna specificazione, s'intende generalmente quella di frumento). (BATT.) // Harina: Polvo que resulta de la molienda del trigo o de otras semillas, también procedente de algunos tubérculos y legumbres. (RAE). (*Passim.*)

- **Farina d'amito:** Harina de almidón. (RAE). (Ed. 1561 f.13r, f.70r), (Ed. 1565 p.27, p.166).
- **Farina d'oribi:** Farina d'orzo // Harina de cebada. (Ed. 1561 f.63r), (Ed. 1565 p.149).
- **Farina de lupini:** Harina de altramuces. (Ed. 1561 f.69v), (Ed. 1565 p.163).
- **Farina de senteno:** Harina de centeno. (Ed. 1561 f.63r), (Ed. 1565 p.149).
- **Farina di ceci:** Harina de garbanzos. (Ed. 1561 f.75r), (Ed. 1565 p.176).
- **Farina di fava:** Harina de habas. (Ed. 1561 f.87v), (Ed. 1565 p.205).
- **Farina di mandole:** Harina de almendras. (Ed. 1561 f.59r), (Ed. 1565 p.149).

Fuligine: Fulgine: Sostanza bruno-scura, composta da particelle finemente suddivise di carbonio o di elementi inorganici, che, nel processo di combustione di varie materie, si deposita sulla superficie dei corpi con i quali viene a contatto e in particolare sulle pareti e sui condotti di scarico di camini o di stufe (e in passato veniva anche usata in agricoltura e in medicina). (BATT.) // Hollín: Sustancia crasa y negra que el humo deposita en la superficie de los cuerpos. (RAE). (Ed. 1561 f.74v, f.86r), (Ed. 1565 p.61, 176).

Girelle: Girello: Oggetto in forma di piccolo disco, di rotella, di cerchietto. In particolare: braccialetto, armilla. Anche: fetta rotonda (di un ortaggio, ecc.). (BATT.) // Rollo: Bollo o pan en forma de rosca, es decir, en forma de círculo u óvalo, con un agujero en medio. (RAE). (Ed. 1561 f.45r, f.45v, f.71r), (Ed. 1565 p.111, p.112, p.167, p.168).

Glassa: Rivestimento col quale si ricopre per lo più come decorazione la superficie di un dolce o di una pietanza (e può essere costituito sia da un sugo di carne ristretto, sia da gelatina di frutta o da zucchero bianco, ecc.). (BATT.) // Glaseado: Que imita o se parece al glasé, tafetán de mucho brillo. (RAE). (Ed. 1561 f.51r, f.60r, f.65r), (Ed. 1565 p.124, p.143, p.153).

Gomma di belzoino: Benzoino: Pianta di media altezza (*Styrax benzoin*), dell'arcipelago malese, da cui si ricava il balsamo omonimo: una secrezione aromatica della corteccia (fino a 500 gr per ogni albero), di sapore dolciastro e gradevole (composta di resina, acido benzoico, vaniglina); si trova in commercio, secondo la forma, come benzoino in lacrime, benzoino amigdaloide, benzoino in sorte (secondo che la secrezione, colando dalla corteccia, si è raccolta in gocce o in mandorle o in masse più grosse e scure); oppure, secondo la qualità e la provenienza, come benzoino del Siam o vaniglia, benzoino di Sumatra, di Calcutta, della Bolivia, del Brasile, ecc. Noto già nel Medioevo come profumo e come droga, è oggi usato in profumeria e in farmacia (come espettorante). (BATT.) // Benjuí: Bálsamo aromático que se obtiene por incisión en la corteza de un árbol del mismo género botánico que el que produce el estoraque en Malaca y en varias islas de la Sonda. (RAE). (Ed. 1561 f.71r), (Ed. 1565 p.167).

Gomma di lacca: Gommalacca: Sostanza resinosa prodotta dalla secrezione ghiandolare di alcuni insetti della famiglia cocciniglie (*Coccus lacca*, *Lakshadia indica*, *Madhihassan*, ecc.) che vivono sui rami di numerose piante delle Indie Orientali; è secreta come mezzo

di protezione e di difesa e forma sui rami strati spessi 5-10 mm di colore variabile dal giallo al bruno, opachi all'esterno e di lucentezza cerosa all'interno; è costituita da una miscela di poliossiacidi, legati tra loro da legami lattonici e serve per la preparazione di lacche e vernici per la lucidatura dei mobili, e inoltre per la produzione di ceralacche, mastici, isolanti, materiali da stampaggio. (BATT.) // Laca: Sustancia resinosa, traslúcida, quebradiza y encarnada, que se forma por exudación vegetal en las ramas de algunos árboles asiáticos. (RAE). (Ed. 1561 f.82v), (Ed. 1565 p.194).

Gomma draganti: Prodotto che essuda dalle fenditure degli arbusti di alcune leguminose del genere *Astragalus tragacantha*, comuni in Grecia, Asia Minore, Persia, Siria; con acqua si scioglie in parte, e in parte rigonfia dando un'abbondante mucillagine; si adopera in farmacia, nella tintoria e stampa dei tessuti, per fare appretti usati nell'industria tessile e conciaria. (BATT.) // Tragacanto: Goma blanquecina que fluye de forma natural del tronco y de las ramas del tragacanto, muy usada en farmacia y en la industria. (RAE). (Ed. 1561 f.41v, f.43r, f.44v, f.50r, f.60r, f.63r, f.63v, f.71v), (Ed. 1565 p.103, p.106, p.107, p.110, p.122, p.143, p.149, p.150, p.168, p.169, p.171). *Gomma graganti*. (Ed. 1561 f.67v, f.71v), (Ed. 1565 p.160, p.169, p.170).

Iera: Gerapicra. Elettuario a base di aloe, cinnamono, zafferano, spinacardi, mastice e altri ingredienti, impastati con miele o con sciroppi. (BATT.) // Jirapliega: Electuario purgante compuesto de acíbar, miel clarificada y otros ingredientes. (RAE). (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.13).

Lacca: Materia colorante ottenuta dalla precipitazione di sostanze naturali o sintetiche su un supporto inorganico, dove è fissata per assorbimento meccanico o per combinazione chimica; è usata nella verniciatura di oggetti a scopo protettivo e ornamentale, in pittura, nella preparazione di colori a olio e ad acquerello, di inchiostri litografici e da stampa e nello stampaggio dei tessuti. Con uso improprio: smalto. (BATT.) // Laca: Sustancia resinosa, traslúcida, quebradiza y encarnada, que se forma por exudación vegetal en las ramas de algunos árboles asiáticos. (RAE). (Ed. 1561 f. (Ed. 1561 f.24v, f.26v, f.82v), (Ed. 1565 p.64, p.68, p.194).

Laudano: Preparato officinale di estratto di oppio associato con tintura di zafferano, alcole a 60° (o vino), varie droghe aromatiche e acqua; è usato come sedativo, antispastico e analgesico. (BATT.) //

Láudano: Preparación compuesta de vino blanco, opio, azafrán y otras sustancias. (RAE). (*Passim.*).

Lievito: Complesso di microorganismi capaci di provocare, mediante gli enzimi da essi prodotti, un processo di fermentazione (alcolica, litrica, citrica, ecc). (BATT.) // Levadura: Masa constituida por ciertos hongos unicelulares, capaz de fermentar el cuerpo con que se mezcla. (RAE). (Ed. 1561 f.56v, f.62r), (Ed. 1565 p.114, p.139, p.148).

Luto sapientia: Impasto ottenuto mescolando per lo più argilla e diversi materiali con acqua e olio di lino, usato come materiale refrattario o anche come mastice. (BATT) // Luto: Cemento compuesto de arcilla y otros ingredientes, utilizado para el sellado hermético de la destilación. (DMV) (Ed. 1561 f.18r, f.36v), (Ed. 1565 p.37, p.58, p.90).

Macis: Droga costituita dal falso arillo della noce moscata, che viene separato dal seme, macerato nell'acqua salata ed essiccato; ha colore rosso vivo nel frutto fresco e giallo o arancione, dopo la preparazione, e odore e sapore aromatici; si usa come condimento in medicina e in spezieria; fornisce un olio essenziale adoperato in profumeria. (BATT.) // Macis: Corteza olorosa, de color rojo o rosado, en forma de red, que cubre la nuez moscada. (RAE). (Ed. 1561 f.2r, f.70v, f.71r), (Ed. 1565 p.4, p.167, p.168).

Malvagia: Malvasia: Vino bianco pregiato, di gradazione compresa tra gli 11 e i 17 gradi alcolici, di sapore aromatico, dolce oppure secco, originario del Peloponneso; hanno lo stesso nome anche altri vini con caratteristiche in parte diverse, derivati di varietà di vitigni coltivati in Italia, Spagna, ecc. (BATT.) // Malvasía: vino que se hace de la malvasía. Uva muy dulce y fragante, producida por una variedad de vid procedente de los alrededores de la ciudad que le dio el nombre. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.7v, f.51r, f.71r, f.72r, f.82r), (Ed. 1565 p.2, p.14, p.124, p.125, p.168, p.170, 192).

Mastici: Mastice: Resina appiccicosa che trasuda dal lentischio (*Pistacia lentiscus*, della famiglia *Anacardiacee*) e più abbondantemente da incisioni dei rami, indurendosi in lacrime di colore giallo chiaro, contenenti acidi aromatici e oli essenziali: è usata nella preparazione di vernici e adesivi, per aromatizzare vini (grazie al sapore amarognolo), come masticatorio nelle regioni di Levante; assai diffuso ne era l'impiego nella farmacopea medievale e rinascimentale. Anche: umore gelatinoso che fuoriesce da talune

piante e solidifica all'aria; resina aromatica, gomma naturale; ragia. (BATT.) // Almáciga: Resina clara, traslúcida, amarillenta y algo aromática que se extrae de una variedad de lentisco. (RAE). (*Passim.*).

Mele: Miele: Sostanza zuccherina che le api (in particolare *Yapis mellifica*, *Yapis fiorea*, *Yapis indica*) elaborano dal nettare dei fiori (ma anche da melate vegetali o animale e da soluzioni più o meno concentrate di saccarosio); il nettare viene dapprima raccolto nella borsetta mielaria o ingluvie, viene poi trasformato per mezzo della digestione che converte il saccarosio in due zuccheri più semplici, glucosio e levulosio, e infine depositato si presenta come un liquido di colore variabile dal giallo pallido al rossiccio, che, col tempo e l'esposizione alla luce, si fa denso e granuloso, dal sapore dolce e aromatico, solubile in acqua e alcool all'80%, di peso specifico 1'4; contiene anche cera, sostanze aromatiche composti minerali, invertasi, vitamine (soprattutto B, ma anche A e C) e trova numerosi impieghi, in particolare nell'alimentazione, in farmacia, in cosmetica. *Miele selvatico* (o selvaggio): quello prodotto da api non domestiche. *Miele vergine*: quello che cola dai favi prima che questi siano sottoposti a spremitura. (BATT.) // Miel: Sustancia viscosa, amarillenta y muy dulce, que producen las abejas transformando en su estómago el néctar de las flores, y devolviéndolo por la boca para llenar con él los panales y que sirva de alimento a las crías. (RAE) *Miele bianco*, *Mele crudo*, *mele schiumato*. (*Passim.*).

- **Mele rosato:** Miele rosato: Preparato medicamentoso che si ottiene mescolando miele raffinato con estratto alcoolico di foglie di rosa; ha proprietà emollienti e lenitive. (BATT.) // Miel rosada: Preparación farmacéutica de miel batida con agua de rosas y hervida después hasta que adquiere consistencia de jarabe. Es un colutorio muy usado. (RAE). (Ed. 1561 f.5r, f.8r, f.59r), (Ed. 1565 p.9, p.14, p.140).

Mitridate: Antidoto, contravveleno. (BATT.) // Mitridato: Electuario compuesto de gran número de ingredientes, que se usó como remedio contra la peste, las fiebres malignas y las mordeduras de los animales venenosos. (RAE). (Ed. 1561 f.1v), (Ed. 1565 p.2).

Molica del pane: Mollica: Parte interna del pane, soffice, lievitata, di aspetto spugnoso. (BATT) // Miga: Parte interior y más blanda del pan, rodeada y cubierta por la corteza. (RAE). (Ed. 1561 f 46v), (Ed. 1565 p.114). *Mollisica*. (Ed. 1561 f.58v), (Ed. 1565 p.140).

Nuovo vino: Vino novello: Quello, con particolari caratteristiche di freschezza e leggerezza, prodotto con l'ultima vendemmia in modo tale da dover essere consumato entro breve tempo. (BATT.) // Vino con particulares características de frescor y ligereza, producido con la última vendimia, debe ser consumido en poco tiempo. (Ed. 1561 f.7r), (Ed. 1565 p.63).

Oldano: Sostanza resinosa intensamente profumata: ladano, laudano. (BATT.) // Ládano: Producto resinoso que fluye de las hojas y ramas de la jara. (RAE). (Ed. 1561 f.41v, f.58v), (Ed. 1565 p.103, p.140).

Olio: Ciascuno degli altri grassi vegetali (detti spesso oli di semi) o ciascun grasso animale formato quasi esclusivamente da gliceridi di acidi alifatici insaturi, liquido a temperatura ordinaria; quelli vegetali, contenuti per lo più in frutti o in semi detti oleosi (che contengono cioè grassi in quantità tale da renderne economica l'estrazione), costituiscono un importante materiale di riserva per lo sviluppo dei vegetali stessi che vengono estratti per pressione o per trattamento con solventi opportuni, per diversi usi. Sono usati anche in profumeria e in farmacia. (BATT) // Aceite: Líquido graso que se obtiene de frutos o semillas, como cacahuetes, algodón, soja, nueces, almendras, linaza, ricino o coco, y de algunos animales, como la ballena, la foca o el bacalao. (RAE). (*Passim.*).

- **Olio camomila:** Aceite de manzanilla. (Ed. 1561 f.54r), (Ed. 1565 p.131).
- **Olio comune e olio dell'oliva:** Sostanza liquida a temperatura ordinaria, caratterizzata da densità inferiore a quella dell'acqua, in cui è insolubile, ottenuta dalla lavorazione del frutto dell'olivo, senza aggiunta di sostanze estranee o di sostanze oleose di altra natura. Miscelato con altre sostanze simili, veniva usato in medicina e in cosmetica. (BATT.) // Aceite de oliva: Aceite obtenido de las aceitunas. (RAE). *Olio comune antico.* (*Passim.*).
- **Olio d'alegria:** Aceite de ajonjolí. (Ed. 1561 f.32r), (Ed. 1565 p.80).
- **Olio d'avezzo:** Aceite de abeto. (Ed. 1561 f.68v), (Ed. 1565 p.162).
- **Olio d'incenso:** Preparato che si estrae della gommoresina d'incenso. // Aceite de incienso: Preparado que se extrae de la gomorresina de incienso. Véase incenso. (Ed.1561 f.2v), (Ed. 1565 p.4).

- **Olio d'ova:** Olio d'oliva // Aceite de oliva (Ed. 1561 f.53r, f.53v, f.62r, f.64v), (Ed. 1565 p.128, p.129, p.130, p.147, p.153).
- **Olio de linosa:** Seme di lino dal quale si estraee l'olio e la farina di lino. (BATT.) // Linaza: Simiente del lino, en forma de granillos elipsoidales, duros, brillantes y de color gris. Molida, proporciona una harina muy usada para cataplasmas emolientes; por presión, suelta un aceite secante de gran empleo en la fabricación de pintura y barnices, y, echada en agua, da un mucílago de mucha aplicación en la industria. (RAE). (Ed. 1561 f.35v, f.74r), (Ed. 1565 p.88, p.174).
- **Olio de mandole dolci:** Aceite de almendras dulces. *D'amandole. (Passim.)*.
- **Olio de mastici:** Preparato che si estraee della resina mastice. // Aceite de almáciga: Preparado que se extraee de la resina almáciga. Véase mastice. (Ed. 1561 f.6r), (Ed. 1565 p.11).
- **Olio de perforata:** Aceite de hierba San Juan: Se prepara macerando en frío flores de hierba de San Juan (*Hipericon*) con aceite dentro de una botella colgada al sol y a la serena; cura cortes, golpes y heridas. (DCVB). (Ed. 1561 f.3r, f.4r), (Ed. 1565 p.5, p.8).
- **Olio de vesciche d'olmo:** Vescica: Rigonfiamento naturale su un tessuto o su un organo vitale. In particolare: rigonfiamento globoso, tipico del legno dell'omo. (BATT.) Preparato che si estraee del legno dell'olmo. // Aceite de olmo: Preparado que se extraee de la madera de olmo. (Ed. 1561 f.4v), (Ed. 1565 p.9).
- **Olio di been:** Olio di moringa. // Aceite de Ben. (Ed. 1561 f.52r), (Ed. 1565 p.126).
- **Olio di benzui:** Aceite de benjuí. (Ed. 1561 f.36r), (Ed. 1565 p.89).
- **Olio di botta:** Olio messo in un bottaccio. (BATT) // Aceite metido en un barril. (Ed. 1561 f.54v), (Ed. 1565 p.132). *Olio butta.* (Ed. 1561 f.77r). ((Ed. 1565 p.181).
- **Olio di castoreo:** Liquido untuoso, dall'odore penetrante e alquanto sgradevole, prodotto dalla secrezione di ghiandole che si trovano in vicinanza degli organi genitali del castoro (ed ebbe il passato fama di antispastico. (BATT.) // Castóreo: Sustancia crasa, untuosa, de color castaño, aspecto resinoso y olor fuerte y desagradable, segregada por dos glándulas abdominales que tiene el castor. Es medicamento antiespasmódico. (RAE). (Ed. 1561 f.74r), (Ed. 1565 p.174).

- **Olio di cedro:** Aceite de cedro. (Ed. 1561 f.73v), (Ed. 1565 p.173).
- **Olio di Fra Gregorio Mezzo:** Olio contra veleno e peste, e fu provato in due prigioni di Campidoglio, che erano condannati alla morte, e fece la prova, ch'uno morì, e l'altro che fu aiutato con questo olio. Piglia olio vecchissimo libre VI e, di maggio, habbi manipoli VI delle foglie di perforata et mettile in olio sopradetto, e bollano in bagno maria per hore quattro e lassa raffreddare in un vaso ben turato, poi cola e spremi le foglie nel torcitore, poi metti in vaso ben turato, e appendi al sole, e lassa così stare fin che la perforata comincia fiorire, e tanti manipoli de fiori, quante libre furono del detto olio ne metterai dentro e fa che bollano in bagno come di sopra e spremi come di sopra e un'altra volta nel vaso bene turato s'appicchi al sole, finche'l sol sarà in Leone, e la luna in Scorpione, poi piglia per ogni libra del sopradetto olio centovinti scorpioni, e più se potrai, e mettili nel detto olio, e fa bollire in bagno maria per quattro hore e spremi come di sopra, poi sospendi al sole finché i frutti di perforata siano maturi, et ogni libra del predetto olio metti un manipolo delle predette frutta nel detto e fa bollire et spremi come di sopra, poi si metta al sole. Ma sempre innanci che si sprema l'olio, lascialo raffreddare nel vaso, nel quale haverà bollito. Poi ogni libra del detto olio piglia termentilla, carlina, aristologiaro, sandali rosi, radici di carlina, spico, nardo, dittamo bianco, grana di ginepre onze 5; cedoaria, gentiana, ana dramme II; centaurea, imperatoria, ana dramma I. Queste due cose ultime metti se ti piace e tutto menutamente tagliato et alquanto pesto nel mortaio, mettasi in infusione di vino vecchissimo grande, nero o bianco o malvagia o acqua vita, che sarà meglio, et iviv si lassi per tre dì, poi si metta nel detto olio e fa bollire per sei o per otto hore in bagno maria, e spremi e torci come di sopra. Per poi ogni libra del sopradetto olio, piglia bolo armeno, mirrha, reubarbaro eletto, zaffrano, aloe epatico, sandali ana dramme II tutto si polverizi, et un'altra volta fa che bolla in bagno maria per sei o per otto hore, e non spremere pel torcitore, poi per ogni libra piglia di mitridate tiriaca fina ana dramme II, e fa bollire insieme col predetto olio per dodici hore, e non si sprema più, poi sospendi al sole per quattro dì nel vaso ben turato, e serà compito. // Aceite contra veneno y peste, y fue probado en dos prisiones de Campidoglio, con condenados a muerte se hizo la prueba y

uno murió y el otro fue ayudado con este aceite. Coge seis libras de aceite viejo y, de jara, seis manípulos de hojas de hipérico y mételas en el dicho aceite, hiérvelo al baño María durante cuatro horas y deja enfriar en una jarra bien tapada, después cuele y exprime las hojas en la prensa, después mételo en la jara bien tapada y colócala al sol, y déjala hasta que el hipérico empiece a florecer, y meterás dentro y hervirás tantos manípulos de flores como libras haya del dicho aceite, y volverás a dejarlo a sol, hasta que éste esté en León y la luna es Escorpio. Después coge por cada libra del dicho aceite cientoveinte tragos, y mételos en el dicho aceite. Hierve en baño María durante cuatro horas y exprime como anteriormente, después deja al sol hasta que los frutos de hipérico estén maduros, y en cada libra del dicho aceite mete un manípulo de estos frutos y hierve y exprime como anteriormente, después deja al sol. Pero siempre, antes que se exprima el aceite, déjalo enfriar en la jarra, en la que habrá hervido. Después por cada libra del dicho aceite coge cinco onzas de: tormentila, carlina, aristoloquia bética, sándalos rojos, raíces de carlina, espliego, nardo, díctamo blanco, grano de enebro. Dos ana dracmas de: cedoaria y genciana. Un ana dracma de: centaura y imperatoria. Estas dos últimas mételas todas bien cortadas y bastante picadas en el mortero, se meten en infusión de vino viejo grande, negro o blanco o malvasía o aguardiente, y déjalo durante tres días. Después se mete en el dicho aceite y se hierve durante seis o siete horas en baño María, y se exprime y prensa como anteriormente. Después por cada libra del dicho aceite, coge bol armenio, mirra, ruibarbo, azafrán, aloe hepático, sándalos. Y todo se pulveriza, y haz otra vez que hierva al baño María durante seis o siete horas, y no exprimir en la prensa. Después por cada libra coge dos ana dracmas de: mitridato, triaca fina, y hazlo hervir junto con el dicho aceite durante doce horas, y no lo exprimas más, después deja al sol durante cuatro días en la jarra bien tapada, y estará hecho. (Ed. 1561 f.1r), (Ed. 1565 p.1).

- **Olio di gelsomino:** Aceite de jazmín. (Ed. 1561 f.43r, f.43v, f.54r), (Ed. 1565 p.106, p.108, p.131). *Olio gelsamino*. (Ed. 1561 f.41v), ((Ed. 1565 p.103). *Olio di gelsomini*. (Ed. 1561 f.43v, f.48v, f.73v, f.78r, f.78v), (Ed. 1565 p.108, p.119, p.173, p.184).

- **Olio di ginepre:** Preparato estratto della distillazione del ginepro. // Aceite de enebro: Producto de la destilación del enebro, parecido al alquitrán, usado contra la roña de las ovejas. (DCVB). (Ed. 1561 f.2v, f.79v), (Ed. 1565 p.4, p.186).
- **Olio di lentisco:** Aceite de lentisco. (Ed. 1561 f.45v, f.54r, f.54v, f.61r, f.62r, f.63r, f.63v, f.65r, f.68v), (Ed. 1565 p.112, p.131, p.132, p.146, p.147, p.150, p.151, p.153, p.154, p.162).
- **Olio di lino:** Olio estratto dai semi di lino; è costituito prevalentemente da gliceridi degli acidi linoleico, linoleico e isolinoleico, che gli conferiscono speciali proprietà siccativie; è usato nella fabbricazione di vernici, mastici e inchiostri nell'industria del linoleum, nell'industria alimentare e in farmacia per la preparazione di alcuni linimenti. (BATT.) // Aceite extraído del lino. (Ed. 1561 f.19v), (Ed. 1565 p.40).
- **Olio di mugia:** Olio di cotogne conforta lo stomaco e membri nutritivi ed i nervi. Cotogna: Frutto del cotogno, giallo pallido, rotondo o allungato, a forma di pera, con polpa dura, profumata, aspra e acidula (ed è usato per fare marmellate). (BATT.) // Membrillo: Fruto del membrillo. Arbusto de la familia de las rosáceas, de tres a cuatro metros de altura, muy ramoso, con hojas pecioladas, enteras, aovadas o casi redondas, verdes por el haz y lanuginosas por el envés, flores róseas, solitarias, casi sentadas y de cáliz persistente, y fruto en pomo, de diez a doce centímetros de diámetro, amarillo, muy aromático, de carne áspera y granujienta, que contiene varias pepitas mucilaginosas. Es originario de Asia Menor; el fruto se come asado o en conserva, y las semillas sirven para hacer bandolina. (Ed. 1561 f.54r, f.62r, f.64r, f.64v), (Ed. 1565 p.130, p.147, p.151, p.152). *Olio di muia.* (Ed. 1561 f.64v, f.65r), (Ed. 1565 p.153, p.154).
- **Olio di nocchi:** Aceite de nuez. (Ed. 1561 f.29v), (Ed. 1565 p.75).
- **Olio di pigvioli:** Olio di pignoli. //Aceite de piñones. (Ed. 1561 f.64v), (Ed. 1565 p.153).
- **Olio di rosette:** Rossa piccola o appena sbocciata o graziosa (e in particolare la rosa selvatica e la pianta che la porta). (BATT.) // Aceite de rosas. (Ed. 1561 f.73v). (Ed. 1565 p.173).
- **Olio di scorpione:** Preparato che si estraie della pianta scorpione. // Aceite de trago: preparado que se estraie de la planta del trago. (Ed. 1561 f.3r), (Ed. 1565 p.6).

- **Olio di senapa:** Liquido trasparente, giallastro o incolore, costituito da isotiocianato di allile, che si estrae dopo l'olio grasso. (BATT) // Aceite de mostaza. (Ed. 1561 f. 62r), (Ed. 1565 p.143).
- **Olio di spico:** Olio essenziale che si produce distillando i fiori freschi di tale pianta, impiegato in medicina per le proprietà antisetliche, antispasmodiche, diuretiche e toniche e soprattutto nell'industria dei profumi. (BATT.) // Aceite de espliego. *Olio de spico.* (Ed. 1561 f.39v, f.70r, f.70v). (Ed. 1565 p.99, p.166, p.167).
- **Olio di tartaro:** Incrostazione di colore bruno scuro costituita da diversi sali, fra i quali predominanti sono il tartaro acido di potassio e il tartaro acido di calcio, che si forma nelle botti del vino durante la fermentazione; gromma (e un tempo veniva usata soprattutto per preparati farmaceutici e cosmetici). (BATT.) // Aceite de tártaro. Véase tártaro. (*Passim.*).
- **Olio di zucche:** Aceite de calabaza. (Ed. 1561 f.45v, f.53v, f.61r, f.64r, f.64v, f.65r, f.66r), (Ed. 1565 p.112, p.130, p.145, p.151, p.152, p.153, p.156).
- **Olio laterino:** Preparato estratto di questo pesce. // Preparado que se extrae a partir de este pez. Véase latterino. (Ed. 1561 f.6v), (Ed. 1565 p.13).
- **Olio laurino:** Preparato medicinale che si estrae, per frantumazione, dalle bacche o, per infusione, dalle foglie del lauro. (BATT.) // Aceite de laurel: Aceite preparado a partir de la infusión de hojas de laurel. (Ed. 1561 f.6r), (Ed. 1565 p.12).
- **Olio petrolio:** Ciascun prodotto liquido ottenuto dalla lavorazione del petrolio naturale o ciascun idrocarburo o ciascuna miscela di idrocarburi ottenuti dalla distillazione di asfalti, bitumi, scisti, ligniti bituminose, che viene usato come carburante o come lubrificante (anche nell'espressione olio minerale), ciascun residuo liquido della raffinazione del petrolio (anche nell'espressione olio combustibile). (BATT.) // *Petróleo:* Líquido natural oleaginoso e inflamable, constituido por una mezcla de hidrocarburos, que se extrae de lechos geológicos continentales o marítimos y del que se obtienen productos utilizables con fines energéticos o industriales, como la gasolina, el queroseno o el gasóleo. (RAE). (Ed. 1561 f.4r), (Ed. 1565 p.7).
- **Olio rosato:** Preparato che si sstrae della decozione di rose con olio comune. // Aceite rosado: Producto de la decocción

de rosas con aceite común. (DCVB). (Ed. 1561 f.6r, f.54r, f.56v, f.70v, f.71r), (Ed. 1565 p.11, p.18, p.131, p.166, p.167).

- **Olio violato:** Lieva le infiammazioni. Il modo di farlo è come del rosato e se non è che si debba fare con olio rozzo o di mandorle o di sisamo. (BATT.)// Aceite de violetas: Producto de la decocción de rosas con aceite común. (Ed. 1561 f.7v, f.54r), (Ed. 1565 p.13).

Opio thebaico: Oppio: Succo lattiginoso che diventa più consistente all'aria, ottenuto per incisioni trasversali delle capsule, non ancora mature, di alcune specie di piante della famiglia papaveracee, in particolare del papavero bianco o indiano (*Papaver somniferum*: quello ottenuto dai fiori o dalla pianta intera è detto meconio, e di tale distinzione si ha notizia fin dall'antichità); contiene, oltre agli alcaloidi, che sono i costituenti di maggiore importanza, acido meconico, resina, gomma, caucciù, zuccheri, grassi, albuminoidi, sostanze pectiche, meconina, meconoisina, opionina; è posto in commercio in pani di forma irregolare, di colore bruno chiaro, che all'aria iscurisce, di odore forte, di sapore acre e amaro; si scioglie per il 50-70% in acqua, un po' di più in alcool e il residuo appare, al microscopio, costituito da frammenti vegetali; l'azione è analoga a quella della morfina: è usato in medicina, in forma di polvere, di estratto o in granuli (deodorizzato e denarcotizzato in modo da contenere, per convenzione internazionale, il 10% di morfina anidra), come narcotico e analgesico con azione centrale e nella preparazione di molti farmaci (sciroppi, tinture, pillole, ecc.); l'effetto stupefacente ed euforizzante e l'assuefazione che ne consegue, con una sempre maggiore e più dannosa dipendenza, ne limitano l'applicazione clinica a interventi antidolorifici episodici e agli stadi acuti di malattie irreversibili, oltre a imporre una rigorosa disciplina del consumo mediante la repressione penale dell'abuso e un'attività di controllo molto importante sulla produzione, commercio e sull'utilizzazione; in Persi e in Cina veniva (e viene tuttora, ma in misura molto minore) usato per fumare, facendolo bollire con acqua e concentrando il filtrato (*Oppio preparato*), poiché in questo modo viene eliminata una notevole percentuale di morfina e non produce l'effetto disastroso che si verifica negli oppiofagi; le principali qualità che si trovano in commercio provengono dall'Assia Minore (in particolare della Turchia) dall'Egitto (e anticamente tale qualità era detta anche *oppio tebaico*), dalla Persia, dall'India, dalla Cina e dalla Bulgaria. Anche: qualsiasi preparato farmaceutico contenente tale stupefacente. (BATT.) //

Opio: Extracto de la adormidera que contienen diversos alcaloides, como la morfina, la codeína y la papaverina, muy adictivo y con propiedades analgésicas, narcóticas y astringentes. (RAE). (Ed. 1561 f.4r), (Ed. 1565 p.7).

Pane: Alimento ottenuto dalla cottura in forno di un impasto di farina, elettivamente di frumento, acqua e, per lo più, sale, lievitato con lievito, naturale (costituito da un'opportuna quantità di pasta conservata da lavorazioni precedenti) o di birra (ottenuto da coltura di *Saccaromyces cerevisiae*), al quale talora sono aggiunti altri ingredienti; costituisce l'elemento fondamentale dell'alimentazione umana nella tradizione alimentare occidentale. (BATT.) // **Pan:** Alimento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno. (RAE). *Paneti.* (*Passim.*).

- **Pan bianco:** Panbianco: Pane confezionato con fior di farina. (BATT.) // **Pan de flor:** Pan que se hace con la flor de la harina de trigo. (RAE). (Ed. 1561 f.58r), (Ed. 1565 p.139).
- **Pane buffetto:** Di farina finissima, particolarmente soffice e croccante. (BATT.) // **Pan de harina fina,** particolarmente esponjoso y crujiente. (Ed. 1561 f.84r), (Ed. 1565 p.197).
- **Pane di pistore:** Pane venale o pane di pistore, colui che fa e vende pane. (DDV) // **Pan de panadero.** (Ed. 1561 f.85r), (Ed. 1565 p.199).

Pannello d'amandole: Residuo della spremitura di spremitura di semi oleosi (lino, sesamo, soia, girasole, colza, arachide, cotone, cocco, noci, mandorle, ecc.) che contiene la parte solida dei semi stessi, costituita da sostanze legnose, albuminoidi, amidi, minerali, lipidi: può essere trattato con solventi per estrarne i grassi (panello di estrazione) oppure compresso in stampi e messo in commercio sotto forma di dischi aventi diametro da 30 a 40 cm e spessore di 2 o 3 cm (panello di pressione), alcuni tipi trovano impiego come alimento concentrato del bestiame con alto contenuto di proteine, altri, non commestibili o velenosi, sono usati come concime o come combustibile. (BATT.) // **Residuo del prensado de semillas oleosas** (lino, sésamo, soja, girasol, colza, cacahuete, algodón, coco, nueces, almendras, ecc.) que contiene la parte sólida de las propias semillas, constituida de sustancias leñosas, albuminoideas, almidones, minerales, lípidos: puede ser tratado con disolventes para extraer las grasas (panel de extracción) o bien comprimido en moldes y comercializado en discos de unos 30 a 40 cm de diámetro, y de 2 a 3 centímetros de grosor (panel de presión), algunos tipos se utilizan

como alimento concentrado del ganado, con alto contenido en proteínas, otros, no comestibles o venenosos son usados como fertilizante o como combustible. (Ed. 1561 f.69r), (Ed. 1565 p.164).

Pece greca: Pecegreca: Resina che residua nella distillazione della trementina per ricavarne l'essenza; si presenta in masse irregolari, fragili, di colore giallognolo o bruno nerastro, ha odore lieve ed è costituita essenzialmente da acido alietinico; è usata nell'industria dei saponi e della carta, nella preparazione di vernici, inchiostri, ceralacca, mastici, adesivi, lubrificanti e anche per la produzione di alcune resine sintetiche. (BATT.) // Colofonia: Resina sólida, producto de la destilación de la trementina, empleada en farmacia y para otros usos. (RAE). (Ed. 1561 f.8r, f.32r, f.37r, f.39r, f.58r), (Ed. 1565 p.15, p.80, p.92, p.98, p.138).

Pece navale: Sostanza bituminosa usata per rendere impermeabile la carena delle navi di legno. (BATT.) // Pez naval: Mixto de varios ingredientes, como son pez común, sebo de vacas, etc., derretidos al fuego. (RAE). (Ed. 1561 f.39r), (Ed. 1565 p.98).

Pece nera: Quella resina ottenuta dalla distillazione del catrame di legno e usata per calafatare le navi, per incatramare lo spago dei calzolari e le manovre navali, per turare vasi di legno, nell'industria di tessuti, ecc. (BATT.) // Pez negra: Sustancia resinosa, lustrosa, quebradiza y de color pardo amarillento, que se obtiene de la trementina y que, mezclada con estopa y otros materiales, sirve para calafatear embarcaciones de madera, que resulta de la destilación de las trementinas impuras, y es de color muy oscuro, por quedar mezclada con negro de humo. (RAE). (Ed. 1561 f.8r), (Ed. 1565 p.15).

Pignocato: Pignoccata: Dolce confezionato con zucchero e pinoli, simile a un torrone morbido. (BATT.) // Dulce confeccionado con azúcar y piñones, parecido a un turrón blando. (Ed. 1561 f.42v), (Ed. 1565 p.106).

Poltiglia: Vivanda preparata con farina di frumento o anche di legumi, intrisa d'acqua e cotta a lungo; polta. (BATT.) // Puré: Pasta que se hace de legumbres u otras cosas comestibles, cocidas y trituradas. (RAE). (Ed. 1561 f.86r, f.87r), (Ed. 1565 p.201, p.204).

Polvere di cipri: Cipria: Polvere minutissima, composta di farina di riso, talco, carbonato di magnesio, stearato di magnesio, ossido di zinco ed essenze che serve alle donne per abbellire la carnagione soprattutto del viso; polvere bianca che un tempo veniva usata da

uomini e donne per spolverizzare i capelli. (BATT.) // Polvo: Residuo que queda de cosas sólidas, moliéndolas hasta reducir las a partes muy menudas. (RAE). (Ed. f.41v, f.42r, f.43r, f.50r, f.50v, f.76v), (Ed. 1565 p.103, p.104, p.107, p.122, p.124, p.180).

Pomata: Preparazione farmaceutica, per uso esterno e per la medicazione della cute, di consistenza molle e ottenuta mediante l'unione di un medicamento talora sciolto in acqua, alcool o glicerina, con una sostanza eccipiente, generalmente grassa (sugna di maiale, lanolina, vaselina, olio di oliva o di mandorle, miscugli di idrocarburi, cera e gomma arabica, sapone molle glicerinato, ecc.) o anche con una base non grassa come mucillagine o pectina di frutta, più tollerata dalle pelli sensibili (e può equivalere al termine unguento, nel quale la base è grassa, oppure essere usata in senso ristretto per indicare un preparato con base vegetale come, in origine, la polpa cotta di mele appiole). In particolare, crema cosmetica usata per la toeletta personale, per il trucco specialmente femminile, per l'acconciatura dei capelli, per la depilazione. (BATT.) // Pomada: Mixtura de una sustancia grasa y otros ingredientes, que se emplea como cosmético o medicamento. (RAE). (Ed. 1561 f.45r, f.47r, f.47v, f.70v, f.73v), (Ed. 1565 p.111, p.116, p.117, p.167, p.173).

Pomo odorifero: Palla di sostanze resinose e balsamiche che anticamente era usata per profumare e purificare l'aria, o, anche, come confortativo e sedativo e che, in particolare, i medici prescrivevano di portare in mano o sul corpo in tempo di contagio per preservarsi da esso. (BATT.) // Bola de sustancias resinosas y balsámicas que antiguamente se usaba para perfumar y purificar el aire o, también, como confortante y sedante y que, en particular, los médicos prescribían llevar en la mano o en el cuerpo en tiempo de contagio para protegerse. (Ed. 1561 f.43r, f.43r, f.43v, f.70v), (Ed. 1565 p.106, p.107, p.108, p.167).

Ragia bianca: Prodotto naturale (anche fossile: ambra, copale), di origine vegetale (essudato da conifere, terebintacee, leguminose, ombrellifere, ecc.), solido o semisolido, trasparente, fragile, amorfo, di colore fra il giallo chiaro e il rosso bruno, con debole odore aromatico e spiccate proprietà plastiche, insolubile in acqua, solubile in alcool, etere, cloroformio, essenza di trementina, cattivo conduttore di elettricità (e, strofinato, si carica di elettricità negativa); a caldo si rammollisce e poi fonde (e il termine può anche indicare la secrezione aromatica del muschio e del castoro). Il copale è una resina assai bianca, assai lucida e trasparente. (BATT.) //

Resina: Sostanza solida o di consistenza pastosa, insolubile in acqua, solubile in alcool e in oli essenziali, e capace di ardere in contatto con l'aria, ottenuta naturalmente come prodotto che fluisce da varie piante. (RAE). (Ed. 1561 f.12v), (Ed. 1565 p.26).

Rasa di pino: Ragia: Resina. In particolare: trementina (anche nell'espressione *Ragia al pino*. Per estensione: pece e, in particolare, pece greca, colofonia. (BATT.) // Resina di pino o Trementina: Jugo quasi liquido, viscoso, odorifero e di sapore piccante, che fluisce da i pini, abeti, alerce e terebinti, e si usa principalmente come solvente in l'industria di pitture e vernici. (RAE). (Ed. 1561 f.4v, f.35r, f.35v, f.37r), (Ed. 1565 p.8, p.87, p.88, p.92).

Recipe: Composizione preparata con più ingredienti; miscela, farmaco. (BATT.) // Preparado: Dicho de una droga o de un medicamento: Dispuesto según dosis y presentación adecuadas para su utilización. (RAE). (Ed. 1561 f.9v, f.85r, f.85v, f.86v), (Ed. 1565 p.19, p.155, p.198, p.199, p.202).

Sangue di drago: Resina che si ricava dai frutti di una pianta rampicante appartenente alla famiglia palme (*Calamus draco*); inodora e leggermente aromatica, di sapore acre, astringente, è solubile in alcool e cloroformio; essiccata, polverizzata e ridotta in pallottole, bastoni, gallette, si usa come colorante rosso, in particolare nella fabbricazione di lacche e vernici, e fu largamente impiegata dai liutai italiani del secolo XVIII (e, anticamente, le si attribuivano proprietà medicamentose e cosmetiche). Anche: resina ricavata da alcune specie di *Dracena*, meno solubile in alcool e in etere e dotata di reazioni caratteristiche. (BATT.) // Sangre de drago: resina encarnada que mediante incisiones se saca del tronco del drago y se usa en medicina como astringente. Otros árboles tropicales de Asia y América dan también resinas rojas a que se aplica este mismo nombre. (RAE). (Ed. 1561 f.6r, f.36v, f.37r, f.51r, f.51v, f.59r, f.60r), (Ed. 1565 p.12, p.90, p.91, p.124, p.125, p.140, p.143).

Sapone: Ciascuno dei sali degli acidi grassi, derivati dai metalli alcalini, solubili in acqua e in grado di svolgere un'azione detergente o, anche, lubrificante; nonostante si possa ottenere per semplice trattamento di soda o di potassa, in soluzioni acquose molto concentrate, con i corrispondenti acidi grassi, per la fabbricazione si usano come materie prime direttamente i trigliceridi presenti negli oli e nei grassi di origine sia animale sia vegetale. (BATT.) // Jabón:

Prodotto solubile in acqua risultato della combinazione di un alcali con gli acidi dell'olio o altro corpo grasso, che si usa generalmente per lavare. (RAE). (*Passim.*).

- **Sapone negro:** Spone di vetrai: Biossido di manganese perché agisce come ossidante e, gettato sulla massa del vetro fuso, converte il protossido di ferro in sesquiossido, con cui il vetro si decolora. L'ossido nero di manganese è un minerale di colore bigio o nero. (BATT.) // Jabón de cristaleros: biossido di manganese perché agisce come ossidante e, lanciato sopra la massa di vetro fuso, converte il protossido di ferro in sesquiossido, con il quale il vetro si decolora. El óxido negro de manganese es un mineral de color gris o negro. (Ed. 1561 f.16r), (Ed. 1565 p.33, p.52).
- **Sapone bianco:** Sapone di monte: Steatite: Presenta varie colorazioni, più spesso bianco-grigiastre, giallo-bruno e rossicce e nel suo aspetto esteriore. È traslucido o opaco, la frattura ne è terrosa o tendente alla concoidale. (BATT.) // Esteatita: Mineral de color blanco y verdoso, suave, y tan blando que se raya con la uña. Es un silicato de magnesia, que se emplea como sustancia lubricativa, y, con el nombre de jabón de sastre, sirve para hacer señales en las telas. (Ed. 1561 f.16r), (Ed. 1565 p.33).
- **Sapone damaschino** Sapone di Marsiglia: Tipo di sapone duro, di colore bianco giallastro, che si ottiene riscaldando a vapore una miscela di oli, a cui viene aggiunta una liscivia di soda caustica e infine, dopo la saponificazione, una soluzione salina (e un tempo veniva preparato con olio d'oliva). (BATT.) // Jabón de Marsella: Tipo de jabón duro, de color blanco amarillento, que se obtiene calentando con vapor una mezcla de aceites, a los que se les añade una lejía de sosa caustica y después la jabonización, una solución salina (antes se preparaba con aceite de oliva). (Ed. 1561 f.76r), (Ed. 1565 p.179).
- **Sapone di cervo:** Mammifero ruminante della famiglia cervidi, sottofamiglia cervini (*Cervus elaphus*), di notevole statura, palchi (corni) ben ramificati e presenti nei soli maschi (possono raggiungere 1,35 m di lunghezza e recare più di dieci punte o pugnali); vive in branchi; nel periodo degli amori (dal principio di settembre alla metà di ottobre) i maschi emettono un particolare grido, molto forte (bramito), e combattono accanitamente fra di loro per il possesso della

femmina (in particolari radure, sempre le stesse ogni anno, dette campi degli amori); dopo le lotte le corna cadono, per ricrescere più ramificate dopo breve tempo. (BATT.) // Ciervo: Animal mamífero rumiante, de 1,30 m de altura más o menos, esbelto, de pelo áspero, corto y pardo rojizo en verano y gris en invierno. Es más claro por el vientre que por el lomo, y tiene patas largas y cola muy corta. El macho está armado de astas o cuernas estriadas y ramosas que pierde y renueva todos los años, aumentando con el tiempo el número de puntas, que llega a diez en cada asta. Es animal indomesticable y se caza para utilizar su piel, sus astas y su carne. (RAE). (Ed. 1561 f.45r, f.46r), (Ed. 1565 p.111, p.113).

- **Sapone di purgo:** Purgo: varietà di argilla usata per sgrassare le lane. (BATT.) // Variedad de arcilla usada para engrasar las lanas. (Ed. 1561 f.35v), (Ed. 1565 p.88).

Sarcocolla: Gommoresina, ricavata dal lattice della sarcocolla squamosa, che si presenta in polvere o in granuli di colore biancastro o rossiccio e di gusto amaro; era molto usata nella medicina antica come cicatrizzante. (BATT.) // Sarcocola: Goma casi transparente que fluye por la corteza de un arbusto de Arabia parecido al espino negro. (RAE). (Ed. 1561 f.87r), (Ed. 1565 p.204).

Seme d'acetosa: Vedere Acetosa. // Semillas de acedera. Véase Acedera. (Ed. 1561 f.2v), (Ed. 1565 p.4).

Seme santo: Semesanto: Droga medicinale ricavata dai capolini fioriti dell'assenzio marittimo o santónico (*Artemisia maritima*) e di alte specie affini della famiglia composte (*Artemisa cina* e *Artemisa contro*). Anche: le piante stesse da cui si ricava. (BATT.) //

Semencontra: Cabezuela de ciertas plantas ricas en santonina. (RAE). (Ed. 1561 f.2v), (Ed. 1565 p.4).

Storace: Balsamo che si ricava in particola dalla liquidambra (*Liquidambar orientalis*), la cui corteccia viene bollita in acqua, spremuta attraverso sacchi di crine in modo da ottenere una resina liquida, di colore verde-grigio che, col tempo, si ispessisce e diventa nera, gradevolmente profumata, usata in medicina per curare alcune malattie della pelle e come antiparassitario contro gli acari della scabbia e i pidocchi, e in profumeria per fissare il profumo delle essenze. Anche: resina solida ricavata dallo storace (*Styrax officinalis*) (BATT.) // Estoraque: Bálsamo que se extrae del estoraque, árbol de la familia de las estiracáceas, de cuatro a seis

metros de altura, con tronco torcido, hojas alternas, blandas, ovaladas, blanquecinas y vellosas por el envés, flores blancas en grupos axilares, y fruto algo carnoso, elipsoidal, con dos huesos o semillas. Con incisiones en el tronco se obtiene un bálsamo muy oloroso, usado en perfumería y medicina. (RAE). (*Passim.*)

- **Storage calamita:** Estoraque de calamita. (*Passim.*)
- **Storage sambucino:** Sambuchino: Che è proprio, che si riferisce al sambuco; aromatizzato o preparato con fiori di sambuco. Genere di piante della famiglia caprifogliacee, comprendente una ventina di specie perenni, raramente erbacee, per lo più grandi arbusti o piccoli alberi delle regioni temperate o subtropicali; hanno foglie opposte, imparipennate, con foglioline seghettate; i fiori sono piccoli, per lo più ermafroditi e pentameri in cime composte o in pannocchie terminali e i frutti sono piccole drupe. (BATT.) // Bálsamo de Saúco. (Ed. 1561 f.36r), (Ed. 1565 p.89).

Sugo: Liquido in vari modi estratto da organismi vegetali, in particolare dalla scorza, dalle foglie, dai petali, ecc. (BATT.) // **Jugo:** Zumo de las sustancias animales o vegetales sacado por presión, cocción o destilación. (RAE). (*Passim.*)

- **Sugo d'aranci:** Jugo de naranjas. (Ed. 1561 f.17r), (Ed. 1565 p.35).
- **Sugo d'ortica:** Jugo de ortigas. (Ed. 1561 f.18r), (Ed. 1565 p.38, p.53).
- **Sugo de cavoli:** Jugo de col. (Ed. 1561 f.35r), (Ed. 1565 p.87).
- **Sugo de limoni:** Jugo de limón. (Ed. 1561 f.38v, f.40r, f.55r, f.69v, f.83v, f.84r), (Ed. 1565 p.97, p.101, p.133, p.163, p.195, p.197).
- **Sugo di bietola:** Jugo de acelga. (Ed. 1561 f.37v), (Ed. 1565 p.92).
- **Sugo di cipolla bianca:** Jugo de cebolla. (Ed. 1561 f.31r), (Ed. 1565 p.78).
- **Sugo di limoncelli:** Sugo di dittamo bianco. Vedere Dittamo bianco. // Jugo de dictamo blanco. Véase Dictamo blanco. (Ed. 1561 f.38r), (Ed. 1565 p.96).
- **Sugo di melaranza:** Sugo di melaranci. // Jugo de naranjas dulces. (Ed. 1561 f.31r), (Ed. 1565 p.78).
- **Sugo di mele:** Jugo de manzanas. (Ed. 1561 f.18r), (Ed. 1565 p.38).

- **Sugo di meloncelli:** Jugo de melón. (Ed. 1561 f.21v), (Ed. 1565 p.44).
- **Sugo di saponaria:** Jugo de jabonera. (Ed. 1561 f.37v), (Ed. 1565 p.92).

Terebintina: Terebentina: Olio resinoso che si ricava dall'incisione della corteccia del terebinto, un tempo usato in medicina per la cura delle affezioni delle vie respiratorie, per la preparazione di unguenti e come diuretico; è anche detto trementina di Chio o di Cipro. (BATT.) // Trementina: Jugo casi líquido, pegajoso, odorífero y de sabor picante, que fluye de los pinos, abetos, alerces y terebintos, y se emplea principalmente como disolvente en la industria de pinturas y barnices. (RAE). *Terebintina chiara, terevintina. (Passim.)*.

- **Terebintina d'abezzo:** Terebinta de abeto. (*Passim.*)
- **Terebintina fina venetiana:** Trementina di Venezia o veneziana: ricavata dal larice nostrale. (BATT.) // Trementina fina veneciana: Trementina procedente de Venecia. (Ed. 1561 f.5v), (Ed. 1565 p.11).

Tiriaca: Teriaca: Medicinale di origine alchimistica costituito da molti ingredienti, fra cui la carne di vipera era fondamentale, al quale si attribuivano poteri straordinari come antidoto contro il morso dei serpenti e nella cura di molte malattie; assai diffuso nel Medioevo e Rinascimento, sopravvisse nella farmacopea popolare, con diverse formule di composizione, fino all'inizio del XIX secolo. In senso generico: antidoto, medicamento, farmaco. (BATT.) // Triaca: Confeción farmacéutica usada de antiguo y compuesta de muchos ingredientes y principalmente de opio. Se ha empleado para las mordeduras de animales venenosos. (RAE). (Ed. 1561 f.1v, f.2v, f.3r, 3v, f.7v), (Ed. 1565 p.2, p.4, p.6, p.13).

Unguento apostolorum: L'unguento apostolico di Avicenna è definito dal Cordo meraviglioso contra le ferite et ulcere difficili et fistule consuma la carne morta et ristaura la consumata mollifica la dura et rissana le piaghe. (UEF). // Ungüento de los doce apóstoles: Medicamento compuesto de doce simples o drogas. (DCVB). (Ed. 1561 f.8r), (Ed. 1565 p.14).

Unguento bianco: Sugna porcina libra 1, cerussa libre 3. Liquefatti a fuoco lene agitali fin a perfetta refrigerazione. Egli refrigera e disicca; laonde giova in scottature, in escoriazioni cutanee, e in caso di decubito. (FC) // Ungüento blanco: manteca de cerdo libra 1, cera 3 libras. Fundidas a fuego lento, agitalas hasta su perfecta

refrigeración. Se refrigeran y se secan; va bien para quemaduras, moratones cutáneos, y en caso de llagas. (Ed. 1561 f.8r), (Ed. 1565 p.14).

Unguento canforato: Unguento bianco canforato: Unguento bianco semplice refrigerato once II. Canfora, trita con poche goccioline d'olio di mandorle, grammi XXIV. Egli è sì efficace come il precedente unguento; specificamente in ulceri dolenti, eccitati da empiastri vescicatorio; ma guardati dal far uso nella risipola. (FC) // Ungüento blanco con alcanfor: Ungüento blanco simple refrigerado onzas 2. Cánfora, tritura con unas pocas gotas de aceite de almendra, 24 gramos. Es eficaz como el anterior ungüento, específicamente en úlceras dolorosas, para los emplastes vesiculares, pero cuidado con su uso. (Ed. 1561 f.8r), (Ed. 1565 p.14).

Vernice: Materiale costituito da sostanze diverse disciolte in particolari solventi, con l'eventuale aggiunta di diluenti, plastificanti, coloranti, ecc., che, disteso su una superficie, solidifica formando una sottile pellicola che serve a proteggerla o a colorarla. (BATT.) // Barniz: Disolución de una o más sustancias resinosas en un líquido que, al aire, se volatiliza o se deseca, y que se aplica a las pinturas, maderas y otras cosas con objeto de preservarlas de la acción de la atmósfera, el sol y otros agentes externos. (RAE). (Ed. 1561 f.18r, f.21r, f.35r, f.35r, f.35v, f.36r, f.67r), (Ed. 1565 p.37, p.43, p.65, p.87, p.88, p.89, p.159).

Vino: Prodotto della fermentazione alcolica totale o parziale del mosto di uva fresca, in presenza o in assenza delle parti solide del grappolo (vinacce). (BATT.) // Vino: Bebida alcohólica que se hace del zumo de las uvas exprimido y fermentado naturalmente. (RAE). (*Passim.*).

- **Vin bianco:** Di colore giallo con varie sfumature, dal paglierino all'ambrato. (BATT.) // Vino blanco: De color dorado más o menos intenso, por oposición al tinto. (RAE). (Ed. 1561 f.4r, f.29v, f.51r, f.54v, f.57v), (Ed. 1565 p.7, p.75, p.124, p.132, p.137).
- **Vin nero:** Vino rosso: Di colore rosso più o meno intenso e dalle diverse tonalità. (BATT.) // Vino rosado: Vino que tiene ese color. (RAE). (Ed. 1561 f.33v), (Ed. 1565 p.84).

CRITERIOS DE TRANSCRIPCIÓN Y EDICIÓN

Los textos han sido transcritos respetando con la máxima fidelidad los textos originales. Las intervenciones realizadas por parte del transcriptor han sido indicadas mediante paréntesis cuadrados [...], con excepción de aquellas intervenciones que han sido insertadas dentro de una letra, sílaba o palabra omitida en el texto original y cuya ausencia no se deba a una falta de material (como una mancha o un roto), ya que en este caso se indican mediante paréntesis angulares <...>.

Todas las abreviaturas han sido desarrolladas.

Se ha regulado la puntuación siguiendo las normas actuales, por tanto, se ha debido ajustar a la normativa el uso de mayúsculas y minúsculas.

También se ha regulado la acentuación de los vocablos según la normativa actual.

Se ha normalizado la escritura de las conjunciones como *nonché*, *infra tanto*, etc.

Se ha respetado la escritura de los artículos y de las preposiciones articuladas.

Se ha regulado el uso de *u* y *v*.

Se ha respetado la oscilación gráfica de algunos fonemas en los documentos y, del mismo modo, la fisionomía particular de algunas palabras.

Se ha regulado la ortografía de *n* y *m*, insertando esta última siempre delante de *p* y *b*.

EDICIÓN DEL TEXTO

I SECRETI DE LA
SIGNORA ISABELLA
CORTESE,
NE'QUALI SI CONTENGONO
COSE MINERALI, MEDICINALI, ARTEFICIOSE, & ALCHIMICHE,
& MOLTE DE L'ARTE PROFUMATORIA, APPARTENENTI
A OGNI GRAN SIGNORA. CON ALTRI BEL-
LISSIMI SECRETI AGGIUNTI.

CON PRIVILEGIO

IN VENETIA
APPRESSO GIOVANNI BARILETTO
1565

AL MOLTO REVER^{DO}
MONSIGNORE, IL SIGNOR
MARIO CHABOGA
DIGNISS. ARCHIDIACONO
DI RAGUSI

Essendo l'huomo tra tutte le creature, molto Reverendo Monsignore perfettissimo, et ritenendo, quanto all'essential forma sua, molta similitudine col suo Fattore, et in quello non havendo luogo l'otio, segue ancora che nell'humano intelletto non potrà per conto alcuno ritrovarsi otiosità. Da qui le speculationi, dalle quali son fatti poi le scienze e l'altre cose trovate, dall'intelletto son nate, da qui parimente è nato l'investigare gli occulti secreti della natura. Ma che dico l'investigare? Quando non solamente l'huomo si contenta della investigatione, ma cerca in tutto e per tutto mettendo in opera, di farsi scimia della natura, anziché superarla, mentre tenta di fare quello che alla natura è impossibile, e che ciò sia vero, si può // (p.2) cavare da' secreti, che tutto il giorno si odono et veggono mettere in essecutione. Di questi adunque secreti, essendone V.S. copiosissima, tra li sperimentati da sè, e tra quelli, ch'Ella portò seco di Ungheria, et io desiando che la età nostra, si come in tutte l'altre cose, supera di gran lunga l'antiche, così in questa parte se le lascio a gran pezzo dietro, ho voluto, con dare al mondo i miei, far scala a V.S pregandola ch' Ella non voglia in questa parte essere più avara di me; anzi, si come con le sue molte virtù mi supera, così in questo voglia di gran lunga avanzarmi. Per laqual cosa, non sola io li resterò obligatissima, ma il mondo tutto, et io mi goderò di havere al mondo fatto un utile tale.

Di V.S affettionatissima

TAVOLA
DEI CAPITOLI
DE GLI SECRETI
DELLA SIGNORA
ISABELLA CORTESE

LIBRO PRIMO

Contra peste et veneno. Capito<lo> 1 facciata 1	
Contra peste et veneno, del Re Ferdinando. Cap. 2	fac.4
Olio de perforata, a peste, veleno et altri mali. Cap. 3	faccia. 5
Olio di scorpione contra peste, et altri mali. ap. 4	6
Alle scrofole in quaranta di. Cap. 5	7
Olio che in vintiquattro hore salda le ferite. Cap. 6	7
Olio che salda in vintiquattro hore. Cap. 7	8
Olio de vesciche d'olmo, ch'in vintiquattro hore salda le ferite, e vale a levare la nodosità et gomme delle podagre. Cap. 8	9
Colla a ferite senza punti. Cap. 9	10
Alla milza. Cap. 10	10
Alle creste che vengono alle donne, per causa del parto, o per altra cagione. Cap. 11	Faccia 11
Alle creste, e morici, sanarle in tre di. Cap. 12	11
Alle morici, e sistole et ogni piaga vecchia. Ca<pitolo>. 13	11
Alle morici. Cap. 14	11
Onguento per la tigna. C<apitolo> 15	Faccia. 11
Alli porri sopra la verga. Capit. 16	12
Alli porri. Cap. 17	12
Pillule contra il mal francioso. Cap. 18	13
Alli porri della verga. Capit. 19	13
Alla tigna. Cap. 20	13
Olio di perforata allo spasimo, et a saldar le ferite. Capit. 21	14
Alle scrofole. Cap. 22	14
Alla tigna. Cap. 23	15
Alli cali delle mani pel mal // (p.3) francese. Cap. 24	16
A guarire il mal della bocca per il mal francese. Ca. 25	Faccia.16
A far orinale la renella. Capito<lo> 26	16

Per levar i segnali delle ferite fresche. Cap. 27	17
Unguento da rognia perfettissimo. Cap. 28	17

LIBRO SECONDO

Particolare di Chirico abate di Colonia. Capitolo 1	Faccia.19
Il modo di cavar l'anima di Saturno è questo. Cap. 2	Faccia.30
Pratica di tutto questo. Capito. 3	32
Sapone bianco senza fuoco. Cap. 4	33
Oso bianco che diventi di color nero. Cap. 5	34
Oso si facci molle fa così. Cap. 6	34
Inchiostro che in quaranta di sparisce e non si vede. Cap. 7	34
Scancellar lettere senza guastar carta pergamena. Capito. 8	34
Oso bianco che diventi verde. Cap. 9	35
A cavare luna fina di Giove. Cap. 10	35
<i>Acqua lucis</i> . Cap. 11	36
Moltiplicar sapone. Cap. 12	Faccia.36
A far una pietra come azzurro oltramario. C. 13	37
Candela da romper ogni ferro. Cap. 14	37
Indolcir il ferro. Ca. 15	37
Tempera da dar al ferro che tagli l'altro. Cap. 16	37
Tempera che taglia il porfido. Cap. 17	38
Fonder il ferro stia al martello. Cap. 18	38
A far borace d'Alessandria. Cap. 19	38
Borace per gli orafi. Cap. 20	Faccia 38
Azzurro d'argento, così si fa. Cap. 21	39
Terra da getto. Cap. 22	39
Altrimenti a vintiquattro getti. Cap. 23	40
Terra da getto. Cap. 24	40
Improntar in ferro ogni medaglia. Cap. 25	41
Corregivoli che durano quaranta di al fuoco. C. 26	41
Olio di salnitro semplice. Capit. 27	41
Acqua di sal armoniaco. Capito. 28	41
Sal armoniaco. Ca. 29	42
Borace. Cap. 30	42
Borace. Cap. 31	42
Borace per fonder e saldare ogni metallo. Cap. 32 // (p.4)	43

Sal alembrot che fa fonder e ridur calcine in corpo. Capit. 33	43
Sal alcali. Cap. 34	43
Canfora perfetta. C. 35	43
Azurro buono. Cap. 36	44
Azurro di luna in dieci dì. Cap. 37	44
Azurro di Luna in dieci dì. Cap. 38	44
Azurro d'argento altrimenti. Cap. 39	45
Azurro buono. Cap. 40	45
Olio d'arsinico, di zolfo, e come si fa. Cap. 41	45
Acqua che solve sole e luna. Cap. 42	45
Terra da getto. Cap. 43	46
A far un vaso, o figura bianca. Cap. 44	46
Pasta da improntare quello che vuoi. Cap. 45	46
A conoscer se l'azzurro è buono. Cap. 46	46
Reduttione d'argento magnato dall'acqua forte. Capit. 47	46
Scalcinatione dell'acqua forte e la sua utilità. Capito. 48	47
Paiola come si raffina cavata per acqua forte. C. 49	48
Mercurio follimato come si fa. Cap. 50	49
Mercurio de corpi calciati come si cava. Cap. 51	49
Olio de salnirro ^a , tartaro, e solfo che fissa l'amalgama. Cap. 52	50
Indolcire ogni mettallo. Capit. 53	51
A indolcire il sofisticato. Capit. 54	52
Tempera d'arme. C. 55	52
Tempera forte altrimenti. Cap. 56	52
Tempera di ferro durissima. Cap. 57	53
Altra tempera. Cap. 58	53
A indorar ferro. Ca. 59	53
Per incavar ferro. Ca 60	53
A fonder il ferro e sarà dolce. Cap. 61	54
Fonder ferro. Cap. 62	54
Fonder ferro al bianco. Capit. 63	54
A far il ferro frangibile da pestare. Cap. 64	54
Ferro si fonde con ogn'una di queste cose. Ca. 65	54
Acqua ridottiva e ingressiva, e da viso. Cap. 66	55
A finire una minera. Ca. 67	Faccia 55

^a Salnitro, en el original salnirro, por error de tipografía.

Mercurio di Saturno, così si cava. Cap. 68	56
A trazettar ottone. C. 69	60
A far ottone bello. C. 70	60
Tenta verde bella per colorir osso. Cap. 71	61
A fare terra da gettare quello che vorrai di mettallo o piombo. Cap.72	61
A dar tempera buona a ogni // (p.5) ferro e a conservarlo dalla ruggine Cap. 73	62
A fare fuoco greco. C. 74	62
Oro potabile. Ca. 75	62

LIBRO TERZO

Colla nobilissima a tutte le gioie, e pietre ne gli anelli, e a mettere in muro le pietre di musaico, e d'essa si ponno far belle imagini se fossero di marmo. Ancora si ponno fare i manichi de coltelli, e piatti che paranno d'avario. Capitolo primo. Fac.	64
Colla da incolar pietre, e legni tarsiati. Cap. 2	65
Colla da incollar gioie, o cristallo sopra il legno. Capit. 3	65
Specchi di metallo. C. 4	65
Color rosso per fiorire e adombrare ogni colore. C. 5	65
Ombra d'azzurro. Ca. 6	66
A metter l'oro nelli libri. Capito. 7	66
A fare pezzole azzurre. Capito. 8	67
A fare acqua azzurra. C. 9	67
Colore da scrivere, e pignere, fatto di more. C. 10	67
Tempera del verzino da pignere in panno. Ca. 11	68
Come si mette l'azzurro. Capito. 12	68
A profilare tutti i colori attorno attorno. Capito. 13	68
L'ombra di verzin, così si fa. Capito. 14	69
A cavar l'olio di carta. Capito. 15	69
A scamosciar la carta pecorina per coprire i lavori. Cap. 16	69
A far la pelle rossa scamosciata. Cap. 17	69
A far pelle di color verdissimo. Cap. 18	70
A tenger pelle in color granato. Cap. 19	70

A tener la pelle in azurro. Cap. 20	70
A conciar le pelli d'ogni sorte. Cap. 21	71
Concia cruda e presta. Capito. 22	72
A fare pelle rossa quando è scamucciata. Cap. 23	72
A tener rese in rosso. Capito. 24	73
A tener i capelli in color nero. Cap. 25	74
Olio che fa diventar rossi i capelli. Cap. 26	75
Lessiva da far rossi i capelli. Cap. 27	75
Per lavar un lavoro d'oro e di seta lavorato in tela, o in qual si voglia cosa che resta come se fosse nuovo. Capito. 28	76
// (p.6)	
Per lavar oro solo. C. 29	77
Per lavar i drappi di raso vecchio che paiano nuovi. Capito. 3	77
Per conservar i colori quando si lavano. Cap. 31	78
Per cavar macchie d'oro vecchio in panno. Ca. 32	78
Per levar macchie più forte. Cap. 33	78
Per levar macchie di panno di lana o di seta, o damasco. Cap. 34	78
Per levar cera di veluto d'ogni color se non rosso. Capito. 35	79
Per levar la cera di saia e ciambelloto e d'ogni altra cosa. cap. 36	79
Per far azurro. Cap. 37	79
Per far borace. Cap. 38	79
Far pecegreca perfetta. Capito. 39	80
A tener li peli bianchi in nero. Cap. 40	81
A cavar macchia d'inchiostro, o d'altro qual si voglia colore temperato con la gomma, o colla, o chiara d'ovo, o con altro d'ogni panno, e seta. Cap. 41	82
A cavar pece d'ogni panno. Cap. 42	82
Alla macchia de panno verde. Cap. 43	82
A ridur il colore smarrito de ogni panno se non di grana.	
Capitolo 83	84
A rendere il colore nero a un panno lavato, e serà piu bello. Cap. 45	85
A tener filo nero, e bigio. Cap. 46	83
A farlo bigio. Cap. 47	83
A tener i capelli bagnandogli. Cap. 48	84
Tingere l'osso, e far ogni opera. Cap. 49	84
Canfora fina, così si fa. Capito. 50	85

A conoscere il buono lapislazuli. Cap. 51	85
A far azzurro. Cap. 52	85
Colorire le turchine. Capito. 53	85
Rubini, si fanno così. Capito. 54	86
A far candele di sevo, che parrà di cera. Cap. 55	86
A multiplicar la cera. Capito. 56	86
Altro modo migliore. Capito. 57	87
Multiplicar la canfora. Capito. 58	87
Levar ogni macchia d'olio, e di grasso in panno. Ca. 59	87
Pallotte di sapone per levar le macchie. Ca. 60	88
Levar macchie d'ogni drappo e d'ogni colore. Capito. 61	88
Vernice bella e fina come oro. Cap. 62	88
// (p.7)	
A far drizzar il membro. Capito. 63	89
Azzurro bello. Ca. 64	89
Azzurro perfetto. C. 65	89
Azzurro oltremarino. Capito. 66	90
Modo da lavare e divider il sopradetto. Cap. 67	90
Azzurro oltremarino. Capito. 68	90
A cavar macchie di raso, e di veluto. Cap. 69	92
A cavar macchie. C. 70	92
A far buone unghie alle bestie. Cap. 71	92
Per rifarle in un giorno. Capito. 72	93
Per far una stella nella fronte ad un cavallo bianco. Capito. 73	93
Per lo ciamoro. Cap. 74	93
Per disinfiar una percossa delle bestie. Cap. 75	93
Per calcio havuo alla grassella. Cap. 76	93
A dolori e colica passione del cavallo. Cap. 77	94
Per far cascare i vermi del cavallo. Cap. 78	94
A crepaccie e crepature. Cap. 79	94
A sanare le giarde. C. 80	94

LIBRO QUARTO

Rossetto de scudellini per le donne. Cap. 1	95
---	----

Giallo da dare alli guanti. Cap. 2	97
Tenta d'ombra. C. 3	98
Viso che non si guasti pel freddo né pel caldo. C. 4	98
Al rossore della faccia. Capito. 5	98
Alle panne del viso. C. 6	99
Pel viso. Cap. 7	100
A conciar sollimato per le donne. Cap. 8	100
Pel viso. Cap. 9	101
Polvere odorifera di violette. Cap. 10	101
Per levar i grani e porri del viso. Cap. 11	101
Pasta da far paternostri odoriferi. Cap. 12	102
Caccioletta reale. C. 13	103
Caccioletta Alessandrina. Cap. 14	105
Confettione di legno d'aloë. Cap. 15	106
Per far pomo real odorifero. Cap. 16	106
Pomo odorifero. C. 17	107
Pomo Imperial odorifero. Cap. 18	107
Pomo della quinta essenza del profumo. C. 19	108
Perfumo, sopra la paletta, della quinta essenza. Capito. 20	108
Pezzete molto fine. Capito. 21	110
Grassetto di capretto, così si fa. Cap. 22	110
// (p.8)	
Saponeto da far le man morbide e belle. C. 23	111
Grassetto di capretto. Capito. 24	111
Grasso del midollo di caprone. Cap. 25	112
Ceretto molto bello. Capito. 26	112
Saponetto singolare per le mani. Cap. 27	113
Saponetto che fa le man morbide e belle. Cap. 28	113
Per far bianche le mani. Capito. 29	114
Per far belle le mani. Capito. 30	114
A far sapone senza fuoco. Capito. 31	114
A far sapone molle. Capito. 32	115
Sapone. Cap. 33	116
Pomata perfetta. C. 34	116
Pomata di cedro. C. 35	116
Untion reale odorifera. Capito. 36	117
Untion Imperiale odorifera, e virtuosa. C. 37	118

Mistura d'ambra di muschio e di zibetto. C. 38	119
Perfumo dolce di caccioletta. Cap. 39	119
Usnee polvere de Cipri. Capito. 40	120
Cuscinetto per tenir tra i panni lini. Cap. 41	121
Acqua odorifera finissima. Cap. 42	122
Acqua d'angeli. C. 43	123
Acqua moscata. C. 44	123
Acqua per far i denti belli, e bianchi. <Capitolo> 45	124
Polvere da nettar e far belli i denti. Cap. 46	124
Per fermar i denti, conciar le gengive, e farli bianchi. Cap. 47	125
Conserva da denti. Capito. 48	125
Acqua di talco buona a molte cose. cap. 49	125
Olio di muschio. C. 50	126
Olio di muschio, e ambra. Cap. 51	126
Olio di noce moscate. Capito. 52	127
Olio di belzoino, storace. Cap. 53	127
Olio d'ova nero. C. 54	128
Olio d'ova d'altra guisa. Capito. 55	129
Olio per conservar la gioventù. Cap. 56	129
Olio d'ova, e di terebintina. cap. 57	130
Olio de zucche. c. 58	130
A far olio rosato, violato, gelsomino, e camomilla. Capito. 59	131
Il modo di lavar olio. Capito. 60	131
Olio di lentisco per il volto. Cap. 61	131
Olio di lentisco cotto altrimenti. Cap. 62	132
// (p.9)	
Olio di tartaro. Ca. 63	132
Alume zucarino, così si fa. cap. 64	133
Modo d'acconciare e purificar sollimato. cap. 65	133
Sonnifero buono. C. 66	134
Acqua d'agresta de vite bianca per levare il sole della faccia. Cap. 67	135
Acqua de graspi d'agresta. Cap. 68	136
Acqua da viso per far il lustro. Cap. 69	136
Acqua di rafani per le lentigini, e far bianco il viso. Capito. 70	136
Acqua de zucche per il viso. Cap. 71	136
Acqua da viso di fave bianche. Cap. 72	137

Pelature per le panne e lentigini. Cap. 73	137
Pelatore d'acqua. C. 74	138
Per levar il sole e le panne dal viso. Cap. 75	139
A far buona carnagione. Capito. 76	139
A far bellissime carnagione. Cap. 77	139
Pasta di soavissimo odore da mettere in vasi d'oro. Capito ^a . 78	140
A far bianchi i denti. Capito. 79	140
A far bianche le mani. Capito. 80	141
Acqua de sorbe che leva le cresse del volto. C. 81	141
Medicina per levar le cresse del volto. Cap. 82	141
Acqua da volto che fa belle carni. Cap. 83	141
Acqua da viso bellissima. Capito. 84	142
Acqua da viso. C. 85	142
Acqua di volto perfetta di biacca. Cap. 86	142
Acqua che fa il medesimo effetto. Cap. 87	143
Acqua da viso. Cap. 88	143
Acqua da viso che'l fa bello senza rughe. Cap. 89	143
Acqua da viso per assotigliar la pelle grossa. C. 90	144
Per levar l'ardore del viso. Cap. 91	144
Latte virginal buono per le macchie del viso. C. 92	144
Latte virginal che fa la pelle lustra, e netta le macchie. Cap. 93	144
Per quelle c'hanno la pelle che non può soffrir il pelatore. Cap.94	145
A far la faccia chiara com'un specchio. Cap. 95	146
Sguramento innanzi si metta il belletto al viso. Capito. 96	146
Polvere da sgurar il viso. Capito. 97	147
Polvere per sgurar la faccia. cap. 98	147
Muta per levar il sole della faccia delle man, e del collo. Cap. 99	147
Muta mirabilissima. Capito 100	148
Muta per levar panne e lentigini della faccia. C. 101	148
Muda d'un' hora per schiarir e far bianca la carne, e lucida. Cap. 102	149
Muda di due hore per nettar la pelle, e far buon colore. Cap. 103	149
Argentata che fa bianca e liscia la faccia. Cap. 104	150
Argentada singolare. Capito. 105	151

^a Rapito nell'originale, per errore di tipografia.

Argentata perfettissima. Capito. 106	152
Per levare macchie del volto. Cap. 107	154
Per levare colore del viso acqua d'oca. Cap. 108	154
Acqua d'una gallina bianca che fa bellissima carne, e mantiene la gioventù. Capito. 109	154
Acqua bella da viso. Capito. 110	155
Per levar panne del viso in vintiquattro hore. Capito. 111	156
Saponetto pel viso, e non si può far se non l'inverno. Capito. 112	157
Il modo di far il detto sappone è questo. Cap. 113	157
L'altro saponetto che si fa la state, e è di minor fastidio. Cap. 114	158
Sguramento buono. capito. 115	159
A far bella faccia. C. 116	159
A colorire, e assottigliare le carni delle labra. Capitolo 117	160
Acqua che fa bella faccia. Capito. 118	160
Acqua che fa la faccia bianca assottiglia le pelle leva le macchie, e le cresse. Capito 119	160
Rossetto. Cap. 120	161
Pelatoio per donne. Capito. 121	161
Acconcio pel viso. Capitolo 122	162
Il modo della ceretta. Capito. 123	162
Acqua che fa la faccia rossa e lustra, e l'attempate fa parer giovani. Cap.124	162
A far un bel lustro per una gran maestra. C. 125	163
A mandar via le panne del volto con facilità. Capitolo 126	163
Polvere da far le mani bianche. Cap. 127	164
Sapone senza fuoco buon da far i capelli biondi. Capito. 128	164
Sapone liquido. C. 129	164
Sapone con rose verdi. Capito. 130	165
// (p.10)	
Sapone odorifero. Capitolo 131	165
Palle odorifere bone per cacciar la rognà. Cap. 132	166
Laudano buono, che conforta tutte le membra. Capito. 133	167
Laudano comune. Capitolo 134	167
Unguento da rognà odorifero. Cap. 135	167
Perfumi in girelle per consumar in acqua rosa. Capito. 136	167
Perfumo d'uccelletti fini per bruciare. Cap. 137	168

Uccelleti ad altro modo migliori. Cap. 138	169
Altro modo migliore, e per far paternostri. C. 139	169
Pater nostri de garofoli. Capito. 140	170
Ambracane contrafatto. Capito. 141	171
Muschio contrafatto. Capito. 142	171
Zibetto contrafatto. Capito. 143	172
Zibetto contrafatto. Capito. 144	172
Concia de guanti perfettissima, con musco e ambracan. Cap. 145	173
Concia de guanti senza musco perfetta. C. 146	173
A far neri i capelli, o la barba. Cap. 147	174
Tengere peli, corni, penne, in più colori. C. 148	174
Tengere corne, ossa, e in ogni altra cosa. C. 149	174
Tenger barba, o capelli neri, o rossi. Cap. 150	175
Tenger i peli, che tirin quasi al rosso. Cap. 151	175
Tenger i peli, in nero. Capito. 152	176
Tenger i peli in color castagnino. Cap. 153	176
Tenger i peli in biondo, rosso, e castagno. Cap. 154	176
Tenger peli in nero. Capito. 155	176
Tenger peli in nero. Capito. 156	177
Tenger peli in nero. Capito. 157	177
Tenger peli neri, rossi, castagni. Cap. 158	177
Tenger i peli in rosso. Capito. 159	178
Tenger i peli in biondo, rossi e neri. Cap. 160	178
Tenger i peli in nero. Capito. 161	178
A cavar peli da che parte ti piacerà. Cap. 162	178
Tenger i peli in nero. Capito. 163	178
Bionda da capelli. C. 164	178
Tenger i peli in nero. Capito. 165	179
Olio de muschio. Capitolo 166	180
// (p.11)	
Olio de zibetto. C. 167	180
Polvere de Cipri rossa. Capito. 168	180
Polvere de Cipri. Capitolo 169	180
Biacca lavorata dura per trenta dì sul viso. Ca. 170	181
Che l'olio odorifero mai si rancisca. Cap. 171	181
Olio de biacca pel viso. Capito. 172	181
Olio di belzoino. C. 173	182

Olio di belzoino altrimenti. Cap. 174	182
Olio di storace calamita. Capito. 175	182
Olio di laudano. Ca. 176	183
Olio di laudano piu soave. Cap. 177	183
Olio de noci moscate. Capito. 178	183
Olio de fior de naranci. Capito. 179	184
Olio di gelsomini. Capitolo 180	184
Olio de canfora, che vale a piu cose. Cap. 181	184
Olio di grano. Ca. 182	185
Olio di ginepre. C. 183	186
Olio di zolfo. Cap. 184	186
Olio di solfo, che dissolve i metalli. Cap. 185	187
Olio di muschio. C. 186	189
Olio reale perfettissimo. Capito. 187	189
Olio de garofali. C. 188	189
Acqua de fiori de gelfomini. Capitolo 189	190
Acqua nanfa. Ca. 190	190
Acqua rosa singolare. capito. 191	190
Acqua rosa muschiata perfetta. cap. 192	191
Acqua d'Angeli. C. 193	191
Acqua di fiori di lavanda. Capito. 194	192
Acqua vita perfettissima. Capito. 195	192
Acqua di vite quando si pota come si concia. C. 196	192
Acqua per far bianchi i denti. Cap. 197	193
Acqua che fa bianca la faccia e le mani. Cap. 198	194
A far belle carni per tutto. Cap. 199	195
Acqua odorifera contra sole, e scaccia i goffi della faccia. Cap. 200	195
Acqua da far bella e morbida la pelle. Cap. 201	196
Acqua che fa bellissimo colore al viso, e faccia ogni macchia. Cap. 202	196
Acqua che fa colorita la carne a chi è pallido. Capitolo 203	196
Acqua che scaccia dal volto ferfe, volatiche, e coffi, e ogni macchia e segno, e fa lustra e colorita la pelle. Cap 204	197
A far latte vergine. Capito 205	197
// (p.12)	
Acqua che fa bella faccia, e di età di quindecim anni. Capito 206	198

Acqua sonnifera. C. 207	198
A far bella faccia. Capitolo 208	199
Bianco per donne. Capitolo 209	200
A levar le panne, e far bella faccia. Cap. 210	200
A cacciar le lentigini, e panne della faccia. C. 211	201
A far rosso per il viso. Capito 212	201
Alle lentigine della faccia. Cap. 213	201
Per la faccia. Cap. 214	202
A far monda la faccia. Capito. 215	202
A far bella faccia. C. 216	203
A contrafar le perle che parranno naturale. Capitolo 217	205
Acqua nobilissima, facile a farla, e di poca spesa, la quale è bona a lavar il viso, per conservarlo sempre a un modo. Cap. 218	206
A far acqua da viso. Capito. 219	206
A far star la carne soda. Capito. 220	206
A mandar via i porri, e calli fra le dita. Cap. 221	207

IL FINE DELLA TAVOLA
DEI CAPITOLI

DE GLI SECRETI DELLA SIGNORA ISABELLA CORTESE

LIBRO PRIMO

Contra peste et contra veneno. Capitolo 1

Olio di Fra Gregorio Mezzocapo, che fece per Papa Clemente VII, contra veleno e peste, e fu provato in due pregioni di Campidoglio, che erano condannati alla morte, e fece la prova, ch'uno morì, e l'altro che fu aiutato con questo olio scampò alla qual esperienza intravenne il senatore messer Simon Tornaboni et il cameriere del detto Papa.

Piglia del olio vecchissimo libre VI e, di maggio, habbi manipoli VI delle foglie di perforata et mettile in olio sopradetto, e bollano in bagno maria per hore quattro e lassa raffreddare in un vaso ben turato, poi cola e spremi le foglie nel torcitore, poi metti in vaso ben turato, e appendi al sole, e lassa così stare fin che la perforata comincia fiorire, e tanti manipoli de fiori, quante libre furono del detto olio, ne metterai dentro e fa che bollano in bagno come di sopra e spre // (p.2) mi come di sopra e un'altra volta nel vaso bene turato s'appicchi al sole, finché 'l sol sarà in Leone, e la luna in Scorpione, poi piglia per ogni libra del sopradetto olio centovinti scorpioni, e più se potrai, e mettili nel detto olio, e fa bollire in bagno maria per quattro hore e spremi come di sopra, poi sospendi al sole finché i frutti di perforata siano maturi, et in ogni libra del predetto olio metti un manipolo delle predette frutta nel detto e fa bollire et spremi come di sopra, poi si metta al sole. Ma sempre innanci che si sprema l'olio, lascialo raffreddare nel vaso, nel quale haverà bollito. Poi per ogni libra del detto olio piglia termentilla, carlina, aristologiario, sandali rossi, radici di carlina, spico, nardo, dittamo bianco, grana di ginepre

onze 5; cedoaria, gentiana, ana dramme II; centaurea, imperatoria, ana dramma I. Queste due cose ultime metti se ti piace e tutto menutamente tagliato et alquanto pesto nel mortaio, mettasi in infusione di vino vecchissimo grande, nero o bianco o malvagia o acqua vita, che sarà meglio, et ivi si lassi per tre dì, poi si metta nel detto olio e fa bollire per sei o per otto hore in bagno maria, e spremi e torci come di sopra. Poi per ogni libra del sopradetto olio, piglia bolo armeno, mirrha, reubarbaro eletto, zaffrano, aloe epatico, sandali ana dramme II tutto si polverizi, et un'altra volta fa che bolla in bagno maria per sei o per otto hore, e non spremere pel torcitore, poi per ogni libra piglia di mitridate, tiriaca fina ana dramme II, e fa bollire insieme col predetto olio per dodici hore, e non si sprema più, poi sospendi al sole per quattro dì nel vaso ben turato, e serà compito.
// (p.3)

Virtù del detto olio

Se fosse persona che havesse preso veleno per bocca, ungasi il cuore e i polsi di sei hore in sei hore, per due dì naturali, poi una volta il giorno per infino a quattro dì. Chi havesse sospetto di magnare veleno in alcun luogo, dove andrà a magnare ungasi prima che vi vada una volta il cuore, e poi che serà tornato un'altra volta. Chi volesse preservarsi dalla peste, ancor praticando con gli ammorbati, ungasi il cuore et li polsi una volta il giorno, quando ne va a dormire. Se alcuno fosse morsicato da qual si voglia animale velenoso, o cane arrabbiato, o ferito d'arma avvelenata, ungasi intorno alla piaga e li polsi et il cuore, di otto hore in otto hore, insin a quattro giorni et poi una volta il dì persino passato il settimo giorno. S'alcuno havesse pontura di mal di costa, ungasi la doglia et il cuore

per due giorni, di quattro hore in quattro hore. S'alcuno havesse dolore de fianco, ungasì il dolore et il cuore e li polsi, e questi tre mali vuol essere l'olio caldo. S'alcuno havesse dolore colico, ungasì fra le due nature et il cuore. Alli vermi per li putti, ungetegli il cuore e li polsi, e la nuca, e le nari, la fontanella della gola e quella dello stomaco. S'alcuno havesse spasimo in una ferita, overo in altra maniera, ungasì intorno al male et il cuore, et li polsi, di otto hore in otto hore, insino passato il quarto giorno e poi due volte il giorno per quattordecì giorni. S'alcuno fosse appestato, ungasì intorno il cuore et intorno al male di quattro hore in quattro hore infin al settimo dì, et poi una volta la mattina et una la sera // (p.4) infin a venti giorni. E nota che quando non si potesse havere l'olio vecchissimo, farai destillare l'olio della oliva per tre o quattro volte e serà della medesima perfettione.

Contra peste et veneno, del Re Ferdinando. Cap. 2.

Piglia libre II d'acqua vita ottimamente rettificata nella quale poni queste cose: zuccaro fino, radici di carlina ana onze III; cedoaria, seme di cardo santo, ana onza I; reubarbaro, dramma I; grani di ginepre, onze II. S; terra sigillata, bolo armeno, ana onza I; seme di ruta, dramme III; foglie di ruta, onze V; cinnamomo eletto, dramme V; silo balsamo, carpobalsamo, foglie di sena, macis, legno aloe, doronico, ana dramme II; ditamo bianco dramme VII; seme santo et di porulaca, ana dramme III; seme d'acetosa, cicorea e di cedro mondati, ana dramme III; radici di termentilla, gentiana, ana dramme VI. Tutto si polverizi e pongansi nell'acqua predetta per una notte, che'l vaso stia ben chiuso, poi aggiungi libra I d'olio di ginepre

e libra I di tiriaca fina, e tutto si ponga nel orinale con suo lambicco. Poi metti al fornello e stilla finché tutta l'acqua ardente sia distillata, e servala che è preciosissima, in qualche vaso di vetro, benissimo turato, e sopra le feci, che resteranno nel orinale, poni libra 1 d'olio d'incenso, e di grado in grado augmenta il fuoco finché tutto l'olio serà distillato fora, il quale serva nel vetro ben turato. E quando sopravvenisse ad alcuno la febre pestifera subito, innanzi che dorma, se è huomo di età perfetta, gli darai libre V della detta acqua e se'l fosse di mezza età gli darai dramme III, e se sera piccolino dramme II, et incontante // (p.5) detta acqua si rappresenterà al cuore e libererà da ogni veleno. E dove apparirà il segno pestifero, ongi subito col sopradetto olio, e subito da quella parte dove appare fallo sanguinare alla vena comune, poi si ponga nel letto, e sudi quanto potrà e stia coperto de panni quanto può e sudi per tre hore, et non dorma; poi gli si dia a magnare e guarrà. La sopradetta acqua maravigliosamente sana tutti quelli che gli fosse dato veleno, a magnare, ovvero a bere e, bevuto de detta acqua, subito sarà libero. Et se avesse vermi di qual si voglia spetie, se gli onga la fontanella della gola et attorno l'ombilico e la bocca dello stomaco e le polsi e le reni co'l detto olio, e subito sarà libero.

Olio de perforata a peste, veleno et altri mali. Cap 3

Piglia olio d'oliva, onze XVIII; terebintina onze III; zaffarano onze 5; reubarbaro eletto, dramme II; gentiana, cardo benedetto, dittamo bianco ana onze 1; perforata con li fiori e con l'herba e la semente assai quantità, momordica, i frutti, le frondi et i fiori per la metà, o altrettanto. Taglisi ogni cosa menutamente, e la perforata vorrà essere sbroffata con ottimo vino, lassandola per tre

dì in loco fresco; dapoi si ponga nel olio sopradetto e si faccia bollire a fuoco temperato tanto che cali l'humidità del vino. Poi levisi dal fuoco e pongasegli la terebintina e la momordica e l'altre cose, e che bolla di nuovo e non faccia bollor grande, per due o tre hore, poi si tenga in vaso di vetro ben serrato sotto'l letame caldo per trenta dì, dapoi in luogo freddo sotto terra per tre braccia, per quindici dì, dapoi si ponga al sole // (p. 6) per due mesi e se più, più et al sereno ben serrato et adopera come disopra.

Olio di scorpione contra peste et altri mali. Cap. 4

Piglia dell'olio vecchissimo libra I, scorpioni vivi numero cento, falli bollire in bagno maria col detto olio, tanto che i detti scorpioni siano secchi, poi colagli et in detto olio ponigli onze I di reubarbaro eletto, polverizzato sottilmente, tiriaca fina unice I sempre misticando finché sia fredda, poi cola e spremi forte e serva il liquore in vaso ben serrato.

Altrimenti

Piglia olio vecchio libra I, scorpioni numero 140 quali siano presi in sol Leone, et mettilgli nel detto olio finché 'l sole sia passato del segno di Leone, e fallo bollire poi in una caccia di rame, tanto che i scorpioni vengano a galla di sopra, allhora ponivi dentro ruta, abrotano ana manipolo I e lassa bollire tanto che detti scorpioni siano crepati, poi spremigli fortemente, e nella detta espressione metterai tiriaca fina, quanto più si puo: reubarbaro eletto, ana onze I; dittamo bianco gentiana, ana onze 5 che sia di quell'anno le radice dette; termentilla, dramme II, et ogni cosa si tagli sottilmente e si ponga in detta infusione in una scodella, sempre mescolando con un

bacchetto fin tanto che sarà raffreddato; poi mettilo in vaso di vetro ben chiuso, e per quaranta dì si tenga al sole di continuo poi si serbi.

Il modo d'usarlo sarà questo

Quando l'appestato si sente male et ha febre, si unga intorno il cuore e li polsi et le nari e guarrà. Contra carbone et apostema ogni del detto intorno // (p. 7) il male e fallo stare in letto ben coperto che sudi per hore sei e come haverà sudato, mutisi i panni bianchi e netti e dagli a bere una scodella de consumato et altre cose cordiali e sarà libero. Et nota che ancora che non havesse la peste et habbia la febre e dolore di corpo o di capo, ongasi come di sopra è detto e sarà libero, quando non fosse febre pestilentielle. Contra i vermini, ongi del predetto oglio a chi havesse vermi, o grande o piccolo che serà, la bocca dello stomacho e subito poi ontagli la fontanella della gola, perché altrimenti i vermini salendo potriano affogarlo, poi ongigli la schiena all'incontro della forcella dello stomacho e ongigli ancora la nuca, e serà libero in due hore.

Alle scrofole in quaranta dì. Cap. 5

Pigliate due radici di pan porcino, ben nette, e le tagliarete in venti fette l'una, che in tutto saranno quaranta fette, e le seccarete all'ombra, poi ogni mattina se ne pigli una e si polverizi e con due dita de vin bianco perfettissimo si beva la detta polvere, a digiuno, e fornite le quaranta fette in quaranta dì sarà libero.

Empiastro per li vermini

Scamonea, sugo d'assenzo centaurea maggiore, ana onze I; fele di toro onze II; zafferano, opio thebaico dramme s.; olio petrolio,

onze I, e faccisi l'onguento et di quello s'ongano le reni, e l'ombilicolo e le tempie dell'infermo, e guarrà.

Olio ch'in ventiquattro hore salda le ferite. Cap. 6

Piglia olio vecchio libra I, cinabrio onze III, e tritalo bene, e ponilo a bollire a fuoco soave tanto che cali la // (p.8) metà, overo che quando ne pigliarai una lagrima nel dito che si appicchi e fila informa quasi di mele e se non sarà detto segno, lassalo alquanto più bollire, poi che sarà levato dal fuoco, fatto questo segno, lassalo alquanto venire tepido e passalo per stamegna, maneggiando come si fa a passare il sapore, e quello pigliarai in vaso da per sé e le feci che restaranno nella stamegna serva per altro conto, come poi dirò. E pigliarai tanto olio de perforata fatto delli bottoni, quanto che serà l'olio sopradetto et incorporalo insieme tenendo per un poco in caldo. Poi servalo in vaso ben turato. E per ferite, se ne butti un poco da tre o quattro gioccie che sia caldo per la ferita e si stringa la ferita con porgli i suoi fili di sopra e lassala stare per ventiquattro hore, serà guarita. Le feci sopradette rimaste le porrai in una pila nuova e gli porrai dell'olio comune sopra, da mezza libra persin a una libra, e lo farai bollir soavemente che cali per metà. Poi servalo in vaso da per sé, che vale a piaghe mirabilmente. E 'l cinabrio che rimane si ponga nella storta piccola, e si cavi quella acqua o olio che si potrà per fuoco cavarne, quale ha virtù.

Olio che salda in ventiquattro hore. Cap. 7

Piglia pigne fresche, numero II; noce di cipresso fresche, numero VI, le quai cose benissimo peste si ponga in libra I de rasa di pino; olio comune antico, boccale mezzo. Si ponga ogni cosa in boccia sotto 'l letame per dieci dì, poi si cavi per lambicco, con dargli

fuoco soave dal principio, perché gonfia forte e, come ha preso il furore suo, si aumenti il fuoco, cavandogli quel che può dar // (p.9) di quel vaso et serà fatto. Usalo a i tuoi bisogni, che salda le ferite in ventiquattro hore.

Olio de vesciche d'olmo, ch'in ventiquattro hore salda le ferite e vale a levare la nodosità e gomme delle podagre. Cap. 8

Che sono nelle giunture delle dita, d'ogni tempo è buono ma molto più del mese di luglio, e di agosto vale, e che habbia più virtù e poi per dodeci dì il sole habbia ricotto le dette vesciche bene, et così raccoglierai tutte le vesciche d'olmo che troverai, e raccoglierai il liquore che ci sta in quelle, in un orinale. E perché ci serà alcuna vescica che haverà un liquore più denso e quagliato, e quasi come secco, e che sarà rimesso in qualche corno della vescica, il detto liquore si vorrà tore da per sé, e servalo. E quando del liquore sopradetto n'haverai raccolto una gran quantità a tuo volere, si vorrà passare per panno lino, che venga netto, e quello sopra la cenere calda lo metti fintantoché se ne parta et essali quella strana humidità che gli sarà et il liquore viene attaccaticio come mele rosato colato e di colore lionato e se 'l liquor quagliato sopradetto che si ritrova nelle vesciche, l'accompagnarai con questo, secondo si potrà fare e serà buono, ma a serbarlo da per sé in un vaso ben chiuso farà miracoli. E così il primo et il secondo liquore, che s'è detto, cavato dalle ceneri calde sopradette, et estratta la sua humidità si ponga in un vaso di vetro, doppio e benissimo turato di colla che resista al caldo et a l'humido e 'l sepellirai nel letame calidissimo tenendolo in tal caldo e reggimento per tempo // (p.10) d'un anno et almeno per sei mesi, dappoi al sole per trenta giorni. Poi si serbi et a ferite a

saldarle in ventiquattro hore et alle podagre et alla nodosità delle dita per podagre et a piaghe, farà miracoli.

Colla a ferite senza punti. Cap. 9

Piglia mastici, incenso, calce viva, polveriza, e stempra con chiara d'ovo. Poi nella detta chiara bagna le pezze di tela, e metti una pezza da un lato e l'altra da l'altro della ferita, alquanto lontane dalla ferita, e lassale seccare, poi caccia le pezze una contra l'altra rado stringendole e ciò farai con tre ponti, poi medica la ferita come sai, e salderà benissimo. Acqua da calli, da scrofole lentigini, glandole del volto, e del collo e questa distillatione fa tre liquori. Il primo è buono per donne da far capelli biondi, ma si spezzano. Il secondo imbianca i denti, fregandone sopra i denti. Il terzo liquore è più bianco et è fuoco artificiato e questo è buono a calli et alli sopradetti mali. Piglia vitriolo onze VIII; alume di rocca, onze VI; salnitro, onze IX; sal gemma, onze VI; le quali cose pestate metti a fistillare a fuoco lento de carboni, come s'usa.

Alla milza. Cap. 10

Agrimonia pestata e cavatogli il sugo, quello si ponga con un'ovo fresco sbattuto, del quale si facci una frittella e cuocasi nella padella nel tegame senza sale e senza olio ma così semplice e si mangi la mattina a digiuno e ciò si facci per venti o trenta dì, e quanto più si farà tanto sarà meglio.

Unguento da saldar un taglio de ferita, e massimamente in sul viso, senza ponti, tasti e senza chiara. // (p.11) Piglia terebintina fina venetiana, onze II; bolo armeno, onze s. incorpora a insieme senza fuoco.

Alle creste che vengono alle donne, per causa del parto o per altra cagione. Cap. 11

Sementi di stafisagria, si pesti sottilmente, e le creste si ongano di mele bianco e di sopra vi spargi molto bene della detta polvere e lassa stare per un quarto d'ora e la polvere darà grandissima passione. E si leva così: sfendi una cipolla bianca e cuocila su le bragia e così tepida applicala in su le creste e lassala stare e cessarà.

Alle creste e morici sanarle in tre dì. Cap. 12

Piglia euforbio, cinabrio, olio de mastici ana; incorpora e fuffumiga con le dette cose e guarrà.

Alle morici e fistole et ogni piaga vecchia. Cap. 13

Piglia vitriolo romano, alume zucarino ana, e fanne polvere e metti sopra 'l male. Prima getta della detta polvere, poi poni sopra songia e lassa stare un dì et una notte, e poi fa il secondo dì il simile che farà operatione e leva lo spasmo.

Alle morici. Cap. 14

Piglia midollo de stinchi di vitello, rosso d'ovo, olio rosato ana; mestica insieme e metti sopra una pezza de lino e poni sopra il male.

Onguento per la tigna. Cap. 15

Butirro vecchio baiacco, uno; terebintina, baiocchi doi; sal comune, onze VI, ben pesto; cenere di ciavatte quanto basta, poi fa bollire tutte queste cose in vaso di rame per un miserere, poi si poga in vaso di terra e met // (p.12) tigli dentro le infrascritte cose: sangue

di drago, baiocco uno; bolo armeno, baiocco uno; olio laurino, baiocchi doi. Mistica insieme; poi quando vorrai adoperare il detto onguento, prima cavarai fuori del capo i capelli tignosi, poi impastagli il capo con vederame e chiara d'ovo ben sbattuta, fregando bene con la mano sopra il capo e lassarai così per doi dì, poi gli lavarai il capo con orina, o con lescivaccio e poi ongeragli il capo con il detto onguento e lo lassarai così per tre dì. Poi gli laverai il capo e s'haverà su de capelli cattivi, levaragli e se qualche fiata il capo si smorbidasse troppo, quando gli haverai cavato i peli, gli potrai sfregare su dell'alume di rocca bruciato.

Alli pori sopra la verga. Cap. 16

Piglia orpimento del più bello e quello si triti sottilmente e mettilo in una piccola bocchetta, tenendola sopra i carboni accesi e l'orpimento si verrà a liquefare, dove il tenerai tanto che in tutto non sia desiccato e che non si abbruci e che sia in color di rubino e, condotto a tal modo, ne pigliarai quella quantità che vorrai per li bisogni e tritalo sottilmente. Poi habbi acqua d'alume di rocca e di quella bagnerai i porri e lavati gli insalarai di questa polvere e lassagli così. Farai due volte al dì et in tre giorni sarai libero.

Alli porri. Cap. 17

Pepe fortemente pesto e misto con l'aceto fortissimo, si metta sopra. Alle catteratte *etiam* formate e contra ogni macchia nell'occhio e'l male della schienza e del fegato, per untione o per empiastro messo. Piglia marcasita in pezzetti e mettasi nel fuoco // (p.13) de carboni et infuoca s'estingua spesse volte nell'olio comune vecchio chiarissimo e non vuol esser estinto manco di cinque volte, ma l'olio laterino in ciò saria meglio. Poi si pesti e mettasi nella

bocca e distillisi per lambico o aludello vitriato. E quel che si distilla cogli, e le peci e le feci che rimarrà nel fondo del vaso, pigliale e tritale e, tritate, distemperale con olio distillato et un'altra volta metti nella boccia a distillare. E nota quanto più questa cosa sarà distillata, augumentarassi la virtù sua nel penetrare dissolvere, operando circa i mali de gli occhi.

Pillule contra il mal francioso. Cap. 18^a

Piglia elleboro nero, turbiti eletti ana dramme IIII; gengiovo, bistorta, terebintina, dittamo bianco, diagridio ana scrupolo I, reubarbaro eletto, specie di iera con agarico, ana I. Pestinsi sottilissimamente et con onze I di tiriaca grande ottimamente s'incorporino e faccinsi pillule le quali sono buone pel male detto di sopra, e guariscono doglie e gomme.

Alli porri della verga. Cap. 19

Piglia polvere d'hermodatoli, dramme I, olio violato dramme II, un poco di cera e fa unguento et adoperalo.

Alla tigna. Cap. 20

Pesta la pianta con le radici dell'helleboro verde e cavane cinque libre de sugo e falle bollire in una pila con libre III di lardo rancido, che si facci com'unguento e quello quagliato che serà disopra, riponi per ungere e l'acqua che serà di sotto più morbida e liquida tieni per lavare la testa e si vorrà lavare due volte il // (p.14)

^a *En la primera edición el capítulo 18 se titula Oro potable, que corresponde al capítulo 75. En consecuencia se altera la numeración de las recetas que siguen.*

dì, et altrettante ungere e ciò per un mese si faccia radendo la testa prima del paziente.

Olio di perforata allo spasimo et a saldar le ferite. Cap. 21

Piglia de fiori o di sementi di perforata manipoli III, olio comune vecchio libre II, e terebintina chiara libra I e peste le sementi e ogni cosa si ponga nella boccia di vetro e stia al sole overo sotterra per tre o per quattro mesi, poi si scaldi un poco e colisi e rinovinsi le sementi e così un'altra volta si facci come di sopra, poi cola e serva alli bisogni aggiungendo zaffarano, scrupolo I, malvagia onze II, et harai olio perfettissimo.

Alle scrofole. Cap. 22

Mele rosato e farina di grano ben cernita s'incopori insieme che sia liquido, poi si aggiungi un poco di arsenico polverizzato, cioè quanto staria nella metà d'un carlino, di tal unguento distendi sopra un bolletino piccolo quanto una onghia et in due volte ammazzerà la detta che diventerà nera. Poi ungi intorno alla piaga con butiro, poi habbi sugo d'apio con un rosso d'ovo et un poco di mele rosato, misticato insieme e bagna delle pezzette e vedrai che mettendo sopra la scroffola morta in uno o due giorni la si lasserà, poi se l'altre si rientrassero dentro, metti sopra la piaga dette pezzette bagnate, e subito veniranno alla bocca tutte bianche, le quali vedendo sopra poni la pezzetta del primo unguento con l'arsenico e fa come di sopra e quando la piaga serà netta saldala con unguento *apostolorum*, et unguento bianco, canforato misticati insieme. // (p.15)

Alla tigna. Cap 23

Piglia tre scodelle di lessiva che non sia troppo dolce né troppo forte e poi piglia pece greca, pece nera ana onze II, rasa grassa, onze I s. farina di grano ben cernuta scodella una. Fa unguento al fuoco, il quale distendi sopra tela nuova grossetta, e ponila in capo sopra il male e carcala bene, e ponendola la mattina la levarai la sera e subito, levata che l'harai, lava il capo con l'acqua tepida e poi asciugalo e rimetti un altro simile, e la mattina levalo e lava e sciuga come di sopra e quando tu spicchi l'empiaastro dal capo fallo presto presto acciò l'infermo patisca manco^a dolore, e così farai finché vedrai netto molto ben il capo e se tu ne vedrai qualche capello bianco tiralo via con le mollette, che lasciandogli la tigna tornerebbe e stando il capo ben netto fa questo altro empiaastro acciò nascano i capelli. Empiaastro secondo: olio comune, dramme I, terebentina, dramme, s. , cera nova, scrupolo II e fa unguento al fuoco. Poi piglia una vescica di porco e non d'altro animale, secca e tagliala in due parti che venghino come due berette et ogni capo dove è stato il male di questo secondo unguento, e metti su la metà della vescica in capo come ti piace e così ongerai una volta il dì il capo et ogni volta che l'ongi prima lavagli il capo d'acqua o d'orina e non d'altra cosa e ciò farai finché nascano i peli e non l'onger più e non gli tenere la vescica, ma fa che per tutto un anno intero si lavi il capo un dì si e l'altro no e se non si lavasse saria pericolo che non gli ritornasse il male. Et ancho fallo mutare o lavare, tutti i suoi drappi che portava quando havea il male, // (p.16) così quelli del capo, come quelli de dosso e sarà libero senza fallo.

^a *En el impreso*, mauco

Alli cali delle mani pel mal francese. Ca<p>. 24

Malva, viola, caoli, semola ana manipolo I, grasso di castrato lib. I, et ogni cosa fa bollire con lisivaccio marcio. Poi ricevi quel fumo alle mani, e ciò farai due volte il dì, per otto dì, e andranno via e non ritorneranno. Poi t'ongerai le mani col seguente onto: Grasso di becco, grasso di gallina e strutto di porco, incorpora ogni cosa insieme et ogni per finché serai guaritto, ma bisogna portare i guanti.

A guarire il mal della bocca per il mal francese. Cap. 25

Acqua rosa argento vivo, ana onze I; solimanto un quarto d'oncia, biacca onze s., incorpora ogni cosa insieme, poi bagna con la bambace il male più volte il dì e guarrà

A far orinare la renella. Cap. 26

Seme di melone, onze I, s.; gomma di ceragio, dramme IIII; seme del sole, dramme II; liquiritia rossa, dramme I.s; zuzzaro candi al peso di tutti. Fa polvere sottilissima della quale pigli, dramme IIII col brodo di ceci rossi due hore innanzi al cibo.

Al medesimo

Polvere di savina, polvere dell'ossa di nespoli, dramme III; polvere del miglio del sole, scrupolo, I. Incorporinsi e pigliansi come di sopra.

Al medesimo

Porcellete secche, dramme II; ova delle formiche, dramme I. Fa polvere e bevi dramme I alla volta. *Decoctum citonorum ad carnositatem virge ad hemoroidas et stomachum, et duas citonias in octo partes divide, et alias duas minutim confringas et in quinque*

libris comunis olei // (p.17) bullire lento igne facias donec oleum bene percoquatur et ad ignem non crepiter, et colato inter oleo singulis quinque diebus de eo ante secundas horas coene, duas oncias accipere cena sobriae et a salsis et accidis abstinere et novamentum maximum ad supra dicta senties^a.

Per levar i segnali delle ferite fresche. Cap 27

Prendi olio d'amandole dolci e latte di sommara tanto de un come de l'altro e fanne com'unguento, e mettilo nel segnale della ferita per molti dì, tanto che non paia più nulla, e questi due materiali vogliono essere freschi, fatti ogni due dì.

Al medesimo

Piglia un mezzo lenus de montone, e dagli taglio e mettilo sopra le bragie e farà una schiuma, la qual cogliela, misticala con altrettanto olio d'oliva che si facci come unguento e mettilo nella ferita, e farà l'operation sopradetta.

Unguento da rognia perfettissimo. Cap 28^b

Un bianco d'ovo fresco d'un dì si sbatta molto bene in tuna scodella con l'acqua rosa e come sarà ben sbattuto leva la schiuma che haverà fatto, e 'l resto metti in un vaso di vetro grosso e largo di bocca, e mettivi un poco de sollimato quanto un gran di cece, et altrettanto di biacca o più, ma che sian ben pesti e // (p. 18) polverizati inanzi che si mettano nel vetro dove sta il bianco d'ovo e acqua rosa e con un bastoncetto volterai sempre a una mano per mezz'ora o appresso e metterai olio rosato e storace liquida dapoi e che pesino

^a *Esta es la última receta de la primera edición.*

^b Bueno, *m.iz.*

tanto quanto pesano tutte le sopradette cose e siano misticate et incorporate ben insieme nel detto vetro tornandole a mescolar un buon pezzo. Poi metti il detto unguento in un vaso di vetro e quando bisognerà untati di quello et è una cosa molto pretiosa, che non solamente sana la rognia ma anco fa gentilissima carne nel volto et nell'altri luoghi dove si mette, e ancora purifica il sangue e i mali humori e dissecca la flemma salsa.

Il fine del primo libro

DE GLI SECRETI DELLA SIGNORA ISABELLA CORTESE

LIBRO SECONDO

Opera di Canfora

Particolare di Chirico abbate di Colonia. Capitolo 1

Dico a te fratel carissimo, che se vuoi seguir l'arte dell'Alchimia et in quella operare, non bisogna che più seguiti l'opere di Geber, né di Raimondo, né di Arnaldo, o d'altri filosofi, perché non hanno detto verità alcuna nei libri loro, senon con figure et enigmati, con sincopi. Dice Geber *Recipe lapidem in capillis notum*. Io ho letto et riletto e non trovo senon favole, e ciancie e Raimondo dice nella sua epistola accuratoria, *Recipe Nigrum nigro nigrius*, e quell'altro dice: *Ascende in monte altiore huius mundi et ibi invenies lapidem absconsum*. Un'altro dice: *plumbum nigrum, as nostrum, magnesia nostra*, e molte altre pazzie che sarebbe longo a narrarle, le quali fanno perdere il tempo et li denari. Et ho studiato in tali libri più di trenta anni e mai non ho trovato cosa alcuna buona, et ho consumato il tempo e persa quasi // (p. 20) la vita mia e li denari. Ma per la misericordia di Dio ho ritrovato un particolare buono e vero e certo fatto per me, qual m'ha ristaurato non solamente nella robba, ma nell'honore e nella vita. E perché, charissimo fratello, so che hai perso molto tempo, e consumato la robba ho havuto compassione di te, e però ti priego non perder più il tempo attorno di questi libri de filosofi, ma segui quel che ti scrivo e non levare ne scemare cosa alcuna, ma farai quel che dico e scrivo, e segui gli infrascritti commandamenti miei. E Dio ti darà la sua gratia.

Il primo precetto si è che non lavori mai con alcun gran maestro, acciò facendo l'opra buona, non habbi mal fine la vita tua.

Il secondo che tu facci fare quei vasi di terra e di vetro che ti scrivo, che siano forti e ben fatti acciò non si perda la medicina per difetto de li vasi debili.

Il terzo ch'impari a conoscere tutti i materiali e metalli perché se ne fanno de sofisticici e non vagliono nulla.

Il quarto ch'avertischi bene non dar troppo fuoco ne manco nel dovere, ma proprio come ti scrivo, acciò non falli.

Il quinto ch'habbi un paio di mantici a tua posta et altre cose necessarie, acciò non vada per le mani del volgo.

Il sesto che s'alcun ti domanda d'alcuna cosa di questa arte fingi non intendere, e mai non lassar entrar alcun dove lavori.

Il settimo, che ben impari a conoscer i metalli, // (p. 21) massimamente oro e argento e non gli mettere in opera mai, se prima non sono ben depurati per tua mano di copella e di cemento.

L'ottavo, che non insegni questa arte ad alcuno, perché il rivelare de secreti fa perdere l'efficacia.

Il nono, c'habbi un servitor fedele, e secreto, e buono d'anima, che stia inanzi alla tua persona e mai non lo lassar solo.

Il decimo et ultimo comandamento è che quando haverai compita l'opera tua, habbi ad amare Dio glorioso e che facci delle elemosine e facci bene alli poveri e pregoti che osservi bene questi dieci comandamenti acciò possi pervenire a buon fine della tua fatica.

Fratel carissimo tre cose scrivo che sono principii delle cose naturali, secondo il filosofo: cioè materia, forma e privatione. E per tanto noi faremo questa nostra medicina di tre cose naturali cioè materia, forma e privatione che sono: corpo, anima e spirito. Per la materia s'intende il corpo, per la forma s'intende l'anima, per la privatione s'intende lo spirito, perché secondo che per la privatione si fa ogni generatione, e corruttione così mediante lo spirito si fa l'unione e si compone del corpo e dell'anima e questo vediamo dello huomo. Adunque come haverete questi tre principii naturali, haverete la discussione de particolare, tal che non potrete fallire e questa è la vera via naturale, e buona adunque nel nome di Dio glorioso cominceremo a far il corpo, si come fece Dio eterno, che fece il primo huomo Adam, e prima fè il corpo de limo terre, dappoi l'organizò de spirito animale et // (p. 22) sensibile, dappoi gli infuse l'anima rationale, la quale è compimento del tutto. Così faremo noi questo nostro particolare^a:

Primo per far il corpo faremo una terra spirituale, la quale col nostro magisterio faremo fissa e questo è necessario, perché come la terra mediante il moto del cielo produce tutti i frutti, così la terra nostra, mediante lo spirito e l'anima, haverà a fruttificare e per tanto, ben dice Hermes, la terra è nutrice et è humida e sappi ch'i philosophi non hanno voluto rivelare questa tal terra quel ch'ella si sia, se non con parole oscure et è terra nostra pura, senza tenebrosità e però bisogna che questa terra sia senza alcuna superfluità però è trasparente e purissima, altrimenti non potria ricevere lo spirito e manco l'anima e non bisogna che la terra di che si fa il corpo sia di

^a Sigue e, en la edición de 1561.

natura d'anima ne di spirito perché non sarebbero tre cose distinte delle quali poi si fa una cosa come vediamo nell'huomo; che'l corpo è d'una sostanza, della quale non è l'anima ne lo spirito nondimeno per l'union loro si fa una cosa.

Hora ti voglio nominare per nome questa santa terra, la quale nessuno filosofo ha voluto rivelare, anzi più presto l'hanno scancellata dalli lor libri e sapi che questa terra si domanda canfora che è quella che si vende volgarmente. E sappi che in quella ci sono gran secreti che per sua fredezza è attissima a congelare in sé lo spirito e l'anima perché la congelatione procede dal freddo e la solutione procede dal caldo e perché la canfora è spirituale e brugia come fa il zolfo // (p. 23) però la chiamano "zolfo de filosofi" e non volgare et è di bisogno che per artificio si faccia fissa in questo modo.

Fissare canfora

Habbi buona acqua de vita senza flemma e per ogni libra metti oncie III di canfora, della più trasparente e buona che trovi, la quale pesterai e quando la vorrai pestare, pesta alquante mandole dolce prima nel mortaio e poi pesta la canfora, la quale metterai nella detta acqua de vita in un orinale e distillerai per cenere l'acqua et un'altra fiata ritornerai la detta acqua sopra la detta canfora per sette volte, e sarà fissa. Perché gli spiriti dell'acqua vita entrano per tutto e fissano la canfora, che più non bruciarà né sollimerà, ne esalarà e così haverai il corpo ben parato, servalo a parte benissimo. E perché l'anima da sé non opera senza li corpo, ha bisogno d'un corpo, e come l'anima dell'huomo non è quella che opera manco il corpo, ma il composito mediante lo spirito, così questo nostro spirito non fa

frutto senza l'anima e l'anima senza il corpo, però mediante lo spirito qual è sostanza mezzana argento vivo, senza cosa strana, cioè.

Piglia libre III d'argento vivo minerale che non sia né di piombo né di stagno e farai fare un vaso di terra, ben cotto, cioè due volte, e quando serà cotto la prima volta fallo invitriare tutto eccetto il fondo, quale ungerai con il grasso di porco e non s'invitriarà e ciò farai acciò la parte terrestre dell'argento vivo s'attacchi nel fondo del vaso che se fosse invitriato non s'attaccherebbe e non preterire questo. E farai fare questo vaso longo un buono piede a modo d'un orinal, ch'abbia un pip- // (p. 24) pio nella sommità, com'è disegnato in fine di questo trattato, et habbi un forno fatto a posta, che questo vaso vada murato dentro nel fornello e metti su il vaso co'l buon capello grande co'l suo recipiente, senza lutare e dagli fuoco de carboni, tanto che 'l vaso sia tutto infuocato e ben rosso. Allhora cava fuori il fuoco e presto metti su il mercurio per quel pippio, e serra ben il pippio con luto et allhora l'argento vivo per la fortezza del caldo che trovava così repentino, si corromperà e dileguarà, parte verrà in acqua, cioè alquante goccioline, e parte se n'attaccherà al fondo del vaso in terra nera e lasserai raffreddare il vaso, e poi aprilo e troverai l'argento vivo tutto nero, quale cava fuori e ben lavalo e così lava il vaso e nettalo molto bene e l'acqua distillata metti da banda o buttala via, che non val niente che è tutta flemma. Et un'altra volta metterai il vaso nel fornello e infuocalo come prima, poi butta sù l'argento vivo e serra ben il pippio, e fa come la prima volta, e ciò farai tante volte che più non diventi nero, e ciò sarà dieci o undici volte. Allhora cavalo fuori e troverai il tuo argento vivo senza flemma e senza terra perché ha queste due qualità grosse et infime, però è necessario separarle, come i nemici della

natura e restarà l'argento vivo puro, in colore celestino in modo d'azzurro, il quale farà questo segno.

Prendi un ferro et infuocalo poi estinguilo in questo argento vivo e diventerà bianco e dolce com'argento fino. Allhora mettilo in una ritorta di vetro fra due capelli, che non tocchi il fondo ne la sponda delli ca // (p. 25) pelli, e li darai buon fuoco di sotto, e con cenere calda di sopra il capello, accioché tenga meglio il fuoco et in quaranta hore si distillerà l'argento vivo in forma d'acqua viscosa che non bagna la mano ne cosa alcuna se non il metallo. E questa è l'acqua vita de filosofi vera, spirito desiderato da tutti i filosofi e dicesi sostanza mezzana dell'argento vivo, e molti altri nomi, senza cosa estranea e senza corrosivi. Serba quest'acqua pretiosa occulta da tutti i filosofi senza la quale non si può fare nessuna buona opera, e lassa andare tutte le altre cose e tieni questa e ciascuno che vedrà questa acqua, s'haverà qualche pratica, si tenerà a questa perché è pretiosa e vale un thesoro. Siché lauda Dio di tal thesoro donato, il qual sia lodato da tutto il mondo sempre mai.

Resta hora a fare l'anima, la qual è perfettione di tutto, senza la quale non si può far né vero oro né vero argento. Certo è che con il spirito si può fare cosa apparente e bella, ma non vera né perfetta. Et dicono i filosofi che l'anima è la sostanza che sostiene e conserva i corpi e fagli perfetti, mentre che v'è dentro. Adunque è necessario al nostro corpo una anima perché altramente il corpo non si moverebbe, ne opererebbe. E però sappi che tutti i metalli sono composti di mercurio e zolfo, cioè di materia e forma, il mercurio e la materia et il zolfo è la forma secondo la purità et l'impurità del mercurio e del zolfo, mediante l'influenza che pigliano e per questo

l'oro è generato di argento purissimo e zolfo rosso e puro, mediante il sole e però è il più perfetto metallo di tutti, e l'argento è fatto // (p. 26) di mercurio puro e di zolfo bianco, mediante l'influenza della luna, e però è più perfetta de gli altri cinque e non habbiam bisogno se non di zolfo con l'influenza del sole, overo della luna. Il qual zolfo è forma et anima de i metalli, et il resto è materia grossa dell'argento vivo. I contadini sanno più di noi talhora perché quando coglieno il formento nato nella terra, lo raccolgono con la sua paglia e spiche, la paglia e le spiche sono la materia e il grano si è la forma e l'anima e quando vogliono seminare il grano non seminano la materia, cioè la paglia, ma il grano che è la forma, onde bisogna che ancora noi volendo seminare oro o argento bisogna seminare la sua semenza e forma e non la sua materia e però bisogna fare la sua forma et anima in questo modo con l'aiuto di Dio, cioè:

Farai un sollimato buono trasparente, cioè sette volte sollimato e l'ultima volta il sollimarai con cinaprio e senza vitriolo e piglierai una certa quinta essenza del zolfo che è nel cinaprio. Poi piglia oncia I d'argento finissimo copellato e limalo sottilmente; poi piglia oncie IIII del detto sollimato e mettilo a sollimare con la detta limatura in una boccia per sedici hore e lassa raffreddare e trita ogni cosa insieme e un'altra volta sollima, così farai quatro volte e nella quarta volta si farà una certa rotella al modo d'una materia di ragia bianca trasparente com'una perla orientale, la quale peserà circa oncie mezza et il solimato starà attaccato alle sponde del vaso et in fondo sarà a modo d'una caligine la quale è la corrutione dell'argento. // (p. 27) Prendi questa rotella è dissolvila in aceto fortissimo distillato perché si dissolverà in due o tre volte mettendo in un orinale in bagno per tre dì, e così metti da canto e di nuovo

rimetti dell'altro aceto distillato, fin che tutta sia dissoluta, poi distilla pel feltro e quel che rimane nel vaso serva, perché è buono per imbianchir il rame benissimo. E quello che è passato per feltro con l'aceto metti alle ceneri, cava l'humidità a fuoco lento e levarai l'aceto. Poi metti al sole e diventerà bianchissimo, com'una farina d'amito e questo sarà la forma dell'argento, overo zolfo, il quale peserà quasi un quarto d'oncia, più tosto più che meno, e questa passerai per lambicco, con acqua vita, ma non bisogna perché questa materia è opera spirituale. Serbala adunque benissimo, della quale si potriano dir cose grandi et speculative, ma ciò lassarò al tuo ingegno.

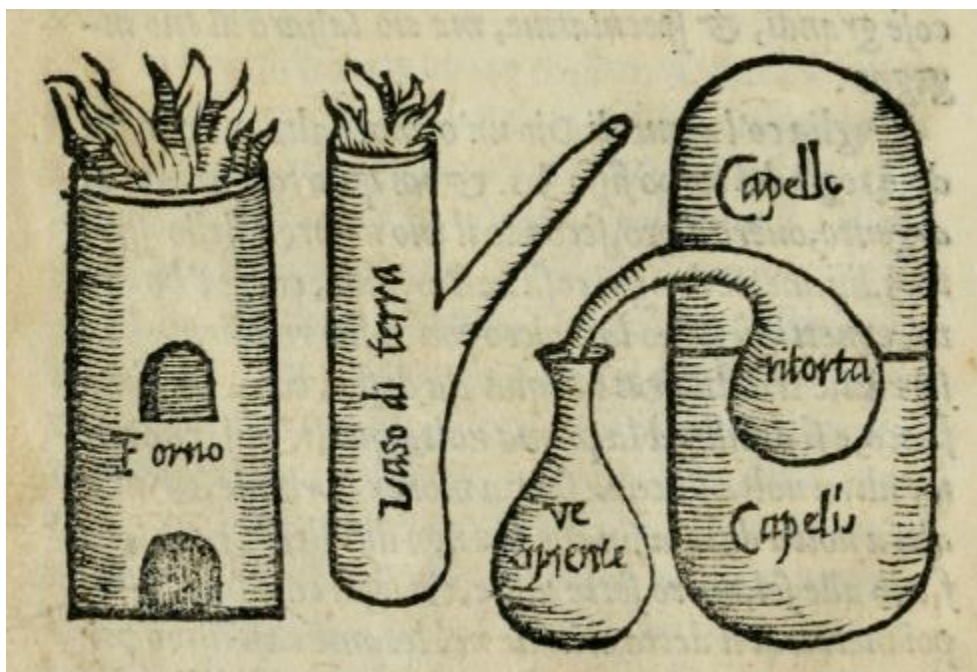
Piglia col nome di Dio un'orinale altro mezzo piede e togli del corpo fisso oncie mezza et un quarto d'anima d'argento overo d'oro, secondo il tuo volere. Dello spirito oncie IIII mettendo ogni cosa nell'orinale, come t'ho detto, e metti su il suo lambicco con il suo recipiente ben serrati e li distillerai l'acqua da dosso, con lentissimo fuoco e si distillerà la prima volta quasi oncie III; rimetti un'altra volta l'acqua senza mover l'orinale et una altra volta distilla finché più non distillerà e ciò serà fatto alle sei, overo sette volte, et ogni cosa serà fissa. Poi metterai il detto orinale nel letame cavallino per sette dì e tutto diventerà acqua per virtù della sua sottilità, la quale distillerai per feltro con lingue di pan- // (p. 28) no finissimo e sottile e parte del corpo resterà nel fondo per la sua grossezza che non val niente. E tutto quel che serà passato per feltro congela, che sarà circa oncie IIII mezza e così solvi e congela tre volte poi fonsi oncie X di argento fino copellato e quando sarà fuso metti^a su dramma I di questa medicina e diventerà tutta medicina, similmente

^a Metti] matti en 1561.

fondi borace, cera e della detta medicina ana oncia I e metti tutto questo sopra libre III d'argento vivo o sopra che (*sic.*) corpo tu vorrai e sarà argento finissimo ad ogni giudizio e così si farà dell'oro.

E così è finito questo particolare, il quale si può fare in quaranta giorni a chi ha buona pratica e sa ben sollecitare l'opera, ringratiato sia Iddio.

Questi sono i vasi della detta opera



Pratica di prete Benedetto da Viena

In Olmuz un viandante m'alloggiò in casa et per sua mala ventura infermò e non potè pervenire a Cracovia, dove era mandato, che di quella infermità si morì in casa mia e lasciò le littere che portava, le quali io aprì et eran così scritte.

Al discreto et erudito huomo Stanislavo moderatore del collegio de Scolari in Cracovia, amico carissimo.

Sempre dopo che mi partì da voi, ho havuto nell'animo la dolce et amorevole vostra conversatione e mettendomi a lavorare come è piaciuto a chi può far ogni cosa, io son pervenuto alla cognitione della verità dell'arte nostra e, per l'amore che vi porto, ho voluto per il presente messo, mandato a posta, significarvi et avisarvi della allegrezza mia, facendovi partecipe di quella, che tutto l'ordine et il progresso haverete nelle presenti mie lettere. Tanto vi prego che saviamente vogliate operare e non manifestare questo divino secreto a qualche pazzo, che usarlo // (p. 30) possa in mala parte e voi riconoscete questo dono di Dio, non da me, e fate che vi siano raccomandati i poveri e state sano.

Vostro quanto fratello Benedetto.

La compositione si fa di tre cose, cioè corpo, spirito et anima, io bene mi ricordo amico carissimo, che i due havete ben conosciuto, ma il terzo totalmente v'era incognito, cioè l'anima. Adunque fratello et amico carissimo, vi rivelo hora il secreto de tutti i filosofi accordandomi con li detti loro che chiamano il sole mercurio de filosofi "almizadir", "zolfo de filosofi" "argento vivo" "acqua dolce", onde è il verso:

Sal fa il fetor ingrato, e fa ogni membro albato,
risolve, e ben licora, purga ogni cosa ancora,
e vieta il fuoco retto, fuggitivi tien stretto,
e nulla, senza sale, pratica nostra vale.

Ancor altri versi:

L'arte sta in acqua pura, et altro far non cura,
genera la tentura, cosa ch'al fuoco dura,
mercurio strugger suole, ogni fogliato sole,
lo dissolve e fa'l molle, l'alma del corpo il tolle,
e dopo lo congela, a chi Dio lo rivela.

Il modo di cavar l'anima di Saturno è questo. Cap 2

Piglia libra I del detto pianeta nuovo e calcinalo molto bene e sottilmente, poi si triti sottilmente e la polvere si ponga in un orinale di vetro. Poi habbissi dell'aceto fatto di un bianco puro e distillisi per il lambicco due o tre volte, e della detta distillatione si met- // (p. 31) ta nel detto orinale sopra il Saturno calcinato, che di tre dita gli stia di sopra, poi pongasi il detto vetro nel bagno maria, e sia ben coperto e tengasi ivi a putrefare per cinque giorni ogni dì più fiate con un bastoncello mescolando la detta materia, per la gravezza sua, il sesto giorno cavisi il vetro con la materia fuori del bagno e pongasi sopra un scanno, mettendogli disotto qualche cosa molle e lascisi risposare, che la materia della polvere venga a far la residenza. Allhora sopra pongagli il ricettacolo di vetro et imposegli il feltro mondo, e distillisi purissimamente due o tre volte, poi mettasi il ricettacolo con l'acqua pura distillata sopra le ceneri calde, accioché l'humidità dell'aceto venga ad evaporarsi et, evaporata l'humidità sopra 'Il fuoco lento, ne troverete l'anima d'esso pianeta così cacciata bianca, dolcissima e ponderosa, e così perfettamente preparata e questo è quello che hanno nascosto i filosofi con tanti diversi nomi nell'opere loro di questa arte benedetta.

Ma notate che vi bisogna havere una bona quantità d'aceto distillato, perché voi potrete sempre alle tre volte fondere l'aceto distillato sopra libra una del pianeta e cacciare, come si disse.

Ancora vi bisogna havere una buona quantità dell'anima, overo del mercurio de filosofi a far l'opera, acciò nel mettere e nel augmentar la tentura siate ben provisto. Dunque disponetevi tre o quatro libre di Saturno calcinato, ma sempre mai si ponga libra una sola in un vetro et un'altra libra in un altro vetro, e così si vada operando per il gran peso di Saturno che si mette. // (p. 32) Nota quando la materia verrà all'albedine, se vi volete fermare in via particolare, allhora senza aggiognervi mercurio accresci il fuoco finché la materia si vedrà essere fissa. E se pur volete augmentare allhora dividente la materia per diversi vetri et aggiungetegli più della materia volatile. O se vorrete augmentare vediate quando la materia e mezzo fissa così è meglio.

Pratica di tutto questo. Cap. 3

Pigli I loth del sole se volete far al sole, o di luna se volete far alla luna, che al rosso et al bianco è un medesimo modo e l'istessa fatica, e IIII loth di mercurio del volgo ben lavato e mondo et VIII dell'anima cavata del corpo imperfetto, cioè Saturno, di quelli tre farete la compositione e mestura assai buona, la qual porrete nel vetro, in un'ampolla o nell'orinale, come vi piacerà. E turate la bocca, accioché non v'entri qualche polvere o qualche altra immondezza e porrete tal vetro con la materia nelle ceneri sopra il fornello comune facendogli fuoco lento, per spatio d'un mese, continuando e continuamente farete il fuoco lento con i carboni triti e seccature delle legne, che noi in tedesco chiamiamo *gegoschiven*. Finito un mese la materia sta nella negrezza. Dapoi si continui il fuoco per un altro mese e verrà la bianchezza. Venendo la bianchezza, vigorisi il foco per il terzo mese e così verrà la rossezza

et, apparendo la rossezza, si fissi la materia di giorno in giorno che si squagli nel fuoco come cera, et allhora potrai accrescere la medicina con l'anima sopradetta di Saturno e col // (p. 33) mercurio del volgo, fin in infinito. Ma subito che la materia si squagli al fuoco come cera sappiate che è fatta la tentura e la medicina, se è al rosso allhora dissolverete la luna e farete proiectione sopra una marca di luna un quintilino di medicina e serà sole ottimo e così d'ogni altra cosa.

Anchora, se qualchuno vorrà congiungere et amicare questa pietra dalli due corpi al grandissimo secreto arriverà.

Accioché sappiate la reduttione del sole o della luna in prima materia non è mercurio né zolfo, ma l'humidità, né ancora dell'acqua o della cenere, ma vapore humido et untuoso, continente la natura dell'uno e dell'altro, cioè d'argento vivo e di zolfo, come vediamo nelli sassi e nelli monti sassosi, che la pietra si genera dal vapore grosso e 'l corpo metallico si genera dal vapore sottile et untuoso, humido, et il Saturno sempre si ritrova con quelli.

Sapone bianco senza fuoco. Cap 4

Piglia alume libra I, calcina libre IIII, mescola ogni cosa insieme e fa lessiva come si fa quella del sapon negro. E sappi che sopra libra una d'alume catina et sopra tre di calce viva un secchio d'acqua gli basta. Poi piglia tre scodelle della detta lessiva et una d'olio e mistica insieme. Poi piglia dramme II di sapon bianco raschiato sottilmente, dramma I d'alume di rocca arso, dramme II d'amito. Mistica ogni cosa insieme con la detta lessiva et olio, e menalo ben con un bastone, a modo di peperata della villa quattro hore, infinché vedrai s'appigli alla mazza, e bene menalo per un

quarto d'ora // (p. 34) e sera appreso a modo di gelatina, e subito lo getta nelle sue forme, et haverai buon sapone.

Osso bianco che diventi di color negro. Cap. 5

Litargirio, calce viva, ana oncie VI, mistica con l'acqua comune e metti a bollire, e metti l'osso bianco sempre menando per fin che comincia a bollire, e leva dal fuoco, e non restar di menare, fin che l'acqua si raffreddi, e sarà negro.

Osso si facci molle fa così. Cap. 6

Piglia vitriolo romano sal comune ana e, ben pesti, mettili in lambicco e distilla, e serva l'acqua, e quando vuoi millificare l'osso mettilo dentro la detta acqua e tornerà molle come cera.

Inchiostro che in quaranta dì sparisce e non si vede. Cap. 7

Piglia acqua forte da partire et in quella fa bollire la galla poi il vitriolo, poi mettili tanto sale armoniaco quanto nell'acqua si potrà risolvere, e poi metti la gomma arabico dentro, e questo inchiostro farà l'effetto sopradetto. E dico che la littera e l'inchiostro verrà più nero che l'altro.

Scancellar lettere senza guastar certa pergamena. Cap. 8

Di maggio, o di marzo o d'aprile, piglia ruta et ortica e cava sugo ana, poi piglia cacio o latte, et ungi la carta bergamina con proportion e piglia un pezzetto di calce viva, e misticala con i sopradetti liquori, e fa un panetto e dissecca al sole e polveriza, et quando vorrai levare le lettere humidisci con acqua // (p. 35) o con lo sputo quel luogo, e spargivi su della detta polvere, e stiavi alquanto, poi unga, e potrai scancellare senza guastar carta.

Al medesimo

Trita bene l'alume di rocca et impastalo col sugo d'aranci e metti all'aria che si secchi, poi frega sopra le lettere et serà fatto.

Al medesimo

Incorpora la biacca polverizzata col latte di fico che si facci come pasta liquida, come quella di cialdoni, e seccala all'ombra, e ritornala a polverizare et humidire e far pasta come di sopra et così farai per quattro volte, poi fa polvere e servala. E quando vuoi oprarla, bagna un panno lino in acqua e spremilo molto bene e quello mena sopra le lettere leggermente. Poi metti della detta polvere su e stia così per una notte, e la mattina piglia un panno lino pien di bambagia e con quello frega le lettere e scancellaransi.

Osso bianco che diventi verde. Cap 9

Aceto forte, bocale uno; verderame polverizzato, limatura d'otone ana oncie III; ruta, manipolo I. Pesta ogni cosa e metti in vaso vitriato, e metti l'ossa dentro e tura il vaso bene, e metti il detto vaso in una cantina al fresco per quindici dì o più, e saranno tente.

A cavare luna fina di Giove. Cap 10

Piglia calce viva fatta di roccia, overo di cogoli trasparenti, poi piglia libra I di sal comune, delle qual cose ne farai lessiva, e boglia al fuoco al callo di due terzi e piglia libra I, di ferreto di Spagna colato et in esso li metterai sopra libre II di stagno che sia colato le qual cose. E come saranno ben incorporate insieme, così // (p. 36) colate le metterai a estinguere nella detta lessiva, poi tornerai a colare detto stagno e ferreto, et estingere nella lessiva nuova, e così

con questo modo farai insin a sette volte, mutando sempre lessiva, se ti piace. Poi habbi oncia I di sale armoniaco, oncia I di borace, d'oprimento un terzo d'oncia, e siano ben pesti e sottilmente polverizzate, e misticate insieme. Poi gli metterai dentro due chiara d'ova fresche, con le quali incorporerai la detta polvere. La qual medicina metterai in un crosolo insieme col detto Giove e ferreto di compagnia, a fondere ogni cosa insieme, e così troverai la tua luna di copella a tutte le prove.

Acqua lucis. Cap. 11

In libre sei d'acqua dolce distempera libre due di sale comune preparato et aggiongigli poi libri tre di mele rosso preparato et aggongigli poi libri tre di mele rosso e fa bollire fin che scemi la terza parte, poi cola per panno spesso, poi distilla per feltro, e serva che chiarifica et in quella debbi estinguere quel che vuoi moltiplicare.

Moltiplicar sapone. Cap. 12

Farai capitello di cenere e di calce che sostenga l'ovo come si costuma, poi piglia del sapone gratugiato, libre dieci, et il metterai il vado d'altra tanta d'acqua di lessiva, che al fuoco si facci com'unguento e butta in forma e posalo in luoco asciutto per un dì naturale, poi mettilo nel detto capitello e per ogni mastella va un bolognino di sale, e più saria meglio, e fa che stia coperto nel detto capitello per due o tre dì, che lo sentirai fatto, poi mettilo a seccare in loco asciutto et non al sole. // (p. 37)

A far una pietra come azzurro oltramarino. Cap. 13

Prendi delle pietre trasparenti bianche di riviera e calcinale sottilmente, e cristallo calcinato et azzurro d'Alemagna e tutto incorpora insieme, e metti in forno a fuoco di fusione con un poco di marcasita e vedrai cosa bella.

Candela da romper ogni ferro. Cap. 14

Terebintina, rasa, pece, olio, vernice liquida ana, cera nova altrettanto, e tanto arsinico e sollimato e fa una candela e quando è accesa guardati dal fumo e l'accosti al ferro tanto che si riscaldi. Poi lassalo raffreddare, poi da dentro due o tre volte e romperassi.

Indolcir il ferro. Cap. 15

Trataro oncie mezza, sal comune dramma II, altrettanto vederame e macina insieme e metti in una scodella al sereno per nove notti e diventerà acqua, nella quale estingui il ferro.

Altrimenti

Piglia cera e tartaro e fa pasta, dapoi involgi tutto in cuoio nuovo, e poi involgi in luto sapientia et mettilo sotto i carboni accesi la sera e lassa star così tutta la notte che si smorzi e raffreddi da sua posta.

Altrimenti

Sopra il ferro infuocato metti euforbio.

Tempera da dare al ferro che tagli l'altro. Cap. 16

Fal coltello e roventiscilo bene, et spargigli su della polvere della calamita et tempera in aceto fortissimo con un poco di sale comune et alume di rocca. // (p. 38)

Tempera che taglia il porfido. Cap 17

Tempera il ferro nell'acqua stillata di brancha ursina. Anche il sugo di mele granato con la scorza fa il medesimo.

Altrimenti

Acqua corrente con feltro e scalda l'acciaio e poi bagna con detta acqua.

Altimenti

Fel di bue, sugo d'ortica, orina d'huomo fresca, sale, aceto forte ana, il ferro roventino sepolto nella scemola si fa durissimo.

Fonder il ferro stia al martello. Cap. 18

Calce di tartaro, sal alcaliana et imbevi con orina di vacca, sì che sia come bruada spessa e dissecca al sole o al fuoco, poi infuoca il ferro e spegnilo in quello e fonderà come argento e così potrai indolcir e tutti gli altri metalli.

A far borace d'Alessandria. Cap. 19

Piglia latte di capra e distilla per lambicco et in quella acqua messa nel orinale poni in pezzetti d'alume di rocca, che dentro si dissolva senza fuoco, e lassa stare per sei dì, finché la salsedine dell'alume si rimova e cavalo dell'acqua e riponilo in una scodella vitriata. Poi habbi libre XII de olio de mandole dolci e libre IIII della midolla del bue, o di vacca, e mistica con l'olio e fondi e cola per panno, et haverai olio spesso, citrino et nella detta compositione metti l'alume e sia coperto per due dita del detto olio, poi mettilo al sole per tre mesi o più e congelerassi in pietra.

Borace per gli orafi. Cap. 20

Piglia alume di rocca, salnitro ana, e posta insieme e fagli liquefare al fuoco in un tegame su le bragie, poi // (p. 39) polveriza e metti a bollire in latte di vacca sempre mescolando per finché serà spesso un poco, poi lo metti in vaso di vetro ben turato, sotto 'l letame per trenta dì e serà fatto.

Azzurro d'argento così si fa. Cap. 21

Farai fare un tegametto longo un palmo e mezzo largo un somesso, alto quattro dita o manco, et fagli fare il coperchio che sigilli ben di fora, e lutalo bene. Poi toglì argento de copella laminato sottile, e fanne pezzi quadri con due bisi et attacca a quelli bastoncelli che son fatti da un canto nel lato del tegame, al quale farai fare certi busetti per posare i detti bastoncelli quasi insieme e metti nel tegame aceto forte e sal armoniaco, cioè, ad ogni libre III d'aceto, libra I di sal armoniaco, e metti le lamine d'argento lontane dall'aceto tre dita, poi copri il tegame e metti sotto il letame caldo de cavallo per quindici dì et ogni quindici dì nettarai le lamine, e come non fanno più, rifondi lo argento e fa come di sopra, ma prima, ogni volta fa che involti le dette lamine d'argento vivo e vedi di bagnare prima le lamine accioché l'argento vivo se gli attacchi e serà azzurro oltre marino finissimo.

Azzurro altrimenti

Piglia una pentola invitriata e falla mezza di calce viva et empila d'aceto buono e sopra metti endico a discrezione, poi copri et luta bene per quindici giorni, per un mese in letame poi cava e serà azzurro basso.

Terra da getto. Cap. 22

Piglia pietra ferrigna che sia ben colata e macina- // (p. 40) la, o pestala sottilmente et impalpabile, e serva in un vaso e toglia un altro vaso e mettilci tanto sale come che sia coperto il fondo del detto vaso e che sopra avanzi e mettilci tanta orina che possi credere sia bastante ad impastare la pietra ferrigna e falla in pezzetti sottili, mettile a seccare e poi che seran secche, mettile in una pignatta nuova e mettile a cuocere nella fornace de vascellaio in un'altro luoco che si cuoca, e poi macinala un'altra volta sottile e macina sottilmente quella terra che si getta delle forme dell'artiglieria, che è nera, e piglia una scodella di questa terra e due delle pietre e le rimacinerai insieme siano impalpabili, e quando la vorrai oprire impastala con orina e sale.

Altrimenti a vintiquattro getti. Cap. 23

Stinchi di bue senza midolla e calcinagli bene che ritornino bianchi come calce, e benissimo tritati s'impastino con le chiara d'ova ben sbattute, e ridotte in acqua, et impasta.

Altrimenti

Pesta la mollica delle seppie e bagna la polvere con acqua ben salata e mettila così impastata sopra una padella di ferro non stagnata e nova e tanto la tieni in sul fuoco che la pasta si facci nera. Poi tritala sottilmente e verrà in colore beretnaccio et impastisi con acqua salata et adoprata che serà sottilissima e dura.

Terra da getto. Cap. 24

Impasta con olio di lino la polvere impalpabile delle pietre ferrigne, che sia a modo di pasta e lassala così impastata per tre dì et poi adoprala come have- // (p. 41) rai improntato, lassala seccare al sole, poi adoprare.

Improntar in ferro ogni medaglia. Cap. 25

Piglia due ponzoni d'acciaio roventiscigli e così roventiti et acconci l'uno sopra l'altro, mettendo la medaglia in mezzo, gli darai del martello fortemente al ponzone di sopra e serà fatto, poi tempera i ponzoni.

Corregivoli che durano quaranta dì al fuoco. Cap. 26

Terra di Valenza, libre cento, polverizala et impasta con acqua, capone bianco oncie XVI gratugiato et incorporato con oncie VIII d'olio comune e con otto chiara d'ova sbattute e, disfatta ogni cosa ben insieme, incorpora con l'acqua, poi habbi libre VIII di pallotte nere sabbionesi e va ben incorporando e dissolvendo et imbeverando la tua creta, a poco a poco la impasta e tanto la mena e rompi che venga a quella perfettione che tu vogli fare per impastare e formare i crosoli o altro lavoro et questi crosoli durano col metallo fuso continuo quaranta dì, che non si rompeno, ne aprono.

Creta libre cento, acqua a sufficienza, sapon bianco oncie XVI, olio comune oncie VIII, chiara d'ova otto, ballotte negre sabbionese libre otto.

Olio di salnitro semplice. Cap. 27

Togli una tavola d'abeto e metti il pezzo di salnitro in fora della tavola, poi metti una scodella sotto e metti fuoco e cascherà olio quanto vogli.

Acqua di sal armoniaco. Cap. 28

Piglia oncie III di sal armoniaco et dramma I di salnitro e, tritati, si mettano a distillare ma con fuoco lento, perché è acqua de pericolo e ne raccoglierai in tutto da // (p. 42) tre quarti d'acqua di sal armoniaco.

Sal armoniaco. Cap. 29

Piglia calce viva in pietra e la metti in un bigoncio et humidiscila alquanto con orina d'huomo, perché si solva e sfiorisca, poi dagli tanta orina d'huomo, a poco a poco, quanta ne potrà bere, e che l'avanzi d'un buon dita di sopra e lassalo stare così per due dì. Poi lo spilla e lassa uscire l'acqua a poco a poco, la quale pesarai e per ogni due libre si metta una libra di sal comune bianco e lassalo destruggere bene in quella. Poi si passi per feltro, poi si metta in un tegame di terra grande invitriato e falla bollire pian piano sempre misticandola accioché s'incorpori insieme e mettagli un poco di sangue d'huomo o di porco, e quando serà quasi stretto giongiglli libre IIII d'orina, se haverai messo dodici del sale e vinti quattro dell'acqua sopradetta come di sopra e poi lo lassa bollire a fuoco lento fin alla consumatione e secondo che verrà bollendo e calando la potrai mettere d'un tegame grande nel più piccolo.

Borace. Cap. 30

Piglia tartaro ottimamente calcinato, sal alcalina libra I, e distempera con il midollo dell'osse di vacca. Che sarà fatto, poi

dissecca al sol forte, movendola spesso con un bastone, fin che si converta parte in pietra e parte in gomma.

Borace. Cap. 31

Piglia salnitro parte due, sal armoniaco parte una, tartaro calcinato parte tre. Fagli bollire tutti in aceto forte, e quelle che resterà lo disseccarai al sole. // (p.43)

Borace per fonder e saldar ogni metallo. Cap. 32

Piglia arsinico, salnitro ana parte una, sal comune preparato, alume di rocca ana parte mezza, insieme triti si pongano in una boccia o in un fiaschetto di vetro e fagli foco intorno, come sai e sarà fatto.

Sal alembrot che fa fonder e ridur calcine in corpo. Cap. 33

Piglia sal armoniaco, sal comune preparato, sal gemma, alume piumma, alume scaiola, alume rocca, alume zucarino ana, tritagli e mettilgli insieme in vaso di vetro e metti sotto 'l letame cavallino a dissolvere, poi congela sopra le ceneri et un'altra volta solvi e congela e serà fatto.

Sal alcali. Cap. 34

Sal alcali si sol far di più cose, cioè di cenere di cocomeri asinini, cioè delle sue radici della pianta, e delle frutta, brugiate e fatte in cenere et ancora cenere del guardo, cenere delli fusti di fave, cenere di felice, cenere di cavoli vecchi, cenere di titimaglio, cenere della squilla, cenere dell'herba sal sola, della quale si fa la cenere di vetro, e la detta cenere si dissolve in acqua comune, distillasi per feltro e congelasi tre o quattro volte et è fatto.

Canfora perfetta. Cap. 35

Piglia aceto fortissimo bianco stillato libre II, mastici, overo vernice bianca, e polveriza e metti nel detto aceto sotto il letame, per vinti dì. Poi cavalo e mettilo in altro vaso che habbia la bocca larga accioché il sole vi percota dentro bene e lassalo stare al sole per un // (p. 44) mese e troverai la canfora congelata in forma di pane et è perfetta e vera.

Azzurro buono. Cap. 36

Piglia argento vivo oncie II, piombo, sal armoniaco ana oncia I. Trita insieme e metti al fuoco, come se volesti far cinaprio e, quando vedrai uscire il fumo azzurro, rompi il vaso e quando sarà raffreddato troverai azzurro simile all'oltre marino.

Azzurro

Piglia rame brugiato, fece di vino ana oncie II, solfo vivo oncia I. Tritinsi et impastinsi con aceto o con orina. Poi metti in vaso ben turato e lascia stare per quindici dì e serà fatto.

Azzurro di luna in dieci dì. Cap. 37

In aceto fortissimo dissolvi alume di rocca e sal gemma, e metti nella pentolla nuova, la quale sepelisci nelle vinaccie, con le lamine suspesse sopra l'aceto, e le lamine siano di luna finissima et in capo di dieci dì apri la pentola e radi l'azzurro attaccato alle lamine et un'altra volta le sospendi e tura bene e fa come la prima volta e così ogni dieci dì farai.

Azzurro di luna in dieci dì. Cap. 38

Fa sugo de i meloncelli dell'aristologia longa, e colalo per panno e metti nel vaso invitriato e sommergi dentro le lamine di luna fina. Poi cavale e sospendile sopra l'aceto come di sopra e luta il vaso e turalo, che non respiri, e lo metti in qualche luogo humido per dieci di o più, se bisognerà. Poi vedi e troverai l'azzurro. E nota che se tu zapperai bene, troverai in fondo della pianta d'aristologia la radice come una rapa. // (p. 45)

Azzurro d'argento altrimenti. Cap. 39

Sia risoluto in aceto fortissimo, sal gemma, sal alcali et alume di rocca, sopra il quale si suspendano le piastre d'argento, come di sopra si disse, e le dette piastre vogliono essere bagnate del detto aceto inanzi si suspendano e sepelisci la pentola ben turata nella vinaccia fresca, come di sopra si disse, et ogni tre di cava l'argento che'l trovarai fiorito di sopra via, lo raderai col piede di lepre o con un coltello di legno levando quel fiore e conservalo in vaso netto.

Azzurro buono. Cap. 40

Piglia argento vivo parte II, solfo parte terza, sal armoniaco parti IIII, mistica insieme e, ben peste e distemperate con acqua e peste in boccia lutata bene e locata sopra il fornello a fuoco de carboni, quando si vedrà uscire il fumo azzurro, si rompa. Quando sarà raffreddata e troverassi azzurro in colore simile all'oltre marino e buono in opera.

Olio d'arsinico, di zolfo et come si fa. Cap. 41

Pesta qual materiale vuoi tu et habbi capitello forte e metti dentro il detto materiale e fallo bollire finché rimanga secco come sale. Poi ritorna a metterlo nel detto capitello come la prima volta,

poi tritalo e metti all'humido sul marmo o nel saccho di tela et haverai olio, e così potrai fare di solfo d'arsinico, d'orpimento, di sal armoniaco o di qual cosa sia e se ne voi fare due o tre, o più sorti, d'olii insieme lo potrai fare.

Acqua che solve sole et luna. Cap. 42

Piglia salnitro purgato, verderame ana libre II, vi- // (p. 46)
triolo rubisicato libra I.

Altrimenti

Alume di rocca libre II, cuperosa libra I, antimonio di minera
libra I, crocum ferri oncie V, cinaprio oncie VI, distilla.

Terra da getto. Cap. 43

Bolo armeno parte due, terra de vasa parte una, incorpora con
chiara d'ova.

A far un vaso o figura bianca. Cap. 44

Piglia calcina d'ova, acqua di gomma arabica, chiara d'ovo e
distempera con la detta calcina d'ova, e fanne una pasta e fanne che
vaso vuoi, e lassalo seccare al sole et haverai una bella cosa.

Pasta da improntare quello che vuoi. Cap. 45

Pesta sottilmente le pietre ferrigne, poi macinale in sul
marmoro con olio d'oliva tanto che sia tenace come pasta et informa
quello che tu vuoi e fanne il lavoro che vuoi, poi fallo seccare al sole
o al fuoco et quando è ben secco cuocilo nella fornace de boccali, e
quando sarà cotto serà durissimo come pietra, e resiste ad ogni fuoco

e saria bonissimo per crosoli et altri simili vasi per fondere e far ogni cosa al fuoco.

A conoscere se l'azzurro è buono. Cap. 46

Pigli un'ovo fresco e ponigli sopra l'azzurro con una foglia di salvia e se non muta colore è buono e se muta colore a modo di terra non è buono.

Reduttione d'argento magnato dall'acqua forte. Cap. 47

Piglia il vaso con l'acqua forte dove sarà magnato l'argento e per ogni oncia d'argento magnato, butterai oncie VI di mercurio vivo nella detta boccia, e poni- // (p. 47) la sopra le ceneri calde che l'acqua si scaldi, e che non bolla. Poi levala e riponila per sette o per otto hore che stia a riposo, poi vacala per inchinatione in un altro vaso e conserva, che sarà buona per le altre volte. E 'l mercurio che serà nella boccia passalo per pezza fissa o per camoscio e 'l mercurio passato servalo che sempre è buono. E l'amalgama che restarà l'impasterai con farina di grano et, impastata, fanne pallottine et asciugale al sole o al calore del fuoco lento. Poi buttale in una boccia e ponigli una contra boccia, nella quale sia dell'acqua, et a quelle dell'amalgama darai foco, che'l mercurio passerà ne l'acqua, e la luna reterà nella boccia calcinata, la quale tira in corpo e non perderai della luna cosa alcuna. E nota che quando porrai il mercurio nell'acqua forte dove sarà l'argento magnato, fa che la detta acqua sia ben pregna d'argento a causa che non magni il mercurio et in questo caso non porre più di tre oncie d'acqua per ogni oncia d'argento, e così non mangerà il mercurio. Perché a far magnare oncia una di mercurio vogliono essere oncie IIII d'acqua forte, e non manco.

Scalcinatione dell'acqua forte e sua utilità. Cap. 48.

In ogni libra d'acqua forte ne va denari quattro e mezzo d'argento di copella, e terrai il vaso sopra de carboni che l'acqua bolla quando gli porrai l'argento, per scalcinarla, e magnato la luna e bollitto un poco, lassa raaffreddare, e vedendola chiara e senza brutezza per dentro o in superficie serà fatta e se non verrà di questa sorte dagli più argento a magna- // (p. 48) re la farai bollire, e riposata che sia l'acqua gli cavarai la calce che haverà fatta, et haverai l'acqua chiara, serbala a gli bisogni. E la calvina e secchia fatta per l'acqua stemmata asciugala e riponilla da parte, e quando n'haverai quantità per una, o due o tre libre, piglia due volte tanto litargirio d'oro in polvere sottile et rimescola la calce e 'l litargirio et pongasi in crosolo ben serrato, et per ogni libra di calce sopradetta acconcia, si terrà al fuoco di cemento per sei hore o otto, con dargli in principio per due hore fuoco di cemento leggiero de carboni. Poi un'altra hora il cemento più forte, poi l'altra hora più, che viene a essere quattro hore, poi per l'altra hora fuoco che il crosolo stia rosso. Poi in ultimo fuoco o de mantici fortissimo e longo tanto, che quasi il crosolo fonda e a tal fuoco forte e longo ritroverai l'opra tua in una massa, la qual poni a copella e guadagnerai tutto il tuo argento in più partite posto nell'acqua forte, per stemmarla. E più che per ogni oncia ritroverai un'ottavo e mezzo d'argento di più, et il detto argento, per tal modo estratto ti renderà all'acqua forte tre Karatti. per oncia d'argento, che son dodici grani che è mezzo denaro d'oro finissimo.

Piccola come si raffina cavata per acqua forte. Cap. 49

Piglia le paiole e sopra di quelle butterai lavandole due o tre volte dell'acqua nuova forte di sopra, che non tenga argento ma che

sia però ben sflemmata e ciò si farà per via di mercurio, come di sopra t'ho insegnato, a ricoperare l'argento magnato e si tenga per // (p. 49) gran pezzo sopra il fuoco bollendo per ogni volta l'acqua sopra dette paiole e, raffreddata l'acqua, si cavi per via d'inchinatione, e se gli ritorni della nuova, poi in ultimo si lavino a due acque di fiume le dette paiole e si tirino in corpo e per tal via l'oro sarà netto et in tutta bontà.

Mercurio sollimato come si fa. Cap. 50

Piglia mercurio vivo, vitriolo romano ana libra I. Il vitriolo si ponga in un tegame e fondasi, e come sarà fuso, spremasegli sopra il mercurio e mistichisi tuttavia che si mortifichi bene a fuoco lento, poi pongasegli oncie X di sale preparato e trito, e mettansi tutti misticati insieme in boccia a sollimare. Et, esso sollimato, cavalo et aggiongigli la seconda volta oncie IX di vitriolo, sale oncie XVII mezza, e trituro ogni cosa insieme si metta a sollimare. Poi la terza volta piglia il sollimato et aggiongigli oncie VI di vitriolo, sale oncie V, dramme II, tritando ogni cosa insieme si metta a sollimare. La quarta volta piglia il sollimato et aggiongigli oncie III di vitriolo, sale oncie III, e trita insieme e torna a sollimare e sollimato, poi la V volta, la VI et la settima, se gli vorrà aggiungere il peso sempre che fu posto la quarta volta e non si sminuisca, né si accresca più peso, et haverai il sollimato perfettissimo, impregnato de gli spiriti del vitriolo.

Mercurio de corpi calciati come si cava. Capitolo 51

Piglia aceto distillato libra una, corpo calcinato oncie III, sal armoniaco preparato, cioè sollimato col doppio di sale comune preparato oncie VI, sal tartaro oncie III, fatto pel modo a te noto, cioè

calcinato e dissoluto et // (p. 50) congelato e ciò farai tre volte e vuole essere dissoluto con l'acqua di fiume distillata. Poi piglia gli detti sali e la detta calcina delli corpi et il detto aceto et metti in una boccia ben sigillata e metti in letame di cavallo o in bagno per otto o per dieci dì, poi metti a distillare a fuoco lento et in fine alla disseccatione dapoi lassa raffreddare il vaso, e ritornigli l'aceto che cavasti adosso alle sue feci e questo reitera a tre volte. Dapoi luta tutta la boccia e mettagli il recipiente grande, il qual sia mezzo d'acqua e luta le giunture bene, e dà fuoco alla boccia lutata di carboni di sotto e di sopra, e tutta la calcina de corpi andrà nel recipiente in argento vivo, corrente come quel del volgo, la boccia vuole stare, a boccia contra boccia come s'usa.



Olio de salnitro, tartaro e solfo che fissa l'amalgama. Cap. 52

Piglia libra una di tartaro calcinato e ben bianco, salnitro libre II ben netto e raffinato e macina ogni cosa insieme e mettilo in boccia grande di tenuta di due boccali e sia lutata fin alla metà, poi ponila in fornello d'arena e se gli dia fuoco prima piano, et poi fuoco buono e di legne, all'ultimo come si fa all'acqua // (p. 51) forte, e come non darà più humidità et acqua, ancora se gli dia più fuoco. Poi si lassi raffreddare et le feci sue si levino e ripestinsi e torninsi in boccia

nuova e sopra le feci ritornerai l'acqua sua sopradetta che gli cavasti, e ponigli il capello et il recipiente e chiudila che non respiri e ritornalo a distillare come di sopra e così farai per tre volte, e così ti verrà tutto in olio et quando ti restasse alcuna cosa in boccia macina e per humido risolverai e ti verrà in olio, il quale poni con l'altro sopradetto. Poi piglia solfo sottilmente macinato e dagli di sopra del detto olio e subito si solverà in olio comune l'altro e come non si dissolvesse così presto ponilo per alcuni giorni nel letame caldo a putrefattione et haverai l'olio del solfo e del tartaro, e del salnitro insieme, e lo porrai in fissatione e come sarà fisso lavora col detto sopra l'amalgama che l'affassa in meno di quattro dì e sempre fissa in manco tempo dalla prima volta in su, in modo che si affissa in vintiquattro hore. E nota che 'l detto olio vorrà essere fermentato con olio di luna e vorrà essere parti II dell'olio di luna et una del sopradetto.

Indolcire ogni metallo. Cap. 53

Assa fetida, euforbio, laudano, serapino, mescola insieme et butta sopra il metallo fuso.

Altrimenti

Argento sollimato, euforbio, borace, sal armoniaco ana polverizza et butta sopra il corpo fuso.

Altrimenti

Pigli un pezzo di maton cotto e fagli dentro un buco et in quello fondi il sole o altro metallo duro, // (p. 52) e soffia con il manticello dentro per finché sia benissimo chiaro et lassa raffreddare da sua posta senza ponergli altro e sappi che non c'è miglior rimedio

che questo a farlo star a martello e se non sta saldo la prima volta, ritorna di nuovo.

A indolcire il sofisticato. Cap. 54

Piglia sapon negro, sal comune ana oncie II, sterco humano disseccato e polverizzato oncie IIII, alume di rocca quarto uno, salnitro oncie mezza, et incorpora con olio comune a tuo modo in un pentolino e ponilo al fuoco e lassalo bollire fin che non si senta più straidore del sale, poi cavalo e lassalo raffreddare e di questa getta in crosolo sopra il metallo fuso.

Tempera d'arme. Cap. 55

Piglia titimaglio, radici di rafano fortissimo flammola di Giove, portulaca ana manipolo I e pesta le dette cose ben insieme e caccia il sugo di quelle che il sugo arrivi a libra I, et orina d'un mamolo rosso libra I, sal commune, salnitro, sal alcali, sal gemma, sal armoniaco ana dramma I. Metti queste cose insieme in un vaso di vetro e chiudi bene che non respiri, poi lo sepelisci sotto terra e lascia stare così per vinti dì. Quando ciò vorrai fare, mettilo in una boccia e quando sarà cavata di terra mettila a distillare con un capello con regimento del fuoco de carboni come se si distillasse l'acqua rosa e serà fatto e quando vorrai fare spada o altre armi, falle temperare con questa acqua.

Tempera forte altrimenti. Cap. 56

Sugo di rafano, vitriola, serpentaria, galanga polverizzata, euforbio polverizzato di queste due polveri // (p. 53) piglia per egual peso e mistica con li detti sughi, con li quali si temperi il ferro.

Tempera di ferro durissima. Cap. 57

Piglia sugo d'ortica, fel di bue, orina de fanciulli, overo aceto forte, con un poco di sale et incorpora ogni cosa insieme e tempra che ferro tu vuoi che taglierà l'altro ferro come cera. L'orina vuol essere di cinque dì.

Altra tempera. Cap. 58

Piglia sal armoniaco, calce viva e distempera con l'acqua che sia spessa e tempera il ferro.

A indorar ferro. Cap. 59

Piglia quaranta grani di tartaro e dieci grani di alume di rocca e dieci grani di sal comune e due grani di verderame polverizzato e metti nella pila piena d'acqua che bolla finché si consumi la quarta parte. Scalda il ferro e mettilo in questa acqua. Et habbi un grano d'oro e tre grani d'argento vivo et amalgama della quale poni sopra la detta acqua e metti sopra il fuoco come s'usa per indorare.

Per incavar ferro. Cap 60

Piglia sal armoniaco, verderame ana et trita ben insieme, et incorpora con aceto forte che si distemperato con acqua e così si mantenga per due o tre dì, poi inceri o invernica quel ferro che vuoi e disegna sopra che si scopra il ferro e buttavi su di questa acqua et in due hore incaverà il tuo disegno. // (p. 54)

A fonder il ferro e sarà dolce. Cap. 61

Piglia orpimento libre II, olio tarta libre IIII, mescola insieme, imbevendo e disseccando, poi prendi ferro in pezzi e chiodi e poni in crosolo diventi rosso, e quasi il ferro voglia bollire, buttagli

sopra libre mezza del detto orpimento, e caso che 'l ferro sia benissimo infuocato si vorrà dargli manco medicina, ma alla provata ti governerai, perché detta medicina si vorrà buttare a pezzo a pezzo, e serà dolce e verrà bianco.

Fonder ferro. Cap. 62

Limatura di ferro, salnitro ana oncia I, orpimento oncie II, mistica insieme e metti nel crosolo ben coperto e lutato e dagli fuoco di fusione e getta in canale.

Fonder ferro al bianco. Cap. 63

Fondi la limatura di ferro con la polvere di risigallo, poi togli d'esso oncia I, stagno oncia I, rame oncia I e fondi insieme, poi metti a copella et haverai oncia I di luna.

A far il ferro frangibile da pestare. Cap 64

Distilla l'acqua d'alume di rocca et in quella estingui sette volte, le lamine d'acciaio o di ferro sottili, le fa si frangibili che si possono polverizare nel mortaio come vetro.

Al medesimo

Le lamine d'acciaio roventite e sepolte tre o quattro volte nella neve si fanno frangibili come di sopra.

Ferro si fonde con ogn'una di queste cose. Cap. 65

Stagno, piombo, marcasita, magnesia, orpimento, scorze de melo granato fresche, mirabolani citrini, vetro bianco, antimonio, sal armoniaco, zolfo.

Acqua ridottiva et ingressiva e da viso. Cap. 66

Piglia sal alcali, borace pietra, salnitro ana oncia I, bianchi di quattordici ova dure che siano state cotte con la sua scorza in acqua et ogni bianco partisci in quattro parti e distendi sopra un catino una pezza di lino sottile e sopra quella metti le dette ova e metti un molo di paglia sopra la detta tela in mezzo della quale siano i bianchi, e sopra il molo metti una teghia o tegola di tetto, e sopra quella siano le bragia di carboni accesi e distilla l'acqua per tal modo e con tal acqua incorpora la polvere de sopradetti sali e poi mettilgli in un orinale di vetro distillagli l'acqua da dosso a poco a poco, con fuoco competente. Poi fortifica alquanto il fuoco et haverai borace reductivo. E l'acqua serà buona per viso di donne.

A finire una minera. Cap. 67

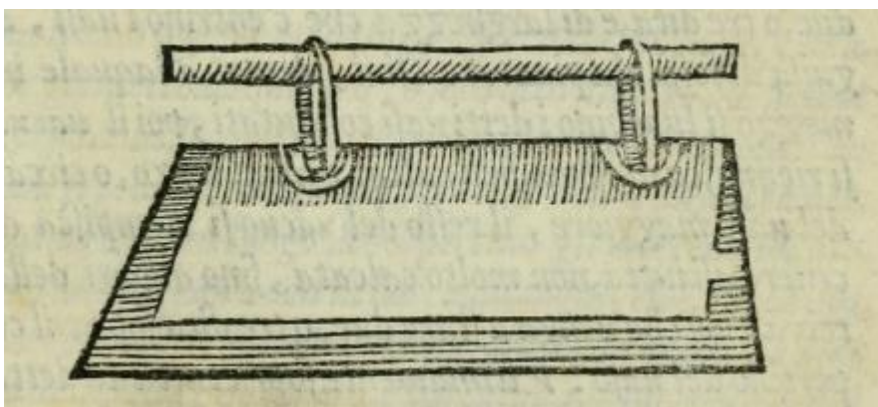
Piglia vinticinque libre della minera pesta, e setacciata, e ponila in vaso di legno a modo di mastello piccolo e largo in bocca. Poi farai lessiva di cenere di cero e calcina viva ana, e con un granatello va sbruffando la detta minera tanto che sia tutta bagnata come se avesse piovuto e sempre la bisogna misticar con un bastone come si mena la fava, e come sarà ben bagnata con la detta lessiva ben bollente, piglia per ogni cinque libra di terra, libra una di mercurio vivo e ponilo in detta terra a poco a poco, sempre menando con un bastone, tanto che 'l detto mercurio sia ben incorporato e mortificato con detta terra, che non se ne veda più, poi spiana la detta terra che stia eguale e fagli de // (p. 56) busi dentro, con un bastone come fosse un cravello e così lassalo stare per quattro giorni. Poi piglia detto vaso con detta terra e ponilo dentro dell'acqua e lavala tanto che la terra vada via et il mercurio restarà in fondo amalgamato con detta minera. Poi toglì detto mercurio e ponilo in una pignatta sopra le

ceneri calde che si sughi l'humidità, poi fallo passare per coio. Pigli quella e ponila in una boccia o in una storta al fuoco temperato che'l mercurio passerà nel recipiente e nella boccia resterà l'argento, quale tira in corpo e poi mettillo alla copella. Nota che ogni libre V di terra vuole libra una di mercurio et il mercurio sempre sarà buono.

Mercurio di Saturno così si cava. Cap. 68

Habbi due pignatte invitriate, grandi a tuo piacere però una maggiore dell'altra, tanto che'l culo della maggiore che starà di sopra, entri a punto nella bocca della minore un pochetto dentro, a tal che si possano ben lutare attorno e la maggiore cioè, quella che sta di sopra, sia per tutto forata nel fondo de fori piccoli. Poi lutinsi come s'è detto e serva. Poi habbi di quelle lamine di piombo che si vedono fatte grosse un pezzo dito di peso di quattro in cinque libre, l'una, se si può havere di quelle che son sigillate d'una testa d'un vescovo, son migliori o insomma piglisi di quel che si può trovare o non trovandosi facciasi a posta in quella forme, e pieghisi una per mezzo che stia di qua e di là pendente e nel mezzo alta a guisa di cappana com'un tetto a due acque, tanto pendente che'l mercurio possi colare di qua e di là e forisi nel- // (p. 57) la testa della piegatura e nelli fori si metta filo di ferro, di grossezza di quel de gli uncinelli e faccisi ogni testa un l'acetto de detto fil di ferro e, dentro a detti lacci, mettasi un stiletto di ferro, di grossezza d'una penna d'oca o di tale che pensiate che possi ben sostentare la detta lamina. E perché i detti lacci habbino meglio a sostentar il peso di detta lamina, perché il piombo nella piegatura molto si strugge e consuma per la forza del caldo, però dentro alla piegatura si metta un stiletto di fero, longo quanto è larga la lamina, alquanto grossetto come è detto di sopra,

che sia abbracciato da detti lacci et infilzati in essi di dentro, come è qui disegnato di sotto, che così verrà a aiutare a portare il peso a detti lacci che non si recideranno i fori di detta lamina, perché haveranno la posa di detti stilette e li lacci siano tanto alti che sino distanti due o tre dita da l'altro stiletto che si posa sopra la bocca del vaso che sostiene la detta lamina.



Fatto questo, mettasi la lamina così sospesa dentro il pignatto grande, forato e posato il filetto di sopra che la sostenti su l'orificio della detta pignatta attraverso e così, detta lamina sospesa in aria, di modo che // (p. 58) non tocchi il pignatto da nessuna banda, et a simil modo si può acconciar un'altra lamina o due, secondo la grandezza della pignatta, pure che non si tocchino insieme, perché impedirebbersi la distillatione del mercurio. E la misura della piega della lamina sia come un libro mezzo aperto, vel circa, voltato con i fogli all'ingiù. E li stilette che sostengono ditte lamine siano lunghi apunto quanto è larga la bocca del pignatto e che non avanzino fuori niente, e così l'orlo del pignatto dove si posano sia intaccato un poco, di modo che i stilette siano al pari e siano che non habiano a scorrere acciò si possano coprire e lutare che sigillino bene. Fatto questo, metteragli sopra il suo coperchio, che sia apunto che non avanzi il pignatto di

fuori e sia molto ben lutato con luto sapientia. Similmente, sia ben lutato fra 'l culo del primo e la bocca del secondo pignatto, accioché non respiri e lassisi ben asciugare. Poi faccisi una fossa in terra d'altezza delli due vasi e più due o tre dita e di larghezza, che c'entrino i vasi a guisa di fossa, da piantare olivi, dentro alla quale in mezzo si luochino i detti vasi così lutati, poi il vacuo si riempisca di terra, ben calcata, fin al terzo o circa del vaso maggiore, il resto del vacuo si riempisca di cenere asciuta, non molto calcata, fino al pari della terra cioè, che venga a setare due o tre dita sopra il coperchio del vaso. Ultimamente sopra tutta la detta cenere cioè, sopra i vasi e 'l circuito delli vasi intorno a un palmo, accendasi fuoco di carboni di cerro, o di altri buon carboni, che abbrugiano da sé senza soffiargli, talmente che tutta la detta cenere sia coperta de // (p. 59) carboni, e sia buon fuoco e così si mantenga sempre eguale per hore vintiquattro. Dapoi lassì estinguere per se medesimo e come vi parrà che sia freddo, che sarà il dì seguente, cioè per altre vintiquattro hore, le vinsi le dette ceneri e cavinsi destramente i detti vasi e siano intorno ben netti, accioché la terra non caschi dentro al mercurio e così si distacchi l'una pignatta da l'altra e dentro si troverà il mercurio, il quale sarà oncia I in circa per ciasceduna delle dette lamine. E 'l piombo sarà buono, e niente di manco come prima, ben che calerà un pochetto. Questo modo ho havuto da messer Alessandro Saracinello da Orvieto.

Seguita il modo di Lodovico da Spoleti

Lodovico da Spoleti lo cava nel medesimo modo senonché in luogo delle lamine grandi, le faceva sottili quanto una costa d'un coltello, e larghe tre o quattro dita e tanto longhe poco più, e

l'infilzava in un stiletto di ferro, a uso di figatello e in un stiletto infilzava una o due secondo che gli pareva e, nella pignatta, ne gli metteva quattro o sei, o otto stilletti, o quanti gli pareva, secondo la capacità del pignatto, purché non si toccassero insieme. Poi copriva la pignata e la lutava, ma in luogo del coperchio gli metteva un altro vaso di sopra con la bocca all'ingiù, cioè che la bocca del vaso di sopra si confrontasse nella bocca del vaso di mezo, che è forato, e poi lutava e metteva nella fossa che vi stesse solamente sotterrato quello di sotto, cioè il recipiente et il mezzo, overo due terzi di quel di mezzo ch'è forato, dove sta il saturno, l'altro mezzo sta coperto con tutto'l coperchio. Poi accendeva il // (p. 60) fuoco di carbone intorno intorno, discosto un palmo e tuttavia veniva accostandogli per tempo di tre hore, o quattro al più. Poi lo copriva tutta di carboni e davagli fuoco grande, infino alle dodici hore, poi lo lassava raffreddare e cavava il mercurio, quale diceva che ne cavava tre oncia per libra, o almeno due oncie per ogni libra di saturno, e che 'l detto saturno restava bonissimo e niente peggiorato.

A trazettar ottone. Cap. 69

Piglia libra una di cenere di vite, libra I di fugline di fabrica, libra una di arena sottile, libra una di polvere sottile di strada, libra una di carboni di salice et tutte le sopradette cose polveriza et setaccia bene, et poi mescola insieme et piglia salamora con la quale inhumidirai le dette polvere, tanto che si tenga insieme et poi forma quello che vorrai zetare, poi fa che si leviga al fuoco tanto che sia ben asciutta et così calda gettavi l'ottone et verrà bellissimo.

A far ottone bello. Cap. 70

Piglia rame et battilo che sia ben sottile, et poi piglia libra mezza del detto rame et oncia I di tutta, et piglia aglio fichi, mele, et cacature di toppi ana. Pesta ogni cosa et incorpora insieme; dapoi metti lo rame con questa pasta in lo crosolo, e fondilo et fa che sia ben turato et quando sar  fuso getta quello vorrai che parr  oro bello.

Tenta verde bella per colorir osso. Cap. 71

Piglia un vaso di rame, et un poco di verderame, // (p. 61) et poni esso del vaso con aceto, poi serra il vaso di maniera che non sfiati et cos  chiuso ponilo nello lettame di cavallo per dieci o quindici gioni, et haverai il tuo osso bellissimo n  mai perde il suo colore.

Al medesimo

Piglia un canone di canna, nel qual poni l'osso et poi empirai il canone di aceto bianco et se lo vorrai fare verde, poneli del verderame et se lo vorrai rosso mettili del cinaprio, et dipoi turalo bene con cera rossa et mettilo nello letame per sei, overo otto giorni, et fa che stia ben coperto di letame di sopra et di sotto, et per tutto, et dipoi se lo vorrai lustro fregalo con una peccia nuova o veramente con midolla di sambuco, et poi lustralo con olio di noce.

Al medesimo

Piglia verderame ben rotto et bene tritato, e mettilo nel latte di capra, e tanto fa che vi stia insino che venga verde. Dapoi mettilo in vaso di rame et con esso metti in detto vaso il tuo osso, poi copri benissimo il detto vaso che non sfiati et ponilo dapoi in lettame otto

gioni et lo trovarai verde, et se lo vorrai augumentare lo farai bollire in olio di noce, e quanto più tanto più augumentarà il colore.

A fare terra da gettare quello che vorrai di mettallo o piombo. Cap.

72

Piglia libra una di terra di monte et una di fuligine di fucina et mezza di cenere di vite, et tutte queste siano setacciate et macinate bene sottilmente. // (p. 62) Poi piglia vino, overo agresto et mettili molto ben del sale et con esso bagna le dette polvere insino a tanto che si comincia a tenere insieme e come si tengano insieme non le bagnare più, ma ponili nelle tue forme assettandole bene et impronta quello vorrai et farai cosa bella.

A dare tempera buona ogni ferro et a conservarlo dalla ruggine. Cap.

73

Piglia olio et acuqa ana, et ammorzali dentro quelli ferri che vorrai et si faranno duri et frangibili, et se vi aggiungi sangue di becco, e più facilmente et meglio indurisce, et volendoli conservare della ruggine adopera cerusa et pegola liquida et a questo modo conservarai ogni ferro.

A fare fuoco greco. Cap. 74

Piglia carbon di salice, sal ardente, acqua di vita, solfo, pegola, incenso, et un poco di lana et canfora, con le qual cose tutte insieme farai compositione bollendo insieme questa mistura et così questa materia, et compositione brucia ogni cosa sotto acqua et è esperimento verissimo et bello.

Oro potabile. Cap. 75

Piglia libre X de ottimo vino, e distillalo per lambicco et cavane solamente una libra. Dapoi leva il // (p. 63) lambicco e rimettici nuovo vino, pur libre X, sopra il quale rimetterai quella libra d'acqua e ristillala ricavandone una libra sola, e così farai la terza volta, con nuovo vino e ne ricavarai una libra solamente. Poi toglì una boccia co'l collo longo assai e mettivi quella libra d'acqua e li porrai un'altra boccia di sopradetta mezzo mondo, e mettila nel letame per quattro dì, poi piglia della detta acqua oncie III, e ponila nella boccia e gli porrai oncia I di zucchero candido, e sarà buona, dapoi metti a lambicco la detta acqua e dentro gli metti LX pezzi d'oro in foglia et lassalo stare per quattro hore, poi distilla per bagno maria e di fatto non asciugare le feci, e così serva da parte in doi vasi.

Il fine del secondo libro

DE GLI SECRETI DELLA SIGNORA ISABELLA CORTESE

LIBRO TERZO

Colla nobilissima a tutte le gioie e pietre ne gli anelli et a mettere in muro le pietre di musaico e d'essa si ponno far belle imagini se fossero di marmo. Ancora si ponno fare i manichi de coltelli e piatti che paranno d'avoio. Capitolo 1

Piglia pece colata e pasta per panno oncie IIII, mastice oncie II, lacca pesta oncia I, tegola de vasi sottili rossi pesti e setacciati e tritata sopra il marmo a uso di colori libra I, biacca oncie VI. Metti la pece nel vaso di terra invitriato a scolare al foco, e giongigli mastici et poi lacca, poi tegola e mistica insieme. Quando s'attaccarà e riponi che con quella potrai incolare ciò che vorrai e, se vorrai far i manichi de coltelli o l'imagini, piglia vetro rosso o altro colore, e tritalo sottilmente et mistica e forma nelle forme cioè che vorrai, o fa i manichi. // (p. 65)

Cola da incolar pietre e legni tarsati. Cap. 2

Piglia mastici, incenso, borace pasta ana dramme IIII, cera libra I. Fondi ogni cosa e mistica insieme et incolla ciò che vuoi.

Colla da incollar gioie o cristallo sopra il legno. Cap. 3

Piglia biacca e minio e stempera con vernice liquida e polvere di tegole nuove, et ogni cosa trita sopra il porfido et ogni il lavoro e secca al sole.

Specchi di metallo. Cap. 4

Piglia otone libra I, stagno oncie II, marcasita d'argento oncie II. Fondi ogni cosa insieme, poi toglie oncie 5 d'argento sollimato e

buttalo con le dette cose nel crosolo per un pezzo, poi toglì quarto uno di sal armoniaco e metti nel crosolo e lassa stare per una buona hora in fuoco e quando vorrai gettare lo specchio metti una piccicata di salnitro preparato nel crosolo e getta e serà fatto.

Color rosso per fiorire et adombrare ogni colore. Cap. 5

Togli verzino raschiato e mettilo a molle nella chiara d'ovo ben menato, e lassalo stare per quattro dì, e ogni dì remischia e quando il coli, mettivi un poco d'alume di rocca quanto un cece, e poi seccalo al sole e riponilo e quando il vorrai adoprare, toglìne un poco e mettilo a molle nell'acqua chiara e con essa adombra ogni colore, e puoi con essa fiorire, ma ricordati di mettervi qualche poco di mele acciò non crepi e la chiara sopra detta vuole essere stantiva di otto // (p. 66) dì con un poco di risigallo e non si secchi al sole, ma all'ombra.

Ombra d'azzurro. Cap. 6

L'ombra d'azzurro si fa d'azzurro puro, e profilasi con l'endico mescolato con altrettanto azzurro et ombra di verzino. L'oro si biancheggia e profila con queste tre cose dopo che serà messo nel libro, cioè, biacca, giallolino e zaffarano o biacca e zaffarano solo. Dopo che sarà pesto l'oro e mutato e profilato, biancheggialo col oropimento e sarà più bello.

A metter l'oro nelli libri. Cap. 7

Fa la colla di raditura di carta colata bene, e poi piglia gesso sottile e macinalo con questa acqua e mettivi un poco di bolo per arrossirlo e se vuoi mettivi un poco di zucchero, e de la saliva dell'orecchio o tanto mele quanto un gran di cece, et metti in un

scodellino e, quando il voi oprare, poni sopra il carbone accioché corra che si possa adoperare con in pennello e quando l'hai posto nella carta, lassalo seccare e poi radilo un poco si che rimanga sottile, poi bagnalo con acqua chiara e subito poni su l'oro, e lassalo da se ben seccare e poi imbruniscilo con una pietra o dente ben polito, et poi si metterà gesso. Ma avvertisci di macinar bene ogni cosa da per sé accioché meglio s'assotigli. Nota che'l gesso si debbe macinare con l'acqua di soda, e così il bolo si debbe macinare con l'acqua. Dapoi ogni cosa insieme macina con la colla come di sopra et avvertisci che se la scisa fosse troppo dolce potrai quando la bagni mettere un poco di chiara d'ovo. // (p. 67)

A fare pezzole azzurre. Cap. 8

Togli fiori del giglio azzurro e pestagli e tranne il sugo e mettilo in un catino invitriato. Poi habbi pezze di lino bianche e grosse et attuffale dentro il detto sugo per tre volte et ogni volta lassalo sciugare sopra una panca di legno e poi trova un luogo dove sia stato orinato sei dì innanci, e mettivi su della paglia e sopra la detta distendi le pezze, poi vinti dì e seran fatte e quando le vuoi adoperare metti un poco della detta pezza in un catino e distempera col albume del l'ovo e serà fatto.

A fare acqua azzurra. Cap. 9

Quando le sementi d'eboli sono tra mature e verdi coglile e cuocile in una caldaia e quando sono ben bollite toglì una pezza e cola il sugo, e servalo in un vaso di vetro o invitriato, e mai non muterà colore, ma sempre starà sano. Poi toglì sterco di cane secco e polverizalo e setaccialo e temperalo con orina e mettilo a modo di colore quando si dipigne, e quando serà secco metti sopra di quel

sugo con pennello legiermente e verrà colore azurro e così poi tenger filo e panno e haverai finissimo colore.

Colore da scrivere e pignere fatto di more. Cap. 10

Cogli le more, o moriche, ben mature e nere e metti in qualche vaso che ben s'ammestino e fa una palla d'esse e riponla che sarà morbida quasi per tutto l'anno e quando vorrai adoprarla fa come de gli altri colori delle pezzette temperandole con l'albume dell'ovo, *aliter* chiara d'ovo verzino latte di fico.

Tempera del verzino da pignere in panno. Cap. 11

Raschia il verzino e cuocilo nell'acqua in una pignata nuova e fallo bollire un poco e nel bollire mettici un poco di gomma arabica e fallo bollire, e quando vedrai che stia ben levalo, e pigni con il pennello. Nota che tutti i colori da pennello si debbono macinare con la gomma e temperar con quella, se non il verzino in rosetta, che con l'acqua chiara si macina et il zaffarano con la chiara dell'ovo. Nota che la gomma si debbe lavare tre volte con l'acqua e mezzo bicchier di gomma vuol un bicchiere d'acqua un poco tiepida. Nota che è meglio temperare i colori con la gomma, che con la chiara.

Come si mette l'azurro. Cap. 12

L'azurro si mette in su la carta con la biacca mesto, poi si ombreggia con azurro puro, ben temperato. Poi si profila con queste cose, cioè: Piglia azurro grosso e tanto endico e macina insieme, mettici poi un poco d'ombra di verzino e profilla con quello, poi biancheggia con la biacca.

A profilare tutti i colori attorno attorno. Cap. 13

Il verde si adombra con la pezzola di gigli, o con i fiori di zaffarano, e profila con esse le sopradette cose, cioè quando si profila l'azzurro lo potrai col detto colore ombreggiare.

Rosetta o lacca si debbe metter in su la carta che primieramente sia bianchiccia, e poi s'ombreggia con quella che non è bianca e profilasi con l'ombra di ver // (p. 69) zino. Minio si debbe ombreggiare col cinaprio mescolato co'l detto minio, e profilasi con l'ombra di verzino.

L'ombra di verzino, così si fa. Cap. 14

Raschia il verzino e stempera con la chiara dell'ovo per quattro dì, e quando il voi oprare stemperalo con l'acqua e chiara e sia stantiva d'otto dì, e secca al l'ombra il verzino fin al colore di minio ben acceso. Se vuoi conservare la chiara d'ovo, ponila nella ampolla e mettici dentro un poco di risigallo.

A cavar l'olio di carta. Cap. 15

Piglia calce viva trita ben sottilmente e mettila tra le carte e poi ponila sopra la scrittura e se la macchia serà vecchia, rimuta più volte ponendovele di sopra.

A scamosciar carta pecorina per coprire i lavori. Cap. 16

Togli la carta pecorina vecchia e mettila nella lessiva a molle per nove dì poi nettala e stropicciala con mano tanto che n'esca quasi l'humido e diventerà scamosciata.

A far la pelle rossa scamosciata. Cap. 17

Scarna la pelle meglio che tu sai, poi bagnala in acqua molto ben, e per tutto la stropiccia e cucila molto bene per tutto e lasciala

disseccar alquanto, poi piglia alume di rocca estinto in acqua e metti nella predetta pelle, e menala da per tutto che l'alume vada per tutto, poi lasciala disseccare alquanto. Poi piglia del verzino cotto in acqua, così per ogni oncia di verzin, metti un pochetto d'acqua chiara e bolla tanto // (p. 70) che la terza parte si consumi. Ciò fatto, piglia una soglieta di verzino e metti nella sopradetta pelle e menala che vada da per tutto, poi piglialo un'altra volta e mettilo nella predetta pelle e fa come prima, menala da per tutto, poi discucila e lasciala disseccare. Poi poliscila con la pietra liscia e poi rascia il rovescio et il diritto con la pomice et questo modo serva in ogni altro colore.

A far pelle di color verdissimo. Cap. 18

Piglia di limatura di rame parte una, sal armoniaco parte due e stempera con orina fin che sia ben corrente e distendi la pelle sopra un cerchio e dagli colore della parte del carniccio e lasciala seccare all'ombmra e'l colore penetrerà dall'altra banda.

A tener la pelle in color granato. Cap. 19

Squaglia al fuoco nell'acqua alume di rocca, e bagnala ben la pelle, e lasciala ben seccare. Poi piglia verzino raschiato con vetro e fallo bollire nell'acqua, et boglia molto bene e levala dal fuoco che si raffreddi. Poi tornala a bollire come prima, et così farai per tre volte, poi dagli la prima tentura con il detto e lasciala seccare e così farai per tre volte, lasciandola seccare e poi piglia la pelle, e lisciala, e serà fatta.

A tener la pelle in azurro. Cap. 20

Piglia l'endico detto boccadeo, per ogni pelle oncia una, e metti in qualche vaso dove sia una mezzetta d'acqua bollente e

lasciala stare per una notte, o manco e poi un'altra volta riscalda alquanto, e con un pennello di seta porcina tengila per due fiato con questa oncia.

A conciar le pelli d'ogni sorte. Cap. 21

Piglia la pelle di capra, o di becco, over di capretto e s'egli è fresca, falla seccare e s'egli è secca, mettila a molle nell'acqua per una notte o per un dì naturale, et habbi l'acqua con la calce viva, e metti dentro la detta pelle fin che si possa pelare, et sfacciare dalla banda del carniccio e da l'altra banda si sfami così: Habbi una costa d'un cavallo in luogo di coltello et appoggia la pelle sopra un legno ritondo longo, e radila molto bene, et habbi un catino, o una conca piena di acqua chiara, e lavala, e torcila bene con due bastoni ch'esca l'acqua. Poi habbi una caldaia con l'acqua bollita calda, e metti dentro della semola, e bolla alquanto insieme. Se la detta pelle vuoi conciare hoggi, o dimane, piglia la detta caldaia e posala in terra, e coprila con un panno che non esca il calore, e lascia così per una notte, e la mattina piglia la detta pelle, e metti nella detta caldaia e lascia stare per tutto il dì, fin alla notte. Poi cava la pelle e torcila come di sopra, poi habbi alume di rocca tre o quattro oncie e trita e stempera con acqua calda, e non bollente e la detta acqua, metti in un catino, o in un caldarello e metti dentro la detta pelle, e menala ben per le mani, per tre volte, et ogni volta scalda la detta acqua di sopra, poi habbi un pane di pasta, e d'assogna quanto mezza noce, et un poco di sale, e cinque albumi d'ova, o manco, come ti parrà, tutte queste cose metti nella predetta, e distempera e riscalda come di sopra e lascia stare per una notte nella detta acqua, e la mattina cavala della detta acqua e metti a secare all'ombra, poi tirala // (p. 72) ad

ogni verso, come meglio saprai, poi piegala com'un gemo d'accia e quando la vuoi imbianchire, o finire habbi un ferro de pelizzaro, e ficcalo in terra, e mena la pelle per di sopra molto bene, e poi maneggiala con la pomice, e serà fatta. Se vuoi conciare una pelle che resti il pelo fa cioché è detto nella pelle da scamosciare, salvo che in alcun modo non si adoperi la calcina.

Concia cruda e presta. Cap. 22

Metti la pelle a molle e lavalà e sugala all'ombra alquanto fu la pertica e lavalà con l'aceto e sfacciala dal canto del carniccio, poi habbi raggia trita et farina o semola d'orzo, e gettala su et appiccala et involtala in un panno bagnato e lassa stare per una notte o più. Poi la spandi e sciuga un poco e stirala, e radila come di sopra et è fatta.

A fare pelle rossa quando è scamucciata. Cap. 23

Lava molto ben nell'acqua la pelle scamosciata che n'esca quanto più può la calcina e rimanga l'acqua chiara. Poi mettila a molle per otto di naturali, poi habbi oncia una d'alume di rocca et stemperalo nell'acqua bollita, e poi che serà bollita lassala freddare o mettici un poco d'acqua fredda, poi mettici la detta pelle in una caldaia e lavalà con essa, e lassala stare per hore otto nella detta acqua e cavala, e torcila. Poi habbi un terzo d'oncia di verzino raschiato e mettilo a molle la sera nell'acqua calda e la mattina lo fa bollire con più acqua secondo che ti pare. Poi habbi un quarto d'oncia d'alume di feccia che sia bianco // (p. 73) et un'ottavo di alume scagliola trito e metti insieme ogni cosa col verzino in una caldaia e fa bollire fin che si consumi la terza parte o più, et in ogni oncia che sia sempre di vena e cruda, e tutto questo cola per tamigna e fa che non ci vada niente di verzino cotto che macchierebbe la

pelle, e colata che è distendi la pelle con le mani e metti di questa tentura un poco in un vaso netto non cupo, ma spaso e piano e sia fredda, poi stendi la pelle nell detto vaso andandola tirando a poco a poco, e cogliendola dal canto del carniccio a pica, a pica, e poi torcila e la rimetti e così farai sempre infin che tutta l'acqua sarà sugata e lassala alquanto sugare all'ombra un poco e poi appiccala alla roccia, e menala un pezzo o cardala e lassala seccare quanto vuoi all'ombra e serà fatto.

A tenger refe in rosso. Cap. 24

Togli oncie tre di sotano, e mettilo a molle nell'acqua fredda per una notte, e cola. Habi di refe cotto una libra, e mettilo dentro per spatio di due hore, e cavalo, e torcilo, e sbattilo bene e habbi oncia una d'alume di rocca, e trito lo metti in acqua calda e squagliato che sarà mettivi il refe, e lassalo stare mezza hora, poi torcilo, sbattilo e scorldalo bene, e poi che l'haverai tolto dentro e di fuori, tramuta il laccio spesso che non macchi. Poi habbi oncia una e mezza di verzino per ogni libra di refe, il verzino sia tagliato con l'ascia, e pesto, e messo a molle per una notte, e per ogni oncia di verzino vuol essere un poco d'acqua nella quale // (p. 74) si facci bollire in una pignata, finché rientri il terzo. Poi aggiungi un mezzo d'acqua fredda e, come cominci a bollire, levalo e posalo su le bragia, e prima ci metti un terzo d'una scodella di lessiva fresca, e saria buona se fosse fatta con un poco di calcina fresca, ma non te ne curare, e quando ti pare che sia raffreddata che si possa tener la mano dentro, levala dal fuoco e partila pe'l terzo et in una di queste parti metti il refe et attufalo e cavilo fuori et ogni fiata che il levi nell'aere tienlo tanto che n'esca tutto il fumo, e così attufalo per tre fiata. Poi,

fatto questo, lassalo giacere nel colore per una hora o più, poi cavalo e torcilo, e sbatilo, e getta questo colore, e mettilo nell'altro, e lassalo stare due hore. Poi, cavalo e torcilo e sbatilo e lassalo sciugare all'ombra. E quando vorrai tengere fa che sia buon tempo, e depana e striscia et è fatto.

A tenger i capelli in color nero. Cap. 25

Togli quattro o cinque cuchiai di calce viva in polvere e due quattrini di litargirio d'oro e due di litargirio argento e metti ogni cosa in una pila da tre quattrini, et empila d'acqua comune, e falla bollire tanto quanto cocessi un quattrino di cavoli. Poi levale dal fuoco e lassa raffreddare tanto che sia tiepida, e così ti bagnarai i capelli e, di là ad un' hora, lavati i capelli con acqua chiara tepida senza sapone, e poi subito ti lava con la lessiva comune et insapona i capelli com'è solito, e così farai ogni settimana.

Altrimenti

Piglia gallette d'Istria, o d'altro luoco che sian buone, libra una e mezza, e falle bollire in olio tanto che crepino tutte, poi cavale con la cucchiaia forata e met- // (p. 75) tile sopra la carta, et lassala sciugare ben bene all'ombra, mutando spesso la carta. E come sarà ben asciutte, le pesterai che sian ridotte in polvere sottilissima e piglia oncia I di vitriolo romano, oncia I di ferreto di Spagna, et un poco di sal comune. Sia ogni cosa ben pestata polverizzata e misticata insieme, e sia distemperata con acqua bollita con le fogli d'aranci, e di lauro e di mitro. Poi empiestrati con la detta compositione fatta a modo di salsa spessetta, e se vorrai che la tentura non siano di color nero com'è, metticci dentro alquanto dell'archenda, ma fa che sia fresca se vuoi che facci l'effetto.

Olio che fa diventar rossi i capelli. Cap. 26

Piglia olio di nocchi oncie VI, mele crudo oncie III, tartaro bianco bruciato et estinto in una tazza di vin bianco oncie III, e lascialo star per ventiquattro hore accioché il vino prenda la sostanza del tartaro, poi piglia quel vino col mele, mettili in una caccioletta invitriata et alquante grana di cimino bruciato, et anche l'olio predetto, e fa che tanto si cuocano che 'l mele sia abbruciato, et il vino sia andato in fumo, poi colagli, e serba l'olio in una ampolla, e quando si pettina qualch'uno stia al sole e ungasi il pettine e pettinisi i capelli, che'l detto olio gli farà diventar rossi.

Lessiva da far rossi i capelli. Cap. 27

Cenere di ginestra o de viti libra I, cenere di lentisco libre 5, liquiritia oncie III, comin rostito oncie III, enico oncie mezza, zaffarano un denaro, caretta un denaro, scorza di roggia un denaro, scorze di due melangoli ben maturi e secchi un denaro, paglia d'orzo un denaro, lupini un denaro, e tutti // (p. 76) questi materiali sia posti in una caldaia con tre scodelle d'acqua e bolla fin che scemi una scodella, e cavane fuori un'ampolla della detta bollitura, et aggiungi una scodella d'acqua nella caldaia e lassala schiarire, e con questa lavati il capo, e con quella dell'ampolla ungiti il pettine quando ti pettini e farà i capelli rossi.

Altrimenti

Fa la cenere d'hedera bianca, e di questa fanne lessiva, e lavati il capo con quella due volte la settimana e lascia sciugare i capelli per se medesmi, e diventaràn gialli.

Per lavar un lavoro d'oro e di seta lavorato in tela, o in qual si voglia cosa che restarà come se fosse nuovo. Cap. 28

Piglia un fele di bue libra I di mele, sapone ana oncie III di polvere d'Ireos setacciata. Meti ogni cosa in un vaso di vetro e ivi mistica ogni cosa molto bene che diventi com'una pasta, e lassala stare per dieci dì al sole. Poi quando vorrai lavare qual si voglia panno che sia lavorato d'oro e di seta, sì in camicie come in capelli o nelle trine, o nastri, o altro, primamente farai talvina di semola, che sia chiara, et ungi il lavoro della confettione sopradetta sopra l'asciutto ungendero il luoco che vuoi lavare, e poi lavalò nella talvina tepida, tanto che vedrai che l'acqua esca chiara. Poi asciuga con un panno netto dove starà l'oro e la seta, poi involtalo in una tela netta e mettilo asciugare al sole, e come sarà asciutto, se è l'opra in trino o in altra cosa brunita, mettila tra le due pietre lisce di marmo, e restarà come se non fosse toccato. // (p. 77)

Per lavar oro solo. Cap. 29

Piglia lessiva e sapone, e la lessiva ben calda, e lo lavarai molto presto, et habbi apparecchiata un dì inanzi gomma arabica squagliata e zaffaran torrefatto, e mistica ogni cosa che sia chiara, e come haverai l'oro e mettili sopra la gomma inzaffaranata, et involtalo in un drappo di bucato e mettilo all'ombra fin al dì seguente che'l troverai asciutto, e come non fosse stato oprato.

Per lavar i drappi di raso vecchio che paiano nuovi. Cap. 30

Piglia orina et acqua ana, boccali due d'orina e l'acque e prendi oncia I d'alume de roca, oncie II de fezza di vino brughiata, oncia I di tartaro bianco. Ogni cosa pesta e metti nell'acqua e

nell'orina in una caldaia e fa che bolla mezza hora, e dentro la caldaia metterai della semolla. Poi habbi una tina et alla bocca mettivi una canevaccia e sopra la canevaccia metterai semola, e sopra la semola metterai cenere, e sopra ne butterai l'orina e l'acqua che ha bollito già nella caldaia e come haverà colato, piglia della detta colatura, e laverai quello che vorrai del drappo, e le macchie che saranno nell drappo che vorrai levare di grasso o altra brutezza, e poi piglia il drappo e lo metti in una tina, e mettivi tanta lessiva che 'l bagni per egual parte, e che sia scaldata e poi lo porta al fiume, o a l'acqua corrente dolce, e ivi si lavi molto ben che'l drappo stia dove l'acqua è più corrente. Poi mettilo a sciugare all'ombra e se fosse troppo imbianchito tocchisi con la creta rossa e quando serà asciuto, bagna dove bisogna che sia // (p. 78) un poco rosso et in alcune parti ch'ha bisogno d'essere ombreggiato si tocchi col piombo, e i busi o le rotture, che vi seran dentro, turali con altro drappo simile e mendando come s'usa.

Per conservar i colori quando si lavano. Cap. 31

Ogni lavoro dove v'entri seta si debbe lavare con la talvina di semola, et a far della detta talvina mettivi un poco d'alume di rocca polverizato e non perderà il colore.

Per cavar macchie d'oro vecchio in panno. Cap. 32

Piglia sugo di cipolla bianca et orina ana, e metti assai del sale, e mistica tutto insieme, e bagna le macchie e asciugale al sole, e così faccendo per tre volte se ne anderanno via.

Per levar macchie più forte. Cap. 33

Ungi all'asciuto le macchie col sapone molle, poi le bagna con l'acqua di macchie e sciugale al sole, e ciò fa tante volte fin che non apparischino più.

Per levar macchie di panno di lana, o di seta, o damasco. Cap. 34

Prendi calce viva e mettila in un vaso e bagnala con l'acqua, e fanne lessiva molto forte, lasciandole stare insieme per due di rimescolandole spesso, poi colala in un vaso, e come sarà chiara, mettila dentro una caraffa, e di questa acqua bagnarai la macchia con un panno involtato sopra un bastone tante volte quanto vedrai che bisogni. Le macchie delle sete verdi si bagnano col sugo di mel'aranza. // (p. 79)

Per levar cera di veluto d'ogni color senon rosso. Cap. 35

Piglia un pane alto di buona pasta, che sia duro, e taglialo per mezzo e rostiscilo sopra le bragie, e molto caldo e netto lo metterai sopra la cera fregando a poco a poco, tante volte fin che serà fuori, e ciò potrai far ad ogni colore, senon cremesino.

Per levar la cera di saia e di ciambelloto e d'ogni altra cosa. Cap.

36

Ungi la cera di sapon molle, e lassala seccare al sol fin che sia calda, e poi lavala con l'acqua e se n'andrà.

Per far azurro. Cap. 37

Piglia tre parti d'arena bianca e menuta di mare, vetro di Soria parti II, limatura di latone parte I, che sia grossa, tartaro parte I, pestinsi le cose da pestar, e passinsi per seta, e mestinchinsi insieme, et impastinsi con acqua, e faccinsi pallotte, e mettansi in un

vaso di terra cotta che regga al fuoco, e sia coperto e lutato che non respiri e mettasi in un fornello di riverbero per dodici hore, ma che 'l fornello sia caldo innanzi che si metta. Poi le dodici hore lo cavarai, e macina le pallotte sopra una pietra di marmo con l'acqua e come serà bagnato l'azzurro si restarà al fondo del vaso e fa che si sciughi, poi mettilo dove tu vorrai, che serà buono.

Per far borace. Cap. 38

Prendi herba di sosa bruciata e polverizzata e con questa cenere misticarai la terza parte de sosa, e mettile dentro una caldaia con otto parte d'acqua e bolla tanto che manchi la terza parte. Poi colale per mani- // (p. 80) ca tante volte fin che diventi chiara, e la feccia che resta nella manica tornalla nella caldaia con la quarta parte d'acqua, e mettila al fuoco fin che cali la terza parte e così farai fin che l'acqua esca dolce e non salsa, e metti insieme tutte le dette acque, e metti in una caldaia che l'humidità evapori tutta, fin che vedi una tela fatta di sopra, che pare che sia di grasso, levale dal fuoco e vuotale in un catino di terra invitriato, e fallo distillare per una manica di stamigna e stia in luoco humido mentre si distilla, et ivi si faranno le pietre che le troverai al fondo dell'acqua e quelle piglierai, e torna la detta acqua ad evaporar tante volte finché si converta in pietre a modo sopra detto. E le dette pietre metterai nel sievo di capra, o di vacca che è migliore, di modo che stian coperte e muta il sievo ogni sei dì, e sia fresco e quanto più tempo il metti serà meglio. Poi piglia dell'olio d'alegria e mettilo a bollire solamente un bollore e levalo dal fuoco e lassalo raffreddare che sia tiepido e piglierai le dette pietre, e mettile nel detto olio, e rivoltale due volte con una manica di cucchiaio, e lasciale che è fatto.

Far pece greca perfetta. Cap. 39

Farai una fornace come quella della calce, e fa un buco di sotto la banda et empi la detta fornace di teda de zarpino e metti fuoco di sopra e per il buco della fornace uscirà la pece molle, e caderà nella fossa, e di là la porterai in un altro luoco che sia ordinato in terra fondoso e coperto di terra, e là s'ha da cuocere col fuoco di sopra e che sappi quando è asciuta, fa questa pruova in acqua, et anche masticala in bocca, e // (p. 81) se non si attacca alli denti è cotta. E fa che mentre si cuoce sia maneggiata con due bastoni da due bande. Poi coprila con le tavole bene che non respiri e così si smorzerà et haverai delle fosse fatte in terra et in quella vuotala e copri di terra, e come sarà fredda caverai quella in pani.

A tener li peli bianchi in nero. Cap. 40

Di marzo cogli bottoni di fichi verdi, et infilzagli e seccagli all'ombra e mettili nel vaso con olio d'oliva ben turato al sole et al sereno per un mese o più, che quanto sta più tanto è meglio e del detto olio ungi il pettine e pettinati più volte, e tenerà i capelli.

Al medesimo

Capitello foglietta una, litargirio d'oro libra I, olio di tartaro oncie mezza, fa bollire il capitello, e come bolle buttagli dentro il litargirio ben polverizzato e bolla per un pezzo. Poi li metti l'olio di tartaro, poi fa la prova con il pelo bianco di cavallo e se'l tenge nero non lo far bollire più, e se non tenge, fallo bollire. E nota che l'olio di tartaro non si mette se non quando la materia è fuori del luoco. Capitello parte II di cenere buona di cerro, salnitro parte una, incorpora insieme e fa come sai, e questa materia si vuol tener ben

serrata, perché esala la virtù. E quando la vuoi adoperare, piglia una pignatta e mettila al fuoco e come sai adoprata ben calda con una spogna a i capelli, e guarda non toccar i panni e la carne e'l capitello si vorrà far la prova con l'ovo. E nota quando bolle il capitello con li // (p. 82) materiali vallo menando spesso con un bastone.

Al medesimo

Piglia sapone molle, calce viva, litargirio aureo ana, e fanne unguento, col quale s'ungano i pelli canuti, e poi si lavino co 'l vino e questo unguento stia assai in su i capelli inanzi che sia lavato, e se starà assai, i capelli si faranno neri, e stando poco si faranno rossi.

A cavar macchia d'inchiostro, o d'altro qual si voglia colore temperato con la gomma, o colla, o chiara d'ovo, o con altro d'ogni panno, e seta. Cap. 41

Piglia aceto bianco fortissimo, e metti sopra la macchia e stropiccia, poi habbi acqua calda col sapone, e lava molto bene, e lassa seccare e se non hai aceto, fa con l'orina calda e ciò farai innanzi che la bagni con l'acqua.

A cavar pece d'ogni panno. Cap. 42

Ungi bene la macchia con olio comune buono, e lassa seccare per un dì et una notte, poi stropicciala tra le mani molto bene, e lava le mani bene con acqua calda, e sapone. Il medesimo si fa alla rasina et alla terebintina et all'altre macchie simili.

Alla macchia de panno verde. Cap. 43

Lava la macchia in panno verde con lissiva calda nella qual sia messa la polvere d'alume di feccia, i cavoli, e la bieta, con l'acqua

calda son buoni. Albume d'ovo misto col mele è buono a metter sopra. // (p. 83)

A ridur il colore smarrito d'ogni panno senon di grana. Cap. 44

Calce viva parte due, cenere parte una, acqua chiarissima parte sei, e metti tutto in un vaso di rame e mistica molto ben con un bastone, e lassa schiarire. Poi piglia della detta acqua chiara e lava la macchia, e lassa seccare e ridurassi in suo colore. E se vuoi lavar bene, metti la lessiva in luoco d'acqua chiara e fa com'è detto. Al panno di grana, tocca la macchia con aceto fortissimo, e olio d'oliva, e ridurassi in colore.

A rendere il colore nero a un panno lavato, e serà più bello. Cap. 45

Piglia il tuo panno per la grossezza; lavato che sarà, e di nuovo il bagnerai nella decottione de frondi de fichi, e lassalo asciugare che serà bellissimo. E la decottion serà che facci bollire le frondi de fico in acqua che cali il terzo, e della detta acqua, si lavi e bagni il panno già lavato, per le macchie che gli si fur levate.

A tenger filo nero, e bigio. Cap. 46

Piglia galleta e pestala in polvere menuta, e mettila in infusione in acqua fredda per un dì et una notte, e se sarà l'acqua calda sarà meglio, e fa che 'l filo anche stia in infusione per quel tempo con la galletta. Poi cavalo fuora, e senza lavarło altrimenti mettilo a sciugar all'ombra e asciutto si ponga a bollire per un poco in acqua de vitriolo, poi sciacqualo in acqua fresca e mettilo a sciugar all'ombra, e serà fatto.

A farlo bigio. Cap. 47

Si metta il filo nell'acqua col galletto come di sopra, e cavato subito si rimetta nell'acqua del vitriolo // (p. 84) e facciasi bollire per un poco, poi sciacquisi, e pongasi a sciugar all'ombra, e serà bigio l'acqua del vitriolo. Pestisi il vitriolo romano, e faccisi bollire nella acqua di fiume, e così haverai l'acqua del vitriolo per l'opra sopradetta.

A tener i capelli bagnandogli. Cap. 48

Il reubarbaro si facci bollire nel vin nero puro, buono, e se bollirà assai, farà colore nero, se bollirà poco farà rosso, e questo medesimo effetto fa la scorza di reubarbaro.

Tingere l'osso e fare ogni opera. Cap. 49

Piglia libre dodici di calce viva, alume di rocca libra I calcinata, e fa ogni cosa bollire in acqua finché manchi la terza parte, poi aggiungi calce viva libre II e fa bollire finché l'ovo vi noti e lassa posare, poi stilla per feltro, poi piglia libre dodici della detta acqua e libra meza di verzino raschiato, et oncie quattro di cimatura di scarlato, e fa bollire per un *miserere* a fuoco lento. Poi cola quella che resta ben netta, chiara, e metti parte, poi di nuovo nelle dette feci metterai di nuova acqua la quantità che gli stia per tre dita sopra, e fa bollire per un *miserere*, e piglia quell'acqua chiara, e mettila con l'altra tinta, e così farai finché l'acqua non torni più tinta. Dapoi piglia rasciatura d'osso, la quale prima sia bollita con calce viva e sia ben netta, poi la metti in un'orinale di vetro, e metti sopra della detta acqua tinta, che noti tre dita, e mettila al fuoco lento sopra le ceneri calde, finché l'acqua tutta sia andata via, poi di nuovo ritorna della detta acqua sopra, e tornagli a dar il foco, per fin // (p. 85) che tutta l'acqua sia evaporata e così farai finché la detta rasciatura

diventi molle come pasta, e poi la metti in forma come ti piace e lassala stare un giorno inanzi ch'apri la forma, poi imbruniscila, e fa quello che ti piace.

Canfora fina così si fa. Cap. 50

Aceto stillato libre III, albumi due d'ova, mastici elettissimamente macinati libre IIII, mistica insieme e metti in un fiasco turato bene, et mettilo nel letame per quaranta dì, e poi cavalo e mettilo in una tazza di vetro e mettasi al sole fin che si congeli, e serà fatto.

A conoscere il buono lapislazuli. Cap. 51

Infuoca il detto lapis, e gettalo nell'aceto e se non muta il suo colore è buono.

A far azzurro. Cap. 52

Piglia tanto sale armoniaco quanto mezza castagna, e dissolvilo in tanta acqua come è la misura di due dita in un bicchiere, poi piglia libra I de vitriolo romano, calcina viva libra I mezza, ben setacciata insieme, poi abbeverala insieme con la detta acqua in due dì, e due notti, e serà perfettissimo.

Colorire le turchine. Cap. 53

Piglia azzurro oltremarino e mettilo in acqua forte e lassalo per un dì naturale, poi falla evaporare tanto che te ne resti come mostrada, o più secca un poco e con questo frega la turchina e nettala et haverà più bel colore che prima.

Altrimenti

Maneggia per bocca la turchina per un'ora, poi sciugala, poi mettila in acqua forte fatta di vitriolo // (p. 86) e di verderame ana, e la detta acqua sia senza gli spiriti e metti dentro detta turchina e lassala stare quanto par a te, che sia colorita, poi asciugala e mettila in aceto distillato per un altro poco, poi ponila in acqua fresca.

Rubini si fanno così. Cap. 54

Piglia orpimento sollimato, cinaprio ana oncia I, cristallo calcinato come sai, et metti ogni cosa nel crosolo lutato, per vintiquattro hore, poi lassa raffreddare che serà opera buona.

A far candele di sevo, che parrà di cera. Cap. 55

Polvere sottile di calce viva si getti nel sevo quando bolle, e la calce anderà in fondo, e'l sevo resterà netto senza fetore, e per ogni tre quarti di cera metti uno di questo sevo, e fondi insieme e sera cera bella ad ogni lavoro.

A multiplicar la cera. Cap. 56

Piglia sevo di vacca, o di castrato e pestalo bene, e ponilo a molle in aceto forte per tre dì naturali. Poi fallo bollire in aceto forte per due hore, schiumando sempre la schiuma, poi piglia detto sevo freddo che serà e risolvilo in acqua fredda menandolo con un bastone, e lavandolo bene, fin che sia congelato, e fa così per tre volte. Poi piglia cime di rosmarino e lauro, e menta salvatica e pesta bene, e fallo bollire in acqua tanto che sia ben cotto, poi colerai l'acqua nella quale decottione farai bollire quel sevo per un'ora, et haverai il sevo senza odore cattivo e per dargli colore metti oncia I

di curcuma per ogni libra di sevo overo una dram- // (p. 87) ma di zaffarano et bollendo insieme col sevo, poi legalo in due parte de detto sevo et una di cera, ma meglio serà due di cera et una di sevo.

Altro modo migliore. Cap. 57

Libra una di sevo fa bollire in acqua con foglie d'olmo, o d'ortica, e tanto bolla che si fisso e cola per torcitore. Poi toglì uno boccale d'orina per ogni libra del detto, radici di celidonia, scorze de radici di garanti, overo curcuma ana manipolo I, tanto bolla che ogni cosa sia gialla, poi oncia I di rasa di pino per libra di sevo, e fa bollire per un poco, e mescola con una bacchetta et un'altra volta cola pel torcitore, et accompagnalo con la tua cera, prima fondi la cera, poi a poco a poco il detto sevo.

Moltiplicar la canfora. Cap. 58

Piglia vernice oncie IIII, canfora oncie II, distempera con chiara d'ovo e lassa seccare al sole e serà fatto.

Levar ogni macchia d'olio, e di grasso in panno. Cap. 59

Piglia sapon bianco a tua discretione, quale tritarai sottilmente e lo metterai in una caraffa mezza piena di lessiva. E metti in detta lessiva sale armoniaco, due rossi d'ova fresche, sugo de cavoli, e fele di bue, a tua discretione, oncia I di tartaro pesto, sottilmente e setacciato ogni cosa posta nella sopradetta caraffa, tenendola squassata ogni cosa nella caraffa molto bene al sole caldo per quattro giorni, la qual acqua sarà bonissima bagnando con detta il luoco della macchia di dentro, e di fuori molto bene, e lassala seccare, poi la- // (p. 88) va molto bene, con acqua chiara, con l'infrascritto sapone, se 'l ti piace, e lassa sciugare e resterà netto.

Pallotte di sapone per levar le macchie. C<ap>. 60

Piglia sapone di purgo, overo sapon molle, et incorpora con cenere di vite setacciata sottilmente, terra creta ana, alume bruciata, tartaro ben polverizzato et ogni cosa incorpora molto bene insieme, pestando nel mortaio de bronzo, facendone pasta da poter formar pallotte a tuo modo, et seccale all'ombra e serva et adopra a levar via le macchie, come di sopra s'è detto nell'altra ricetta, lavandola poi con acqua chiara, molto bene rimarrà il panno netto.

Levar macchie d'ogni drappo e d'ogni colore. Cap. 61

Piglia libra mezza di mele crudo, un rosso d'ovo fresco, quanto una noce, e sale armoniaco, incorpora ben insieme e di ciò ne metti sopra le macchie di panni di seta d'ogni colore, lasciandolo sopra per un pezzo, et andrà via la macchia lavandola, poi con acqua fresca lasciala asciugare.

Vernice bella e fina come oro. Cap. 62

Piglia olio de linosa, aloe citrino, rasa di pino ana libre mezza, e cuocila così: metti l'olio in una caldaia netta, e lassa al fuoco finché cominci a bollire, levalo dal fuoco e mettilgli dentro la rasa de pino, e ritorna la caldaia al fuoco, finché vorrà cominciar a bollire e tirala dal foco mescolandola sempre con una spatola, o con un legno; e se la schiuma crescesse fuor di modo, acciò non vadi di sopra, piglia una mastella netta, e mettilgli dentro la caldaia, acciò non si sparga la schiu- // (p. 89) ma, ma si coglia, e ponila nella detta caldaia, e falli fuoco sin' a tanto che ritorni a bollire e superar il bollire, e e quando vedrai che sarà disfatta la rasina, allhora mettilgli

l'aloë epatico ben polverizzato, sempre mescolando con la spatola, ritornando di nuovo la caldaia al fuoco. Ma nota che gli daghi sempre fuoco lento e dolce, e quando sarà fatta la crosta, dagli il fuoco più gagliardo non mescolandogli più con la spatola, e lassa un poco riposare e farà la crosta, e la lassarai stare per un'hora, poi romi la crosta con la spatola mescolando sempre con la spatola, e lassa ancora riposare per un'altra hora, fin che s'indurisca bene, e facci la crosta. E nota che a volere che la sia ben cotta bisogna che la stia al foco per sei o per otto hore, secondo il fuoco. Il segno suo quando che la serà cotta, che la stia bene, sarà questo che la detta vernice sarà ben colorita, e di questa così calda poni sopra il stagno, e vedrai bellissimo effetto.

A far drizzar il membro. Cap. 63

Testicoli di quaglie oncie III, olio di benzui, di storace sambucino ana oncie II, formiche maggiori con le ali oncie III, muschio ambra di levante dramma II, mistica ogni cosa insieme et adopra al bisogno.

Azzurro bello. Cap. 64

Piglia sal armoniaco, verderame ana oncie III, mistica insieme con acqua di tartaro, e fa che sia come pasta liquida e metti in vaso di vetro, e serra benissimo, e lassa stare così per parecchi dì, e serà fatto.

Azzurro perfetto. Cap. 65

Sal armoniaco parte una, verderame parte due, // (p. 90)
mescola con un poco di biacca, ma prima le due cose siano insieme
polverizzate, poi s'impasti ogni cosa ineme con olio di tartaro e
pongasi in un vaso di vetro, qual sia ben coperto, e lutato, e pongasi
in forno di pane, e poi che sarà cotto il pane quel sarà fino e perfetto.

Azzurro oltremarino. Cap. 66

Mercurio sollimato parte quattro polverizzato, sal armoniaco
parte due, solfo vivo parte una, polveriza ogni cosa molto bene, e la
polvere metti in vaso di vetro impastando di luto sapientia, e metti a
fuoco lento, e quando vedrai uscire un fumo biavo non gli far più
fuoco, et quando il vaso di vetro sarà freddo, rompilo e troverai
l'azzurro buono e perfetto ad ogni opera.

Modo di lavare e divider il sopradetto. Cap. 67

Fa che sempre il lavi con l'acqua comune tepida un poco la
prima volta, poi lavalò con la fredda e non lo lavare mai con lessiva,
o con acqua forte perché si guastarebbe bene, il puoi lavare con un
poco di mele bianco nell'acqua e così farai perfetta l'opra tua.

Azzurro oltremarino. Cap. 68

Lapislazuli fino che vale ducati quattro la libra, e fa un poco
d'acqua di mele in una caraffa, che tenga tre bicchieri al più e fa così.
Pigli tre o quattro denari di mele bianco crudo, e mettilo in una
pignatella et empila d'acqua netta, e falla bollire al fuoco
schiumandola di continuo, et quando non farà più schiuma serà
cotta, levala dal fuoco e rimarrà bella. Poi piglia tanto sangue di
drago quanto è una noce // (p. 91) moscata, e tritalo bene, e
distemperalo con detta acqua di mele a poco a poco, poi cola per

pezza di lino netta, e mettilgli tant'acqua di mele in detto sangue di drago che non rimanghi, né troppo rosso, né troppo chiaro, ma rimanghi nel color paonazzo rosso e questo si fa acciò il paonazzo habbi il colore di viola, perché gli è più vistoso all'occhio e fa anchora l'azzurro più lustro, cosa che non sarebbe senza questa acqua. Piglia libra una della sorpadetta pietra, macinala in porfido con la detta acqua di sopra e distempera essa pietra con mezzo bicchiere d'acqua fatta di sangue di drago, e sopra tutto che la pietra d'azzurro sia sottilissimamente tritata e macinata; che sia alla similitudine d'unguento. E volendo sapere se quello sarà ben macinato se ne pigli un poco sopra 'l rovescio della mano e frega bene e se la si distende ben la conoscerai nel fregare, perché non la sentirà in forma di sabbia, e se non la serà fatto, nello fregare sentirai come minuta arena, sotto 'l dito e la mano, sentendola a tal modo ritorna a macinare tanto che non senti nulla nel fregare, ma che la paia acqua impalpabile, fatto questo radunala insieme così sul porfido, e lasciavela tanto che s'aciughi tenendola in luoco caldo, overo in luoco che gli dia l'aria o l'ombra e non al sole per niente, e tal cosa la farai asciugare su porfido o sopra una tavoletta che la sarà ben asciutta il seguente giorno, la potrai ben mescolare con l'infrascritto pastello, in tal modo, cioè. Piglia una pignatta che tenga due caraffe d'acqua et in quella metti oncie VIII di terebintina chiara e bella, quanto può essere, e mettila al fuoco a bollire, // (p. 92) tanto che si disfaccia e subito gli metterai dentro oncie VI di rasa di pino bella e netta, facendo bollire e disfare ogni cosa insieme, mescolando bene l'una con l'altra, e quando saranno ben distemperate insieme mettilgli oncie VII di pece greca rotta prima in pezzi piccoli come fava, et lassarai bollire queste cose insieme per ispatio d'un quarto d'hora, o

qualche cosa di più e quando vedrai che seranno sufficientemente cotte, piglia una bacchetta et metti un poco di questa compositione in un scodella d'acqua chiara, se vedrai che la detta compositione nel schizzolarla starà serrata insieme e non si romperà allhora sarà cotta benissimo.

A cavar macchie di raso e di veluto. Cap. 69

Fa bollire la semola nel sugo di bietola et poi con quella acqua lava la macchia.

A cavar macchie. Cap. 70

Un boccale d'acqua comune, sapone negro, sal alcali ana, marchetti due, un fele di bue, mistica ben insieme che ben s'incorpori e di quello lava le macchie.

Altrimenti.

Sugo di saponaria con altrettanto sapone negro fa l'effetto.

Altrimenti

Piglia della soda, e mettila in sul fuoco de carboni soffiando con li mantici tanto che diventi bianca ben bene, della quale eet pesta e fa bollire in una caraffa d'acqua comune e con quella lava le macchie et poi rischiara con l'acqua fresca e serà fatto.

A far buone unghie alle bestie. Cap. 71

Piglia un cane quando è nasciuto et fallo bollire // (p. 93) tanto che le ossa si spicchino et cavatigli fa bollire fin che la carne sia ben disfatta aggiungendovi un poco di olio, ungi con questo le unghie et diventeranno perfettissime.

Per rifarle in un giorno. Cap. 72

Piglia alquitrano, sevo di becco ana, mettilo a disfare e caldo quanto può sofferire, unga tutta l'unghia.

Per far una stella nera in fronte ad un cavallo bianco. Cap. 73

Piglia una topinara, cuocila in acqua et battila sottilmente con un ferro la quale debbi legare alla fronte del cavallo, per un giorno et una notte et in pochi giorni caderanno i peli e rinasceranno neri.

Per lo ciamorro. Cap. 74

Piglia pece ben polverizzata et mescolata con orzo si dia a mangiare al cavallo et gliene usciranno per lo naso molti pezzi, parimente tu farai d'intorno al morso stopa, e la ungerai con olio lavato facendolo tenere in bocca al cavallo due hore la mattina prima che mangi o beva e poi dagli questo beverone, piglia una misura di semola e portala in un sacco a bollire con acqua, dapoi fa torcere il sacco tanto che n'esca tutta la sostanza dove metterai dramma I di mele, un poco di levato et farina e distempera. Et facendo questo ogni mattina si purgherà il capo et s'ingrasserà il corpo.

Per disinfiar una percossa delle bestie. Ca<p>. 75

Piglia semola, sale, et aceto, e boglia tanto che la semola habbi sorbito et ponle calde sopra'l male.

Per calcio havuto alla grassella. Cap. 76

Piglia terebintina, incenso dramme III, mastice aceto oncie II, // (p. 94) et bogliano insieme unghendo il luoco ammaccato.

A dolori et colica passione del cavallo. Cap. 77

Piglia mezza scodella di sterco di colombo, polveriza con cimino, ponlo a bollire et con un corno dentro, danne a bere all'infermo et copriilo bene per tre hore, dappoi dagli mangiare et il suo bere sia acqua tepida con farina buratata. E se ti pare legali all'ombilico un ferro caldo quanto può sofferire per farlo orinare.

Per far cascare i vermi del cavallo. Cap. 78

Piglia osso di cane morto e appiccalo al collo del cavallo.

A crepaccie e crepature. Cap. 79

Piglia olio comune oncia I, terebintina oncie II, et cava quanto basti per incorporare.

A sanare le giarde. Cap. 80

Fa salassare prima il cavallo per la vena comune, poi fagli questo bagno. Piglia una prevenda di castagne vecchie con la scorza radice d'olive peste, salvia, rosmarino, nepita, pulegio, tre cipolle pestate, incorpora le dette cose ineieme et falle bollire con due quarti d'aceto et una di vino, la mattina fa cavalcare il cavallo per un miglio, per luoco dove non sia fango s'è possibile, poi quando torna, lavagli le giarde con questo bagno, poi lega alle giarde due spaghe bagnate in questo bagno. Et questo farai mattina e sera, il che è provato più volte.

Il fine del terzo libro

DE GLI SECRETI DELLA SIGNORA ISABELLA CORTESE

LIBRO QUARTO

Rossetto de scudellini per le donne. Cap. I

Piglia a la soda et fa che la bolla in su li carboni come di sopra, finché si consumi per metà, e quella che sta tardi a cuocere è meglio per questa opera e serbala. Piglia del corgo salvatico, cioè gnico fresco e di quell'anno lib. II e seccalo al sole per un'ora e l'acqua vien chiara, spremendo che non ci resti niente d'acqua e cavalo fuor del sacchetto e metti in un catino vitraito et habbi della sopradetta soda fatta in polvere e setacciata sottilmente libre II, et incorpora ambi due insieme molto bene e passa per tela bianca e fissa, mettendo la detta tela con la mestura sopra una brocca o altro vaso invitriato che abbia un forame di sopra, e l'altro quattro dita presso il fondo e tura i detti forami et vagli aggiungendo l'acqua chiara facendola passare per detta tela nella brocca, finché venga fuori rossa a poco a // (p.96) poco. Poi metti dentro per ogni libra un quarto di caraffa d'aceto bianco forte fino; poi rimescola ben bene con un bastone e lassa stare così infina l'altro dì, a quella hora che mettesti. Poi piglia il primo pertugio di sopra e lassa uscire e dapoi l'altro et il fondacchio che resta metti in un catino netto invitriato e copri con due fogli di carta bianca da straccio, metendo poi un bambacino vecchio sopra la detta carta, accioché tiri tutta quell'acqua, come ha tirato tanto di quel colore che l'acqua resti asciutta. Lavala e nettala col cotello di legno molto bene, e quel rosso che stà attaccato alla carta, mettilo con quell'altro nel catino. Et habbi sugo di limoncelli maturi colato, e metti a poco a poco tanto che'l detto colore poi possa correre, e lassa star così per un dì. Dapoi

habbi i tuoi scodellini invitriati e con un pennello di seta di porco bianco piglia del detto colore e mettilo nelli detti scodellini, tanto che basti. D dapoï va voltando il scodellino tanto che pigli per tutto e metti sopra una tavola e lassa sciugare e serà fatto. La barella per fare scodellini, cioè, il fiore della soda perche la soda serve a far il sapone, perché la barella è durissima fatta di fronda d'herba.

Altrimenti

Piglia zaffrano salvatico, e seccalo sopra qualche tela o drappo o come meglio saprai fare al fuoco. Poi pestalo e mettilo in una saccheta a molle per due giorni, dapoï lavalò per quattro o cinque hore, tanto che vedrai la sacchetta diventar rossa, e l'acqua uscirà fuori come verde chiara; poi spremi e lassa scolare ben bene; poi distendilo sopra una tavola polita tanto // (p.97) che si vada asciugando all'ombra; dapoï stropiccialo ben con le mani. Poi piglia soda di levante disseccata nel forno, fata in polvere e tamigiala sopra esso zaffarano, e sia mezza oncia per libra, et fa a poco a poco, tanto che tutto s'incorpori bene. Dapoï lo metti in uno, dapoï distendilo sopra un torrificio o telaro fatto aposta e va bagnandolo leggermente a poco a poco, che caschi l'acqua nel vaso che stia di sotto, et habbi tre o quattro busi e va aggiondendo l'acqua nel detto tornificio o telaro legieramente, finché caschi l'acqua colorita. Poi in quel vaso metti un boccale d'aceto bianco bono, e mena con un bastone per un'hora, poi lassa così per tre dì, poi apri l'uno de busi e vedrai ch'uscirà l'acqua non colorita, poi apri l'altro e cominciarà uscire due o tre fogli di carta straccia l'uno sopra l'altro, e di sopra una pezza lino vecchia che tirerà tutta la acqua fora, e lassa il colore et torrai un poco di detto colore in una scodella e lo tempererai a modo

di salsa con sugo de limoni, come sai per discretione, tanto che si possa attaccare alle scodellette, nelle quali metterai un poco di detto colore con un pennello di capra e poi valla aggirando intorno al fuoco, in modo che'l detto colore vada per tutto egualmente. E fatto questo ne farai un'altra scodellina e, perché non si venga a guastare il colore, farai che l'una bocca bascia l'altra e lega a due a due, et tu conserverai assai il tuo colore in una ampolletta finché facci gli scodellini.

Giallo da dare alli guanti. Cap 2

Fioretti gialli che stanno in mezzo le rose, macina // (p. 98) con l'acqua e dà su la pelle da fare guanti tre volte. Habbi rosso d'ovo sbattuto molto bene et olio comune d'oliva lavato o di lentisco, polvere di grana *tintorum* e dà su la pelle sottilissimamente e lassa stare un dì et una notte e lava con una spogna et lassa asciugare e serà fatto. Olio di bene s'incorpora di cera bianca.

Tenta d'ombra. Cap. 3

Acqua di rose rosse.

Viso che non si guasti pel freddo né pel caldo. Cap. 4

Grasso di capretto lavato molto ben con acqua chiara si pesti nel mortaio e faccisi cuocere in una pila con due o tre gocce d'acqua odorifera, poi si coli con un panno lino stretto e serbisi. Poi quando ti vorrai servire in una caccioletta metti libra I d'olio d'amandole dolci et un poco di cera nuova bianca, quanto si ricerca alla quantità che si vorrà fare e canfora quanto un capo di spilletta et un poco di zuccaro candi pesto e mettasi ogni cosa a cuocere insieme e menisi sempre acciò venga più bianco et, come è cotto, levisi dal fuoco e

mettasi in un vaso di vetro e quando lo vuoi adoperare lo metterai dopo che tu ti serà acconciata, pigliando tanto quanto un capo di spilletta e mena per le mani e poi ponilo pel viso che acconcerà il viso et ammorterà il concio e fa che non si conosca e non lassa rompere la faccia né pel freddo né pel caldo né pel sol.

Al rossore della faccia. Cap. 5

Solfo libre II, pece greca, pece navale, ana libra I. Si liquefacciano in un pignatino et aggiongavisi del grasso de porco maschio tanto che si faccia unguento, col qual // (p.99) la sera s'unga il rossore, quando si va a dormire. E la mattina si pigli una boccata d'acqua e lavasi.

Al detto

Lardo di porca femina libra mezza, si netta e raschi tutto col coltello, e mettasi in un baratolo di terra e faccisi stare in acqua rosa tutto coperto misticandolo assai, e gli si muti l'acqua rosa ogni dodici hore per otto giorni. Poi si pigli del solfo in polvere ben setacciato, libre III, e mistichisi col detto lardo, con un poco d'olio di spico, perché gli dia buon odore e di sale bianco ben pesto, libra I, s. e così incorporata ogni cosa insieme si macini molto bene pur con olio spico, e serà fatto.

Alle panne del viso. Cap. 6

In un catino vitriato, si mettano due boccali d'acqua di fiume e dentro vi si mettano libra IIII di sollimato e lassisi al sole per vinti dì. Poi ogni mattina per nove dì mettagli un'ovo fresco sbattendolo molto bene et incorporando sino alli vintinove dì e si raggionga l'acqua al sole et alla serena e pongasi poi in uno fiasco al sole.

Alle dette

Sugo di limoni bicchiere uno, sollimato, verderame biacca ana libra I. Metti in infusione per un giorno, poi vi aggiungi d'acque di cesterna tre bicchieri e lassa stare per un'altro dì, poi piglia diece ova fresche e sbattigli molto bene e mettilgli dentro e mistica e metti in un fiasco al sole.

Alle dette

Mele schiumato libre III, borace fino oncie sei, ossa di seppio oncie sei. Distilla a lento fuoco, e cavane acqua e se ne vuoi fare un poco piglia un pignattino nella cenere calda et fa. // (p. 100)

Alle medessime

Scorzi di melaranci dolci siano tagliati e netti dalla pelle, e si leghino ad un spago e mettansi in un'orinale che non tocchino il fondo e mettansi al sole che si lambicchino et la distillatione caderà al fondo. Poi vi si rimetta dell'altre scorze finché ne farai assai a tuo bisogni e con tale distillatione lava la faccia.

Altrimente

Un fele di bue vecchio, si coli per una pezza bianca nove volte, chiare d'ova quattro, sbattute molto bene, sollimato verderame ana libra I, et ogni cosa si batta ben insieme, e mettavisi di pezze d'huomo a molle per una notte. Poi si facciano sciugare all'ombra, et quando si vogliono adoperare bagnisi in aceto overo in orina et ogni sera mettine sopra le panne fin che se ne vadano via, el a mattina si lavi con orina.

Pel viso. Cap. 7

Un fiasco grande sia empito d'acqua comune, et stia voto un terzo e buttivisi dentro un quarto di sollimato in polvere e sei ove fresche e mettasi al sole, et ogni mattina buttavi due ove fresche, e mescola bene ogni giorno per cinque dì, poi lassisi stare per un mese al sole.

A conciar sollimato per le donne. Cap. 8

Sollimato libra una, argento vivo libra una, pesti e incorporati ben insieme si mettano in un catino, et gli si metta di sopra aceto fortissimo, sempre rimenando per quattro o cinque hore, come se si volesse far un sapore e quanto più si rimena tanto sarà meglio, poi lascialo posare e levagli quell'aceto da dosso per inclina // (p. 101) tione, e rimetti dell'altro aceto, e così farai tanto che diventi bianco e poi fa lentiglie con un poco di legnetto, e seccale all'ombra e poi una di queste stemperata con acqua di fave o altra farà bella la faccia, ma vuol essere purificata la faccia, innanzi si metta il detto.

Pel viso. Cap. 9

Una caraffa d'acqua di vite, chiara d'ova fresche numero dieci, d'agresto lambiccto caraffa una, sugo de limoni libre IIII, alume scaiola libre II, alume zucarina libra I, verderame libra mezza, argento sollimato libra mezza, siano misticati tutti insieme le sopradette cose e pongansi in una boccia a riposare per dieci giorni, poi si metta a distillare per un lambicco di vetro e serva la distillatione, che è buonissima.

Polvere odorifera di violette. Cap. 10

Ireos rose secche libre VI, garofoli libre III, canella libre II, maggiorana libre III, calamo aromatico, libra I, polvere d'ancipresso

libra I. Pestisi ogni cosa da per sé sottilissimamente e passisi per seta, poi si mistichi tutto insieme, e ripestisi molto bene e serbisi la polvere.

Per levar i grani e porri del viso. Cap. 11

Prendi un cedro grande e molto stagionato e levagli la crosta con un poco de bianco, di modo che l'agro resti di mezzo e fa un buco dal lato del picciolo e vuota per quel tutto l'agro et metti dentro del detto cedro vuoto le seguenti cose: Borace, zucchero candi, sapie brugiate, porcellette ana quarto mezzo, zucchero fino quarto I, sal alcali, pietra fede, ana denaro un angelot argento I. Tutte le dette cose si pestino e setaccino e mettansi nel cedro e mezzo panetto di sapone di cipri ta // (p. 102) gliato menuto, mescolato con le polveri e sugo di tre limoni grossi e come tutto sarà dentro chiudi il cedro con quel pezzo che tagliasti per bugiarlo et involtalo con la stoppa bagnata et habbi una pignatta con la arena menuta e metti il cedro nel mezzo dell'arena e fa che sia coperto della arena e come la serà non lavora il forno, metti la pila dentro e lassala fin alla mattina. Poi cavala e caccia fuori il cedro che non v'entri niente della arena, e con un cuocchiaio d'argento caverai tutto quello di dentro che è come una composta e mettila in caso di vetro e tienla così vinti dì che n'esca il fuoco. Poi mettila al viso tre notte alla fila, et infraranno i grani e porri e caveragli e lassala nel viso per nove dì e sanerà.

Pasta da far pater nostri odoriferi. Cap. 12

Piglia muschio et ambra per equal peso, biacca scagli nera venetiana, e poroporina d'oro ana, et fa che sia ben peste e pulverizate e mettile in una tazza d'argento che habbia il fondo tondo e mettile in un vaso di rame fatto a uso di tazza che sia stagnata e

mettivi dell'acque odorifera e se serà quella d'angeli, sarà perfeta, e fa che boglian molto bene bevendosi quella acqua poco a poco, e tornerai dell'altra che stian al fuoco per due hore buone, e che il fuoco sia temperato. Dapoi vi metterai dentro il muschio pesto et l'ambra colata et mentre metti dentro questi due, fa che con una spatola d'argento mescola tutta via la materia con una mano e fa che l'acqua che è nel vaso tutta si consumi a picciol fuoco e poi fa i pater nostri, fin che la pasta è calda. E se le vuoi far solamente del mu // (p. 103) schio, dell'ambra e di zibetto con la cugina germana di questi tre mettile nell bossola di vetro, come sai, e seran di buonissimo odore e sono da gran principi, ma non sono così soavi come l'altri sopradetti.

Altrimenti

Belzoi quarto III, storace calamita quarto I. 5, legno, aloe quarto I, ambracan quarto uno, muschio quarto 5, polvere di cipri quarto 5, sandali bianchi denaro I. Tutte queste cose si voglion pestar e passar per seta, senon storace, che si dee mettere in vaso di rame stagnato e fregolare menutamente con le dita con un poco d'acqua odorifera, e mettasi a deleguar al fuoco et così si metta in un mortaio di rame e pestalo con le altre polveri sopradette, e metteraci della gomma draganti disfatta nell'acqua odorifera e pesta ogni cosa ben insieme che venga come pasta dura e com serà fatta e ben incorporata fa i *pater nostri* nelle forme untate d'olio gelsamino.

Caccioletta reale. Cap. 13

Belzoi de gotta libra III, storace calamita libra I, 5 quarto III, d'ambracan quarto II, di muschio, zibetto quarto I, legno aloe quarto I, zucchero candi quarto I, oldano quarto 5, sandali bianchi tarpeso I,

canella fina tarpes. I, ireos di Levante tarpes I. Polvere di rose tarpes I. Tutte le sopradette cose si riducano in polvere senon il storace che per la prima cosa vuol esser messo nella caccioletta e fatto in pezzetti e con un poco d'acqua odorifera. Posar la caccioletta sopra il fuoco e come sarà disfatto il storace, metterai il belzoi e poi tutte l'altre cose, e acqua fina odorifera, tanta che vadi sopra li ma // (p. 104) terali, e come haverà bollita un quarto d'hora e sarà ben incorporati i materiali, serà fatta.

Altrimenti

Belzoi libre III, storace calamita libra I, 5, laudano quarto I, ambracan, muschio, zibetto, ambra gialla de paternostri ana quarto 5, sandali bianchi, ireos di levante canella, polvere, e mettasi nell caccioletta servando l'ordine che si disse nella sopradeta ricetta della caccioletta reale.

Altrimenti

Belzoi libre IIII, storace libre I, legno aloe denaro uno, ambracan grani XV, muschio grani X, zibetto grani VI, zuccaro fino quanto una nocella. Tutte queste cose pestinsi molto bene, e passinsi per seta, e mettasi primeramente nella caccioletta lo storace in pezzetti con acqua nanfa, poi il belzoi e, come haverà bollito un poco, levisi la caccioletta dal fuoco e cava l'acqua, e la pasta metterai nel mortaio e con essa pesterai legno aloe, ambra, muschio e pesterai ogni cosa insieme, poi tornale nella caccioletta con l'acqua sopradetta e scemandosi l'aggiungerai, e come haverà ben bollito metti il zibetto e l'acqua che restarà nella caccioletta. Come la levarai dal fuoco la posarai in una caraffa e quando scalderei la caccioletta la

metterai e fa che per la detta caccioletta come la scaldi, metti la maggior parte dell'acqua nanfa.

Altrimenti

Belzoi libre II, storace libre I, ambracan libre 5, muschio quarto I, zibetto quarto 5, legno aloe libre 5, sandali bianchi par I, polvere di cipri, polvere di rose ana, tarpes I, e li materiali si pestino e passinsi per seta, come di sopra si disse // (p. 105) e questa caccioletta si vuol fare con acqua moscata e, come è finita, che resti asciutta e l'acqua entri nelli materiali e oltra la confettion di legno aloe che è fatta con zucchero, ne metterai un poco che sia candi violato, perche gli dirà molto ben, et è fatta.

Caccioletta Alessandrina. Cap. 14

Belzoi de gotta libre II, storace calamita libre I, muschio quarto 5, ambracan quarto 5, zibetto la metà di mezzo quarto, zucchero fino quarto I. Primeramente si pesti il belzoi e passi per seta, poi si pesti lo storace e disfacisci in pezzetti entro la caccioleta, e mettasi l'acqua di tre sorti, cioè rosa, nanfa e mortella. Che tutte sian perfetissime e mettasi la detta caccioleta sopra le bragie e, come lo storace serà scaldato con l'acqua, metterai il belzoi pesto, passato per seta e mettasi assai acqua e lascisi bollire per mezz'hora. Poi metti il legno aloe limato con una lima e pestato con l'ambra e lassale bollire un buon pezzetto, poi cava la caccioletta del fuoco et come la pasta si comincia a raffreddar, la caverai della caccioleta e lasciala ben reffredar e pestala molto bene. Poi tornala alla caccioletta con l'acqua della quale aggiongerai se bisognerà e come comincia a bollire, metterai il muschio ben pesto, poi il zibetto a poco a poco con una punta del coltello e lassa bollire finché si consumi l'acqua.

E debbesi haver una certa discretione di non metter troppo l'acqua se non a poco a poco come ci si mette e questa caccioletta è di molto gentil odore. Il legno aloe che ci si mette nelle sopradette cacciolette si debbe confettare al modo che segue. // (p. 106)

Confettione di legno d'aloë. Cap. 15

Piglia oncie quattro di legno aloe, e taglialo per lungo e mettilo a molle per tre dì nel buon vin greco, et altri tre giorni nell'acqua rosa. Poi mettilo in un panno lino bianco e netto. Poi pesta una libra di zuccaro fino e mettilo in una cacciola con l'acqua rosa ad evaporare e come l'acqua evapora, mettivi il legno aloe, e rimenalò nel zuccaro e mettivi tarpesi tre di muschio e quattro d'ambra. Tutto che si ben polverizzato e fa che'l zuccaro venga com'un pignocato e come serà fatto il caverai con un cucchiaino di legno in pezzi sopra un marmo e fa che sopra il marmo sia messo il zuccaro pesto sottilmente e passato per seta, e che nel detto zuccaro sia un poco di muschio et ambra e come i pani seranno posati metterai di sopra del zuccaro polverizzato di sopra i detti panni e lascia raffreddar che è il miglior che possa essere.

Per far pomo real odorifero. Cap. 16

Prendi libra I di muschio, libre mezza d'ambracan un poco di gomma draganti squagliata nell'acqua rosa, e piglia l'ambra e tagliala con un coltello e pesta il muschio nel mortaio di metallo. Poi gli aggiungi l'ambra e pastagli tutti due insieme e bagna il pestello dell'acqua rosa gommata che s'apprendano et incorporino ben insieme, e pesta fortemente finché si facci una pasta dura e che non sia molle e ungitì la palma della mano con l'olio del gelsomino e mettivi sù la pasta. E se non voi gommar l'acqua, piglia una tazza

d'argento e mettivi un poco d'acqua rosa e nella detta taglia l'ambra in pezzetti sopra un poco di bragia morta, e // (p. 107) così si squaglierà, poi aggiungigli il muschio menando sempre con una spatola con l'altra mano, finché sian ben incorporate insieme e di questa pasta farai il pomo, ungendoti le palme delle mani con un poco d'olio come si disse di sopra. E se vorrai mettere il zibetto nella tazza senza acqua nell'ambra si squaglierà dentro, e come vorrai levar la pasta mescolerai il muschio e metterai mezzo quarto di zibetto e fa il pomo com'è detto.

Pomo odorifero. Cap. 17

Prendi quarto III de belzoi de gotta, quarto I,5, di storace calamita, legno aloe, ambracan ana quar. I, muscio quarto 5, polvere di cipri quarto 5, sandali bianchi uno denaro, e tutti questi materiali si voglion molto ben pestare e passar per seta, senon lo storace che si vuole metter in una tazza d'argento con un poco di acqua sopra 'l fuoco che venga a liquefarsi e tenirai tutti gli altri materiali dentro il mortaio essendo passati per seta, e metterai dentro lo storace polverizzato e pesta fortemente a poco a poco, e metti un poco di goma draganti squagliata nell'acqua rosa tanto che venga ad esser com'una pasta dura e ben pesta et è fatto.

Pomo Imperial odorifero. Cap. 18

Piglia libra I storace calamita bonissimo e masticalo tanto che venga ad esser bianco et all'ultimo del masticare ne porrai dell'acqua rosa in bocca perché riescan incorporati con la detta acqua. Poi piglia saggi quattro di muschio e saggi due d'ambracan, ben pesti et incorporati insieme e metti lo storace polverizzato nel mortaio di metallo e pastalo e al pestar che fai // (p.108) scalda alcuna volta il

pestelo perché lo storace non raffreddi e poi metti il muschio e l'ambra e pestagli molto bene e come sarà fatta la pasta, mettila su la palma della mano, unta con due gocciole d'olio di gelsomini e fa il pomo, serà perfettissimo.

Pomo della quinta essenza del profumo. Cap. 19

Piglia una parte di muschio e due d'ambracan e mezza de zibetto, e pesta sottilmente il muschio e, quando sarà pesto, metti l'ambra in una tazza d'argento che sia liscia e netta, e mettila sopra le ceneri che non habbino molta bragia acciò si squagli e mettila tagliata in pezzetti minutissimo e come sarà squagliata mettivi dentro il muschio e con un cucchiarino d'argento mescola molto bene, che si incorporino insieme. Poi aggiogigli il zibetto menando molto ben accioché si mistichino insieme e, come sarà molto ben incorporato, cava fuori presto la detta compositione e mettila nella palma della mano e fa il pomo con due gocciole d'olio di gelsomino per farlo liscio. E questo è un pomo molto singolare e se vorrai mettere un poco d'acqua rosa con l'ambra si farà ben più, ma per rispetto del zibetto non si debbe mettere.

Profumo sopra la paletta della quinta essenza. Cap. 20

Prendi libre IIII di belzoi de gotta, libre II di storace calamita, legno aloe, ambracan, zuccaro candi ana quar. I, muschio quarto mezza, zibetto la metà di mezzo quarto. Pesta il belzoino e passa per seta e disfa lo storace tra le mani in più piccol pezzetti che serà possibile e metti // (p. 109) gli dentro una cacciola de rame stagnato e mettivi del l'acqua d'angeli fina e fa che bolla. E come lo storace serà disfatto, metteravi il belzoino pesto e setacciato e mescolagli molto ben insieme con un cucchiaretto d'argento e fa che mai gli

manchi acqua. E come haverà bollito una mezza hora, leva la cacciola dal fuoco e cava fuori la pasta e lassala raffreddar e, come sarà fredda, asciugala con un drappo netto e mettila nel mortaio di metallo e pestala e tornala nella cacciola e mettivi della medesima acqua e falla bollire quanto la prima volta e così il farai per sei volte. In tre dì, una volta la mattina e una volta la sera e ogni volta che levarai la cacciola dal fuoco, caverai la pasta, innanzi che raffreddi, e involtala in una tovaglia netta di bucato e non la pestar finché non la vorrai far bollir e ciò fatto piglia il legno aloe, e taglialo con un coltello e pestalo col zucchero candi che venga ad essere molto ben pesto. Poi piglia la pasta di belzoino e di storace che haverai pestato e mettile nel mortaio dove stà il legno aloe, e'l zucchero candi, e pestagli molto bene. Poi mettagli nella cacciola con l'acqua predetta e fa che bolla per mezza hora sopra il fuoco e così farai per due volte. Poi piglia l'ambra e 'l muschio e, tagliata l'ambra sottilmente con un coltello, gli pestarai insieme e poi piglia la pasta che è pestata e mettila nel mortaio e poi metti ogni cosa dentro la cacciola e fa che bolla con l'acqua per mezz'ora menandola con un cucchiaio che ben s'incorpori insieme con una punta del coltello metti il zibetto a poco a poco, e poi col cucchiarino mena la detta pasta e fa che l'acqua s'entri nella pasta. // (p. 110) Poi cava del fuoco la cacciola et innanzi che si raffreddi, cava fuori la pasta e tirala sottile e rompila in pezzetti menuti e questa è la quinta essenza del profumo. Sopra una peletta di ferro che non sia troppo calda, et vuol essere singolare e pretioso.

Pezzette molto fine. Cap. 21

Prendi libre III di belzoi, libre II di storace calamita, libre mezza di laudano, mezzo quarto di sandali bianchi, muschio tarpes I, ambra zibetto ana tarpes II. E pesta ogni cosa da pestare se non lo storace, il qual fregolarai in pezzetti e piglierai una caccioletta di rame stagnata e metteravi dentro dell'acqua odorifera et in quella farai dileguare lo storace. Poi a una a una, metti dentro le dette cose mescolando et incorporandole bollendo l'acqua tutta via e, come haverà bollito per un'hora, levala dal fuoco e mettivi dentro il zibetto con una punta de coltello e fa che si mistichi bene e lascia seccare l'acqua nella pasta e quando è fredda fa^a le pezzette.

Altrimenti

Piglia libra I di polvere imperial, carbone di salci libre mezza, gomma draganti squagliata in acqua buona odorifera^b e pesta ogni cosa nel mortaio di bronzo et metterai tanta gomma che basti a far una pasta dura. Poi farai le pezzette et le farai seccare all'ombra e seran buone.

Grassetto di capretto così si fa. Cap. 22

Piglia del grasso di rognone e della rete di capretto e metti in un mortaio netto a pestarlo molto ben e lavallo in cinque acque nel mortaio. Poi mettilo in una pila con l'acqua rosa a cuocere e, come haverà bollito e // (p. 111) imbevuto l'acqua, colalo per un panno lino in una scodella nella qual sia dell'acqua rosa fina e, come sarà raffreddato, ritornalo nella pila con l'acqua moscata e falla bollire al fuoco e metti un poco di musco, ambra e zibetto. Poi colalo in un vaso dove sia acqua moscata facendo le girelle grossette come il dito

^a *En el impreso sa.*

^b *En el impreso odorifera.*

piccolo e, quando seran fatte, guardale sotto e se vi serà alcuna bruttura nettala con un coltellino.

Saponeto da far le man morbide e belle. Cap. 23

Piglia libre III di sapone di cervo buono moscato, libre II di pomata buona o di grassetto di capretto. Pesta molto ben ogni cosa insieme et mittivi un buon bicchiere d'acqua nanfa con mezza quarta di biacca disfatta nella detta acqua e la farai bere al sapone sempre menando a una mano e, come sarà bevuta la detta acqua, metterai libre V d'amido pesto e cernuto, mettendolo a poco a poco, menando con una mano e se per aventura bisognasse aggiungere dell'acqua aggiungi della detta, acciò più presto resti molle che duro e, come serà fatto, mettilo in un barato di vetro che 'l mantien molle e quando lavi le man piglia alquanto di questo e lava e farà come di sopra.

Grassetto di capretto. Cap. 24

Piglia del grasso di capretto che sia del rognone e della rete che sia bianco e levagli quella tela sottile che ha di sopra e li nervi, e ponlo in acqua fresca per due dì mutandola tre volte al dì. Poi lavalo molto ben per alquante volte con l'acqua fresca e pestalo in un mortaio di pietra e, come serà pesto, lo laverai in no // (p. 112) ve acque molto bene. Poi lo metti in una cacciola con un poco d'acqua rosa e fa che si squagli e, come serà fuso, buttalo in un vaso nel qual sia acqua rosa e, come sarà freddo, lo levarai del detto vaso e mettilo, da lì un poco, a molle in un vaso nell'acqua rosa per due giorni, essendo la metà d'acqua rosa e la metà d'acqua di aranci e come serà ben mollata e lavata per molte fiate con le dette acque, lo metterai in vaso netto asciutte e lilo metterai con qualche olio odorifero tanto che potrà bere pestandolo come fosse pasta. Poi mettilo nella

cacciola con l'acqua fina, e fa che si scaldi e mettivi dentro il detto grasso del muschio et ambra secondo la quantità. E, come haverà bollito un bollo, levalo e vuotalo nelle scodelline nelle qual sia posta l'acqua odorifera come si disse di sopra. Poi risponi le girelle in un baratolo profumato di terra invi<t>riata con la bambagia in mezzo profumata.

Grasso del midollo di caprone. Cap. 25

Piglia del midollo di caprone e lavallo molto bene, e mettilo a cuore in una pila nuova con molta acqua per vintiquattro hore e leva la pila dal fuoco e, come serà quasi fredda, vuota la bruoda in un vaso di terra netto invitriato, et mettilo a raffreddare che stia coperto, e come sarà freddo, che serà com'una gelatina, de la qual coglierai l'olio con un cucchiaino d'argento, e mettilo dentro d'un albarello di vetro che sia profumato, perché non si senta l'odore del detto grasso, il detto grasso fa tanta operation come fosse balsamo.

Ceretto molto bello. Cap. 26

Prendi due dinari d'olio di lentisco, et altrettanto // (p. 113) d'olio di zucche, e mettili dentro una scodella sopra la cenice calda che li detti olii vengano a una parte della scodella decantata, e metti un poco di cera bianca dentro la scodella alla parte di sopra, e toccandola con un bastoncino falla scolare nell'olio e, come sarà scolata, mettivi un poco di zucchero bianco polverizzato e subito gettarai dell'acqua dentro la scodella e col dito d'una mano volterai la detta materia, e così farai con sette acque finché sia fatto bianco e bello, poi vuota tutta l'acqua che non vi resti niente, e mettimi un poco di borace cotto polverizzato, e mettimi un poco d'acqua rosa di modo che nel bossolo stia a molle.

Saponetto singolare per le mani. Cap. 27

Piglia libra una de mandole amare pelate e pestate ben bene e tanta senapa quanto cape in una mano e tanto sapone di cervo quanto mezzo ovo, e pesta ogni cosa insieme, e piglia libre mezza di mele schiumato e dagli un bollo, e mettilgli tutti insieme, e mescolagli insieme che venghi come un sapone, e serà buono per lavar le mani.

Saponetto che fa le man morbide e belle. Cap. 28

Piglia delle radici di iaro, e delle radici di cucumero selvaggio et alume di feccia, o tartaro bianco bruciato e fave, e falle pestar tutte quante molto bene, et voglion essere ana, e falle seccare. Poi ripestale molto bene insieme, e mescolale tutte col bianco d'ova e fa come una pasta, et estendansi sopra un piatto, e fagli stare al sole e come serà asciutto fanne la polvere e poi lavati le mane di quella con l'acqua chiara. // (p. 114)

Per far bianche le mani. Cap. 29

Piglia un fel di bue e libre mezza di sapon molle, et libra una di mele fusa con poco fuoco, e rimena il sapone et mettilo a poco a poco nel mele, poi mettilvi il fele e fa che ogni cosa sia ben incorporata, mescolando sempre con^a una mano, e mettilo in un vaso di vetro, et questa compositione fa le man bianche e lisce et delicate et possi adoprar sempre, e se voi fare cosa più perfetta, piglia un rosso d'ovo fresco et un poco di lievito et mescola tutto insieme et

^a *En el impreso, cun*

dentro vi metti altratanta materia sopradetta, e mistica ben insieme, poi lavati le mani e vederai una bella opera.

Per far belle le mani. Cap. 30

Prendi del sugo di limoni et altratanta acqua odorifera e metti a bollir al fuoco, e come bolle mettivi dentro della polvere delle fugaccie dell'amandole, e fa che diventi come un sapone e lavati con questo le mani che le farà belle et bianche.

Al medesimo

Piglia due rossumi d'ova fresche, e tanto verderame e fa unguento che venga non troppo duro, et un poco d'orpimento, e sia tutto molto ben incorporato, poi metti il detto unguento in su le mani e tienlo per due hore, poi lavati le mani, e come serà ben lavate prendi della molica del pane infusa nell'acqua di piantagine, e rilavati ben le mani, e nettale con l'acqua di fiume, e come saran asciute ungile col grassetto di capretto e metti su i guanti.

A far sapone senza fuoco. Cap. 31

Prendi due parti di sosa et una di calce che siano // (p. 115) ben peste ambe due, mettila la calce nell'acqua, e poi la sosa, e mettile così in un mastello ch'habbia il fondo forato e metti una tavola al buco di dentro, e metti dell'acqua sopra le dette cose finché n'esca la prima lessiva che mostri l'ovo fresco un carlino, e la seconda che mostri quanto un tornese, e la terza lessiva che non mostra niente dell'ovo tutte si voglion provar insieme, e fa la prova di quella che mostra un tornese como dell'altre facendo l'esperienza con l'ovo. Et piglierai tre parti de lessiva, et una d'olio chiaro et a due rotola metterai quattro oncie di salnitro, e due d'alume pestati, e

così gli metterai dentro nell'olio e nella lessiva e fa che stia per ventiquattro hore et ogni quattro hore le rimenerai un pezzo, e poi le metterai in una cassa e la metterai al sol caldo e come sarà congelato il taglierai in pezzi e fa quel segnale che tu vuoi e attorno i pezzi metterai della calce.

A far sapone molle. Cap. 32

Piglia tre misure di cere di lentisco, e due di calce viva e misticale bene, e metti dentro un mastello, e pestale bene, e mettivi di sopra dell'acqua et fa lessiva come di sopra, assaggiandole con l'ovo, finché vi noti di sopra. Quando farai il sapone piglia due quarte d'olio e ponilo dentro una caldaia et incontenente mettivi altratanta lessiva d'un tornese, e lascia bollire bene e, come haverà ben bollito, diventerà spesso, e se fila mettivi della medesima lessiva, a poco a poco, poi va mettendo della lessiva molto forte, a poco a poco, et assaggia col cucchiaino se è spesso e quando la cavi della caldaia se esce come un mele va bene, et è cotto, et è // (p. 116) segnale che è imbevuto di lessiva, e incontenente torna a metter olio, e tornerà a filato com'andrai mettendo e la cucchiaino col sapone, è fatto, e cotto com'un poco di schiuma per le bande della caldaia, si vede fare.

Sapone. Cap. 33

Per ogni dieci libre di acqua di capitello libra una meza di sevo.

Pomata perfetta. Cap. 34

Piglia grasso di capretto, o di caprone, che è miglior e sia di grasso di rognoni fesco e bianco, e lavallo molto bene con molte

acque, poi pestalo dentro un mortaio di marmo, poi mettilo in una pila di terra invetriata, e metti libre III di grasso e altrettanto d'acqua rosa mortella e nanfa, e metti la pila al fuoco con oncie mezza di garofani, ammaccati oncia I di storace calamita, la metà di mezza quarta d'oncia di canfora, quindici porcele apie tagliate minutamente, et un poco di cedro, se lo poi havere, e come tutte queste cose son dentro la pila, coprila molto ben con una scodella, e bolla finché manchino le due parti dell'acqua, poi leva la pignata dal foco e colala per seta, poi piglia il grasso con un cucchiaino di ferro e metti dentro ad un piatto di terra invetriato, e fa che non c'entra niente d'acqua, che è di sotto, e quando la vorrai dare, mettila in un vaso di terra e pestala con l'acqua rosa fin che si facci molto bianca.

Pomata di cedro. Cap. 35

Piglia un cedro e vuotalo tutto dalla parte del piccolo, e mettivi dentro garofani fitti, poi piglia grasso di porco dolce e fresco, e fuso lo getta dentro il cedro, e // (p. 117) mettivi acqua nanfa con le foglie di cedro tagliate minutamente, e foglie di limone e scorze di cedro, poi metti di sopra cenice calda e corpi il cedro con la detta cenice fin alla bocca e che sia bragia con la cenice, e quando serà tutto squagliato comincerà bollire, mettivi dentro un poco di storace, et un poco di garofani in un panno lino sottile, e légale tutte dentro il detto panno che stia finché i materiali non escon più, che 'l grasso possa pigliare della sostanza di quelli, e così metterai dentro il cedro in detto panno, e fa che 'l grasso bolla per un pezzetto insieme con quello, poi colalo per una seta sottile e lassa raffreddare, poi piglia altratanta pomata di pomi, e misticala con questa di cedro, dentro ad un mortaio di marmo, poi piglia oncie mezza di biacca, e disfalla con

acqua nanfa, et mettila nel mortaio, e pestale tutte insieme con la pomata, poi ponile in un baratolo di vetro. E questa pomata è molto singolare per le mani, pel collo, e per il viso, e per quel che vorrai, et è molto penetrativa, che subito che è posta si secca e resta il luoco molto gentil e bianco.

Untion reale odorifera. Cap. 36

Piglia olio di mandole ambrogine festche, e mettile nella pila con acqua rosa al fuoco, e se sarà oncie III di quello, metti un quarto di storace calamita, un quarto o poco manco di garofani, et un quarto di legno aloe polverizzato, e mezzo quarto d'ambra, che sia tagliata e pestata con il legno aloe, e un denaro di muschio e con tutte queste cose ne metterai la pila al fuoco suave e stia al fuoco due hore, e levala dal fuoco, e mettivi // (p. 118) dentro con la punta d'un coltello un denaro di zibetto, e disfaccisi tutto nell'olio, e lascialo riposare e schiarire, vuotalo poi in vaso di vetro, e se vuoi metter una libra di questa unzione potrai mettere oncie II d'olio di rose e quel che resta nel fondo della pila, e buono e perfetto per far profumo.

Untion Imperiale odorifera e virtuosa. Cap. 37

Piglia olio de mandole ambrogine fresche libra I, storace buono grosso oncie III, muschio ambra ana quarto uno, legno aloe tarpesi V garofani, zibetto ana, quarti mezza, acqua rosa finissima libra I mezza, et piglia una pignatta nova et empila d'acqua e falla bollire al fuoco perché perda l'odore di terra, e come haverà bollito getta via la detta, acqua e asciugala, poi vi metti dentro l'acqua rosa, l'olio e lo storace fatto in fregole con le dita, et tutti gli altri materiali

polverizzati^a, e l'ambra raschiata e pestata con il legno aloe, et li garofani ammacchati et, come tutto ciò sarà dentro la pila, mettila in su le bragia, menuta che non sia forte e che sia netta senza fumo, e stia per due hore che beva soavissimamente e, come haverà passato il tempo, metterai il zibetto con la punta del coltello, a poco a poco, che subito che sentirà il calore si disfarà, e leva dal fuoco la pila e lassala raffreddare, con un cucchiaino d'argento caverai l'untione e mettila in una caraffa di vetro grossa e lassala stare per vinti dì a riposare, poi la porrai in un'altra caraffa, che non vengan le feci. E questa untione è molto pretiosa e odorifera, et ha molte virtù per la natura humana. E la detta untione come è // (p. 119) fatta e purificata vuol essere nove oncie poco più, o poco manco.

Mistura d'ambra di muschio e di zibetto. Cap. 38

Prendi tre parti di muschio, due d'ambra, una di zibetto, e sopra il porfido macina i detti materiali, con l'olio di gelsomini, o di rose, o dell'olio d'amandole fresche ambrogine pelate con un coltello, e non con l'acqua, perché è più perfetto olio, e non si guasta mai, pur qual si voglia di questi olii è buono, ma più vale quel dell'amandole e così macinerai tanto che sia impalpabile, mettendo dell'olio tanto quanto bisognerà che venga com'unguento, che non sia duro né troppo liquido et, come serà fatto, lo metterai nel vaso di vetro, o d'oro, o d'argento che stia humido et questo è la miglior mistura che si possa fare. Alcuni mettono belzoino, storace, canfora, cannella, et alcune altre materie et ciò fa per multiplicar in la quantità e non nella bontade.

^a *En el impreso*, palverizati.

Perfumo dolce di caccioletta. Cap. 39

Piglia libra una d'acqua rosa et altratanta nanfa et anche di mortella, che in tutto saran libre III, et mettile in una cacciola di rame stagnata, che sia tanto grande che le acque arrivino alla metà, e mettivi oncie III di zucchero fino, muschio denaro I, zibetto denaro I e come ha bollito l'acqua un buon pezzo metti il zucchero e dalli un bollo e schiuma la spiuma con un cucchiaino forato di fero, poi metti il muschio et, come haverà pollito un poco, metterai il zibetto con una punta del coltello, ma debbi avvertire di tenir le dette acque in un fiasco, e quando mancherà l'acqua al bollire // (p. 120) sopplisci sempre riempiendo il medesimo che scema, che arrivi al sopradetto primo segnale, e sempre che vorrai far il detto profumo hai da tenir questo ordine, che quando si leva dal fuoco resti l'acqua al medesimo termine, e segnal della cacciola e come si comincia a raffreddar la metterai dentro una caraffa, e fa che non resti cosa alcuna attaccata alla cacciola, et questo è molto delicato profumo.

Usnee (*sic.*) polvere de cipri. Cap. 40

Prendi delle herbe di quercia bianche minute che si fanno nelli rami del detto arbore, et nettale molto bene di certe cose rosse et altre brutture, che restin nette e bianche, e lavale con l'acque tante volte che l'acqua esca chiara, poi distendile sopra una tavola al sole che l'herba sia asciutta con una tovaglia e, come serà ben asciutta, mettila in un vaso e bagnale con l'acqua rosa fina e lasciala star ben coperta per un dì, poi la metti al sole e come sarà asciutta tornala a bagnare fin a sei volte, poi mettila al sol molto caldo che si asciughi bene, voltandola sotto sopra molte volte, e così calda fregala destramente e pestala sottilmente et passa per setta, e quel che non

passa torna asciugare al sole, e ripesta e passa e piglia questa polvere et impastala con acqua fina moscata com'una pasta dura, et stendila sopra un vaso di legno eguale e che venga giusto sopra, il tamigio che 'l vaso sia voltato a rovescio col fondo in su, e sia coperto con un drappo di lana, et sotto'l tamigio metti sopra la bragia morta, belzoi storace e legno aloe, tutti mescolati insieme e tre volte lo metterai con la detta bragia morta, e così perfu // (p. 121) merai la polvere, e come sarà sciutta la tornerai a pestare, e bagnare con l'acqua, e metterla nel piatto di legno come di sopra e la profumerai, e ciò farai tante volte fin che conoscerai che sia ben profumata, poi la pestarai molto bene, e metterai sopra un panno lino sottile e spesso, poi mettila dentro un vaso di vetro che stia molto ben chiusa, poi quando vorrai adoperarla, habbi muschio, ambra e zibetto, e conciala con quelli e ne potrai far quanta vorrai, e potrai profumare molte libre insieme, secondo l'apparecchio che haverai.

Cuscinetto per tenir tra i panni lini. Cap. 41

Piglia oncie III di polvere di rose rosse buone che siano state profumate innanzi che siano state fatte in polvere, oncie II di garofani, e come tutto serà pesto e polverizzato misticarai insieme et a libra una di questa polvere metterai un tarpesce d'ambracan et sei di muschio e quattro di zibetto, e così la metti nelli cuscinetti di taffetà cremesino, e mettili nella cascia dove non sia altro che panni llini bianchi e netti, perché non darebbe l'odore così perfetto come suol dare.

Altrimenti

Prendi rose rosse che siano colte la sera innanzi sia passato il sole, e si voglion coglier che non siano troppo aperte ne molto serrate

vogliono esser che quando le sfrondi che le foglie si partan l'una da l'altra e così le seccarai sopra lenzuola di bucato ben steso, et la maneggierai ogni giorno perché non si marciscano et come saran ben secche le garbellarai accioché escan fuori le sementi, poi per vinti dì sopra le lenzuola che son // (p. 122) seccate le sbrofferai d'acqua fina rosata, ogni dì una volta, e con un altro lenzuolo sopra qual son state seccate le coprirai, e dopo i vinti dì le profumerai dentro una cassa, e posarai le rose nelli setacci, e le sbrofferai con acqua fina, e mettile perfumate sopra la bragia nelli setacci e che la bragia sotto i setacci sia menuta sopra la qual si metta storace, e legno aloe per egual peso e alcuna volta le mistica e che 'l setaccio stia un buon psimo sopra il profumo, e coperto con un lenzuolo, acciò il fumo resti di dentro, et il profumo si debbe dare tre volte al dì, et il sbroffar dell'acqua secondo che le rosse seran humide o secche, e come serà fatto, piglierai le rose del lenzuolo che son state perfumate e distendile sopra una tavola et habbi apparecchiato gomma draganti disfatta in acqua rosa, e di quel le ungerai con le mani che tutte diventin humide, poi metterai a libra I di queste, oncia I di polvere di cipri che nella detta oncia siano tre tarpesi di muschio e quattro d'ambra, e due di zibetto, e mezza oncia de sandali bianchi et una quarta di garofali ammaccati e, subito come le rose saranno humide della gomma, metterai le dette polveri e, come seran ben incorporati insieme, innanzi che le rose sian asciutte, le metterai dentro i cuscinetti, e questa è una cosa di molto gentil et delicato odore, e durabile secondo sono ben governati i cucinetti.

Acqua odorifera finissima. Cap. 42

Acqua rosa, nanfa, mortella, acqua moscata ana libra I, mettile in una cacciola di rame stagnato, e mettivi dentro oncia I di polvere d'ireos di Levante passato per // (p. 123) seta, zibetto mezzo quarto e, come ciò haverai messo nella cacciola, mettila al fuoco e fa che bolla tanto che manchi de le tre parti l'una, e serà fatta una acqua bonissima della qual se l'huom si lava gli conforta gli spiriti e il suo odor dura per molti giorni nella persona.

Acqua d'angeli. Cap. 43

Prendi tre parti di rose, e due di fior di mirto et una di fior di melangoli, fior de moschette, fior di ginestra, fior di ruvistico, cimette di cedro, et habbi apparecchiato canella fina, garofoli, sandali bianchi, irios di levante, et tutte queste cose polveriza, ma il legno aloe et lo storace taglia minutamente e le dette polveri si debbon mettere nel lambico a suolo a suolo con i fiori mescolati insieme, e come il lambicco sarà pieno, metterai in ciascuna lambiccada sei fiori dell'iri bianco, che i fior stiano diritti, e sopra lo storace e l'altre polveri, e come serà passata l'acqua che non sia bruciata, fatta con poco fuoco, e cenere sotto il lambicco, se non la voi far per bagno maria, che seria meglio. E la metterai in un fiasco che sia scoperto, e mettivi dentro storace, ambra et un poco di muschio, e mettila al sole per vinti dì e poi la muterai e sarà acqua eccellentissima.

Acqua moscata. Cap. 44

Piglia libre IIII d'acqua rosa colata con garofoli, acqua di rosette moscarelle libra I, mezza, acqua nanfa libra I, acqua di mortella libra mezza, misticale tutte insieme in un fiasco e pigliane di quella tanta quanta vorrai far moscata, e mettila a bollire in una

cacciola di rame stagnata con belzoi, storace, legno aloe et un poco di can // (p. 124) nella fina, et ana libra I d'acqua cotta mezzo tarpese di muschio e altratanta ambra et un quarto di polvere di cipri fina, tutti reduiti in polvere sottilissima e, come l'acqua sarà fredda e colata per un drappo sottile distempera le dette polveri con l'acqua nel mortaio, e mettila dentro un fiasco scoperto e tiralo, e mettilo al sole per due mesi e sarà buona, ma fa che'l fiasco sia ben turato che non isfiate.

Acqua per far i denti belli, e bianchi. Cap. 45

Piglia oncie VI di vin bianco buono, cimette di mortella, cimette delle moriche, comette di lentisco, cimette di sorbe, cimette di ancipresso, ana oncie III, balaustia, scorza delle radici di noce, piretro, glassa, sangue di drago, ossa de datteri bruciate, rose bianche in botoni, cannella fina ana oncia I, pestisi ben ogni cosa e mettasi nel lambicco, o in una storta di vetro, a distillare col foco soave, finché n'esca tutta l'humidità e non distilli più. Metti l'acqua distillata in una caraffa e dentro ne metti oncie II di polvere di corno di cervo bruciato et oncia I di sangue di drago in polvere e tienla al sole ben turata per quattro dì rimenantola spesso, poi ti potrai lavar i denti con tal acqua che è la miglior del mondo, e da gran prencipi.

Polvere da nettare e far belli i denti. Capitolo 46

Piglia porcellette, corallo bianco ana oncie II, grana paradisi oncie mezza, sangue di drago, mastici, cannella ana oncie I, mezza, zucchero fino oncie II, tartaro di malvagia oncia I, ceneri di lentisco, polvere di perle ana oncia mezza. Di tutte le soprascritte cose farai polvere ciascuna da per sé et le farai pas // (p. 125) sar per seta due volte, poi le misticarai insieme, e come vorrai nettare i denti, piglia

un pezzetto di panno di grana e bagnalo in vin greco o malvagia e, con il detto panno bagnato, piglia della polvere e fregati i denti, e come son ben netti lavati la bocca col vin greco, o malvagia.

Per fermar i denti, conciar le gengive, et farli bianchi. Cap. 47

Cannella, garofani, gengivo, mastici, rose, alume, aristolochia ritonda, balaustia, scorzi di granati, ossa de datteri, mandole d'olive, sangue di drago, sal armoniaco ana, et fanne polvere e frega i denti con quella e le gengive ancora, e chi havesse il cancro nelle dette gengive, o altro male, lavile prima con l'aceto buono bianco, bollito con le balaustie, e ossa d'olivi e mele, poi fregghensile con la polvere d'alume di rocca bruciato, mastici et incenso, e guarrà.

Conserva da denti. Cap. 48

Prendi sangue di drago, alume di rocca bruciato, incenso, mastici, sale, peli della cimatura di grana ana, e siano tutti ben pesti e setacciati, e misticati col zucchero rosato, o col mele.

Acqua di talco buona a molte cose. Cap. 49

Prendi libra I di talco, che sia più presto tenero che duro che s'assomigli al biavo, e polverizalo più che potrai, e ponilo in una pila invitriata con oncie II di salnitro pesto, e tura e luta la pila e mettile nel forno di riverbero o nella fornace di vetri con molto fuoco per dodici // (p. 126) hore, e cavala et, innanzi si freddi, cava la materia e pesta in un mortaio di bronzo, e come sarà pesta metterala in una vescica di bue e la posarai in luoco humido, e disfaracci in acqua.

Altrimenti

Metti il talco in un panno lino grosso, e legalo che stia a largo, e mettilo in una pila a cuocere con le fave dentro, nell'acqua e, come le fave saranno cotte cava il talco, e sugalo molto ben con una tovaglia netta, e mettilo al sol che non resti alcuna humidità in quello, poi pestalo più sottilmente che si potrà e metti la polvere nella boccia di vetro, e mettila nell'acqua fredda, ma che l'acqua non entri nella boccia, e così stia per due dì, poi cava l'acqua del detto talco per bagno maria.

Olio di muschio. Cap. 50

Prendi olio de mandole, o di been, o d'alegria, che è migliore, e mettilo in una caccia di rame stagnata o veramente in una pila bene invitriata, e metti dentro l'olio con tanta acqua rosa quant'è l'olio, più presto più che manco, e per ciascuna oncia d'olio tarpesi tre di muschio, e metti la pila sopra 'l fuoco soave, e lassa bollire finché sia quasi consumata l'acqua, e levale dal fuoco e, come sarà fredda, mettilo dentro un'ampolla di vetro, senza alcuna gocciola d'acqua, e nel detto olio metterai pie colombino tagliato sottilmente, e fa che stia così per tre dì e prenderà colore rosso, e come ciò serà fatto, rimetterai il detto olio in un'altra ampolla, e sarà perfettissimo olio di muschio.

Olio di muschio et ambra. Cap. 51

Fa l'olio di muschio come di sopra ma non ci met // (p. 127) tere pie colombino, e per ogni oncia dell'olio piglia tre tarpesi d'ambra, e pesta dentro ad un mortaio, e come sarà pesta distemperala con l'olio e mettilo in una caraffa, che sia ben turata, al sole per dieci dì, e serà fatto.

Olio di noci moscate. Cap. 52

Piglia delle più fresche, e più buone noci moscate che si possan trovare, e che sian grasse, e pestale molto bene nel mortaio di bronzo, poi mettile in una tazza di vetro grosso e mettila sopra la bragia morta, e fa ch'a poco a poco si scaldi molto bene, poi mettile in una canevaccia sottile e forte, e mettilo nel torcitore, et uscirà un liquore, poi torna a pestar la detta pasta restata nella canevaccia, tornala a scaldar, e torcere, e ciò farai tante volte, che più non v'eschi cosa alcuna, et il detto liquore che è uscito serbalo in un vaso di vetro turato, ch'è l'olio delle noci moscate perfettissimo.

Altrimenti

Pesta molto ben le noci moscate, e mettile nel lambicco, o in una storta di vetro, e mettivi tanta acqua ardente che sia un dito sopra le noci, e metti a distillare sopra il fuoco, e come l'acqua serà fuori, che esce alla prima fortifica il fuoco che uscirà l'olio chiaro e bello, ma è un poco più forte, che quel fatto col torcitore, e mettilo dentro ad una caraffa.

Olio di belzoino, storace. Cap. 53

Piglia una storta di vetro, o un lambicco col suo orinale e metti dentro oncie VI di belzoino polverizzato e sopra il detto metterai oncie VI dell'arena marina buona e tanta acqua ardente che cuopra il belzoino e l'arena. Poi metti l'orinale o la storta dentro d'una // (p. 128) pila che al fondo habbia due buone dita alta l'arena, e metti dentro l'orinale o la storta, et empi la detta pila dell'arena e mettila sopra il fornello a vento, e che 'l fuoco sia di carbone e metti un recipiente al becco del lambicco o della storta e lassa stare per sedeci

hore. Il fuoco per le prime quattro vuol esser soave, che ogni quattro hore si va accrescendo et all'ultima si fa fortissimo et uscirà l'acqua e l'olio e lascia raffreddare e per inclinatione trarrai l'acqua da parte, e metterai l'olio in una caraffa di vetro. A questo medesimo modo potrai far l'olio di storace e di tutte le gomme, e se più ne vorrai fare potrai moltiplicare secondo il vaso, che sempre sia tanta arena quanta la gomma e che l'acqua ardente cuopra i detti materiali.

Olio d'ova nero. Cap. 54

Piglia un vaso di terra invitriato che sia fatto com'un corriolo che habbia il fondo stretto e la bocca larga col becco, overo un legame, se non si puo havere il detto. E piglia i rossumi d'ova fresca, e mettili nel vaso che sia pieno e mettili sopra le buone bragie vive, e lasciagli bollire fin che quasi si abbrucino e quando vedrai che la faccia dell'ova comincia farsi nera, tira il vaso dal fuoco, e con un cucchiaio di argento premi le ova e fa uscir l'olio dentro un vaso di vetro per il becco del vaso e non se ne cava se non poco olio, e se non fosse così nero, non sarebbe perfetto. E come sarà cavato mettilo in un bicchier di vetro che sia turato e lassalo riposare per dieci dì, innanzi che si metta in sul volto, perché la guastarebbe, e passati i dieci dì mettilo di notte, poi la mattina lavati il viso con l'ac // (p. 129) qua della fontana e restarà la faccia bella, e di gentil aspetto.

Olio d'ova d'altra guisa. Cap. 55

Piglia ova fresche d'un dì e mettile a cuocere col guscio e fa che si faccin dure, e cava i rossumi e disfagli in un piatto e mettili in una boccia di vetro che sia grossa e fa che sia piena e lutala tutta con luto di un dito alto, poi fora il fondo d'una pila e metti la detta

boccia dentro della pila che 'l collo se n'esca tutto per il buco della pila, e 'l corpo resti dentro della pila e posa la pila sopra dui ferri et il becco della boccia entri tra i doi ferri, e ficcherai due bastoncelli nel collo della boccia che per di la caschi l'olio e sotto i ferri metti una scodella che riceva l'olio, e metterai nella pila sopra la boccia della cenere calda e tre bronze di fuoco il qual continovari con discretione che non sia troppo, ne poco e l'olio al principio distillerà molto chiaro e netto, e poi brunetto e, come comincian bruciar, uscirà più nero e così potrai raccoglierlo di tre sorti, ciascuno di suo colore e fatto a questo modo è il miglior e di maggior perfezione che si possa fare.

Olio per conservar la gioventù. Cap. 56

Piglia ovo d'un di, di gallina nera, e cava il rossume, e metti con quel un poco di terebintina d'abezzo, et un poco di mastici pulverizato, e mistica tutto insieme, et metti un tegame nuovo invitriato, et mettilo sopra la bragia morta e cuocasi finché torni in olio, e cola il detto olio, e mettilo in un bicchiero di vetro, et mettilo sopra il volto sè fatto di fresco, che è molto buona cosa per conservar la pelle che non s'increspi mai. // (p. 130)

Olio d'ova e di terebintina. Cap. 57

Piglia terebintina d'abezzo chiara e netta, e rossi d'ova fesche d'un di, e metti ogni cosa in un vetro impastandogli insieme e cuopri il vaso con un vetro e mettilo al sole che stia tanto che faccia una coperta di sopra, e che la detta crosta s'apra in alcun luoco, e di là uscirà l'olio e con un cucchiaino d'argento lo coglierai e lo metterai

in un vaso^a di vetro e quando il vaso sta al sole, guarda che non lo coglia l'acqua o il sereno di notte et il detto olio è com'un balsamo, e fa belle carni del volto, del collo e delle mani.

Olio de zucche. Cap. 58

Piglia delle zucche che sieno mature, e levane la crosta e mettile sopra una pezza netta e liscia di legno e le farai diventar com'una pasta e mettila in una pila che sia mezza e mettila sopra'l fuoco, che bolla non troppo forte, e sopra la bocca della pila metterai un drappo netto, ne troppo grosso, ne troppo sottile, e sopra la bocca metterai al drappo della pasta delle zucche, e sopra una scodella che non esca il bollore, e a poco a poco manegghiarai la detta pasta, e come conoscerai che quasi ha perso l'humidità, piglia la detta pasta e mettila in una canevaccia che non sia grossa ma sia forte, e mettilo nel torcitore e cava l'olio, e come sarà cavato mettilo in una caccioletta nuova, e fa che bolla sopra'l fuoco, che si consumi l'acqua, e se vuoi conoscere quando è consumata, getta dell'olio sopra'l fuoco, e farà strepito se ci serà dell'acqua e quando non fa rumore è uscita fuori, levalo dal fuoco che è fatto. Così si può fare l'olio de mugia e non le accade cavar // (p. 131) la crosta. Anche si può far così dell'olio de mandole amare, dopo che son pelate e peste.

A far olio rosato, violato, gelsomino e camomila. Cap. 59

Piglia olio d'oliva fino e lavallo con nove acque calde, poi mettivi dentro i fiori, che siano un poco passi e fagli star in infusione sette dì. Poi bolli l'olio in una caldaia d'acqua per bagno maria, per tre hore. Poi cola l'olio per un drappo in un altro vaso e metti nel

^a Naso, *en el impreso, por error de tipografía*

detto olio di fiori freschi, un poco passi, e così farai per tre volte. E metti il vaso con l'olio al sole per quaranta dì al sereno. Poi colalo per un drappo sottile che resti netto senza i fiori. Poi mettilo al sole per dieci dì, e così serà singolare.

Il modo di lavar olio. Cap. 60

Piglia un catino e foragli il fondo con un ferro sottile, et turalo con un bastoncello, e metti l'olio dentro con l'acqua calda tanto fin che sia bianco e così fatto l'olio fa tre operationi cioè, leva il dolor et è freddo e se non è lavato è caldo, et forte e non farebbe l'operationi che fa quando è lavato.

Olio di lentisco per il volto. Cap. 61

Piglia libra una d'olio di lentisco, borace, mastici incenso ana oncie mezza, mirrha, angelot, storace ana quarto I, ogni cosa si pesti et incorpori insieme e pongasi in un vaso di vetro con l'olio di lentisco, e toglia una cacciola grande et dentro sia l'acqua nella quale si metta il vaso di vetro con l'olio a bollire che non gli possa entrare l'acqua dentro e bolla tanto che le polveri siano fuse. E cola il detto olio con un drappo di seta cremesi- // (p. 132) na. Poi tornalo nel vaso dove è stato cotto e metti nel detto olio oncie III de terebintina d'abezzo, et un quarto d'olio di rosa di botta e cuocasi tanto sopra la cacciola dell'acqua fin che l'olio di tartaro sia andato in fumo.

Olio di lentisco cotto altrimenti. Cap. 62

Libra una d'olio di mastici oncie III, terebentine d'abezzo libre II di mastici, fa bollire al fuoco lento, e come comincia a bollir leva dal fuoco e colalo, che è com'un balsamo per il volto, conserva le carni e mantien la gioventù mettendolo ogni notte al viso, e perché

l'odor dell'olio e forte, mettilo al sole e al sereno, e mettivi dentro de gli fiori de gigli bianchi sfogliandogli per tre dì, e ciò farà quanto volte vorrai, e come verranno i fiori de gelsomini farai così. Perché e fiori son delicati, e per rispetto del calor li muterai ogni secondo dì, e quel senza fiori è buon per il lesicio, e questo con li fiori è buon per le tinte, e sempre come levarai i fiori lo colerai, così medesimamente come finirai di mettergli e fa gentil carne e mantiene bel viso e giovene.

Olio di tartaro. Cap. 63

Piglia grepola grossa de vin bianco e pestala, e setaccia e mettila in una cacciola che sia due dita grossa e fa che si faccia bianca al fuoco, e ripestala e setacciala, e metti in una scodella nell'acqua che si disfaccia e distilla per feltre, e l'acqua distillata metti in un'orinal, e mettilo al fuoco, fin che tutta l'acqua evapori, e quella pasta che resterà metterai nel mortaio e la pestarai e passerai per seta, e quella farina che esce, metti in // (p. 133) una scodella e calala in un pozzo sopra l'acqua e risolverassi in olio, che si chiama olio e acqua di tartaro.

Alume zucarino così si fa. Cap. 64

Prendi del sugo de limoni, albume d'ovo d'un dì, alume di rocca bruciato quanto un cece, et altro tanto zucchero candido, et impasta ogni cosa insieme e lascia seccare, e farà alume zucarino, e se voi fare maggior quantità piglia più delli detti materiali e fa come è scritto, e forma i panetti piccoli a modo di quelli del zucchero, della sopradetta pasta.

Modo d'acconciare e purificar sollimato. Cap. 65

Piglia libra una de sollimato, e mettilo sopra la bragia de carboni che sia molto viva, e così si cuocerà e cuocendo si fumerà. E quando sarà passato il fumo, sarà cotto, levisi della bragia e mettasi in un mortaio, essendo prima molto ben netato, e poi si pesti molto bene, e come sarà ben polverizzato a questa libra una di sollimato si mettan oncie III d'argento vivo in questo modo: prendi l'argento vivo, e mettilo in un budello di montone ben legato che non se ne possa uscire per niuna via del mondo, e mettilo a bollire in una pignatta con l'aceto bianco ben forte, e quando serà cotto il budello si cavi l'argento e freglisi molto forte con la molena del pane, e sale finché si leverà la negrezza. Poi mettasi in un drappo bianco lino netto, e prendasi un'ovo fresco d'un dì, e faccisagli un buco che vi possa entrare il detto drappo con l'argento e turisi i buco con un poco di pezza, e mettasi il detto ovo a bollir in una pila con acqua, e tanto bolla che diventi duro, e come // (p. 134) sarà ben duro, levisi e tornisi a fregare con la molena del pane molto forte, e quando sarà ben netto e lavato, tutta la negrezza si vuol metter insieme con il sollimato in un mortaio e sempre menar a una mano fin che sia ben incorporato con il detto sollimato. Poi piglia libre II de sal bianco ben pesto e sottilmente polverizzato a poco a poco fregando et incorporando il detto sale nel mortaio con il sollimato e passato tutto insieme, dopo si vuol fregar molto fortemente menando sempre a una man a forza delle braccia, e tanto forte che bisogna haver buon polso et a questo modo s'ha da far bianchissimo. Poi si metta in un vaso di terra invitriato netto, nel qual vaso si metta l'acqua, la qual acqua si vuol mutare due, o tre volte al dì, fin che sia dolce l'acqua, e s'ha da tastar con la lengua e quando sarà dolce è fatto, e buono et

si vuol posare asciugare all'ombra, in paneti, e così asciutto si conserva per usarlo poi alli bisogni come accade.

Sonnifero buono. Cap. 66

In libra una di vin greco, metti in infusione in una caraffa sementi di fumac, iusquiamo, papavere nero, oppio, sal comune ana oncie II, sementi di latuca, papavere bianco ana dramme IIII, cipero, legno aloe, noci moscate, galia moscata ana dragme due. Tutte queste cose voglion essere ben peste e polverizzate, e setacciate, e poste nel detto vino, e sia ben turata la caraffa con un drappo e con la pasta, e piglia una caldaia d'acqua, e mettivi dentro la caraffa sopra il fondo della caldaia e habbi una tavola forata in mezzo et in quel buco entri il collo della caraffa, e che la detta tavola stia // (p. 135) sopra la caldaia e così de stare nove dì bollendo sempre l'acqua, poi lava la caraffa e lassala posare che schiarichi, e vuotala in un'altra caraffa, e di questo danne quanto una noce in vino, o in acqua. Il medesimo effetto fa la decottion del gioglio, overo l'acqua della distillation di quello, cioè delle sementi.

Il detto

Semente di iuquiamo, semente di papavero nero e bianco, gioglio, seme di lattuga, radici di solatro maggiore scorza di mandragora ana oncia I, oppio quarto I, noce moscata nume I, ogni cosa si pesti bene et insieme si mistichi, e tutto si metta in una caraffa con oncie VI de acqua ardente, de due passate, e ben turata la caraffa si metta nel letame per un giorno et una notte. Poi cavasi e lascisi riposare, e come sarà schiarita si travasi in un'altra caraffa e mezza noce si dà per volta, e fa l'effetto per sei hore.

Acqua d'agresta di vite bianca per levare il sole della faccia.

Cap. 67

Piglia l'agresto di vite bianca, e cava il sugo e mettilo in una caraffa per tre dì al sole che bensi chiarischi, poi di quella metterai libre II in un'altra caraffa, e metti dentro oncie II di zucchero fino, et oncia I di zucchero candi, di borace oncie mezza, angelot oncie mezza, de porcellette oncie mezza, et ogni cosa sia polverizzata e setacciata, e la detta caraffa si conci in una caldaia con la paglia al fondo, e infondi dell'acqua che copra la metà della caraffa e metti al fuoco la caldaia, e bolla tanto che manchi la quarta parte dell'acqua della caldaia e dell'agresto e la metterai in un'altra ca // (p. 136) raffa, che venga ad esser piena del detto agresto et è cosa singolare per levar il sole.

Acqua de graspi d'agresta. Cap. 68

Piglia de buon graspi bianci c'habbiano i grani grossi, e distilla acqua per lambicco, e di quell'acqua lavati il viso, e farai bella ciera e bella pelle.

Acqua da viso per dar il lustro. Cap. 69

Piglia iaro e lavalò con molte acque, e latte di capra e bolla un poco col latte, poi piglia l'ovo d'un dì e se vuoi colore metti il rosso, et il bianco, e se non vi mettete il rosso, perché questa acqua è imbianchire e colorire, e lustrare la faccia come sarà ogni cosa misticata insieme, distilla per lambicco, e mettila in una caraffa, e passatti i dieci dì adopràla secondo si disse nella ricetta dello sguramento.

Acqua di rafani per le lentigini, e far bianco il viso. Cap. 70

Prendi rapi che siano molto grosse e levagli la crosta, e tagliale in fette ritonde, et sopra ciascuna fetta ne metterai del zuccaro fino, et l'ova fresche d'un dì, e distilla a lambicco e uscirà molta acqua, come sarà fuori di sucore e, po' che l'averai fatta, lavati con la detta acqua e farà gli sopradetti effetti.

Acqua de zucche per il viso. Cap. 71

Piglia le zucche quando comincian ad essere dure, che sian longhe e grosse, e tagliale e piglia il midollo bianco, cavando fuori le sementi, metti le midolle a distillare in un lambicco, il quale come serà pieno piglia un collo di zuccha, e vuotalo, e pelalo di fuori il verde, non ci resti niente, e sia fatto com'una scatola // (p. 137) metti dentro teregintina d'abezzo fina, che arrivi a mezzo del detto collo, e sopra la terebintina ci metterai fin a quindici pietruzze lisce, perché come bolle la terebintina non eschi fori del lambicco, et il detto metterai dentro il lambicco in mezzo ben assettato, e con poco fuoco la distillerai con discretione e, come la vorrai adoperare, fa che esca il fuoco et haverai una acqua molto bella, che fa la ciera bella, e la carne bianca, et a ciascuna lambicata metterai un collo di zucca e la terebintina, e nota che s'intende fargli uscire il fuoco, cioè lassarla riposare per dieci dì, e non adoperarla se non passato il detto termine, dopo che serà fatta.

Acqua da viso di fave bianche. Cap. 72

Prendi fave bianche pelate, e mettile nel vin bianco a molle per nove dì. Poi pestale e tornale nel detto vino e piglia latte di capra et orzo infranto e fagli bollire col latte finché i grani dell'orzo siano rotti. Poi mistica insieme tutte le dette cose et aggiongivi sei albumi d'ova fresche e misticata ogni cosa bene, metti a distillare e fatta

l'acqua stia quindici dì innanzi che si adoperi, poi si potrà adoperare lavando il volto con quella, che fa bellissima opera.

Pelature per le panne e lentigini. Cap. 73

L'ova fresche con la guscia si mettano a molle nell'aceto bianco forte, fin che si faccino molli e di quelle insieme con la senapa polverizzata faccisi a modo d'unguento, ben spesso e mettesi in sul viso, e stia tanto che la pelle potrà soffrire questo pelatore leverà tutte le panne e le lentigini, si nuove come vecchie insieme col coio. // (p. 138)

Pelatore d'acqua. Cap. 74

Terebintina comune parti II, terebintina d'abezzo parte una, e cuocile in un tegame nuovo con poco fuoco menando sempre a una mano, con un bastoncello, e metti un poco di mastici e tanta resina com'un cece e se vuoi conoscere quando serà cotto, mettine un poco in una scodella d'acqua e quando vedrai che sarà duro, e farà certe pillole durette è fatto, che se fosse molle mettendo in su le carni non indureria e però, bisogna che cuocendo si facci duro che tirandosi si distacchi con i peli del luoco.

Un'altro pelator

Terebintina d'abezzo parte una, terebintina comune parte due, mettile a cuocere e come conoscerai siano cotte le bollirai per ispatio d'un quarto d'hora, poco manco, buttandovi dentro un poco di mastici e quando i mastici sono fusi levagli dal fuoco e lassagli raffreddare un poco, poi buttagli acqua dentro e raffreddate che saranno, cavale dal tegame e distirale molto bene come chi fa un tortello. Poi tornale al fuoco in un'altro tegame assai maggiore, cioè

per il doppio che bollendo la materia non vada fuori, e mettivi dentro un poco di pece greca e quando il bollore s'abbasserà da per sé serà cotta la materia, e si può cavare dal fuoco e si vuol mettere in un tegametto che si serbi e se gli vorrai aggiungere un poco di zucchero candi sarà buono et adopralo alli bisogni.

Un'altro pelatore

Piglia calce viva fatta come farina e legala in un drappo insieme con orpimento e metti al fuoco un pignattino di lessiva e come bollirà cala il tuo drappo // (p. 139) nel pignattino a poco a poco, e che'l drappo sia ben legato e quando la calce s'ingrosserà affloscia la legatura e guarda che non ci entri dentro la lessiva e fa che'l si bea tutta la lessiva e come sarà fatta, mettila in una scodella et adopera quando vorrai.

Per levar il sole e le panne dal viso. Cap. 75

Piglia mel crudo, lievito del pan bianco e distemperagli con l'acqua di fiume, e mettivi un poco di senapa, e mettile sopra il viso per tutta la notte, e levarà tutte le macchie dette di sopra e farà bellissima carne.

A far buona carnagione. Cap. 76

Piglia del corno di cervo e limagli la negrezza a torno a torno, sì che rimanghi bianco. Poi mettilo in una pila che si brugi in un forno e pestalo e setaccialo sottilmente, e piglia libra una della detta polvere oncia I di biacca cruda et oncia una di sollimato cotto e piglia questi materiali ben mescolati insieme e mettilgli dentro una pila nuova et empila d'acqua di cisterna e mescola fortemente con un bastone, e come saran ben mescolate insieme, le metterai al fuoco

che bollan un hora e poi lassale posare e vuota l'acqua destramente che venga senza feci e ciò farai tre volte. Poi scola tutta l'acqua e le feci che resteranno al findo della pila piglierai con un cucchiaino e farai panetti, sopra una tavola e lasciagli seccare all'ombra. Poi adoprinisi mettendosi su la faccia con un drappo sottile bianco con l'acqua.

A far bellissime carnagione. Cap. 77

Prendi schiuma di mele e bianche d'ova sbattute fortemente in una scodella e come saranno ben sbat- // (p. 140) tute, piglia una spugna e con quella asciuga tutte queste cose, e tornala a spremere nella detta scodella, e ciò farai tante fiata che venghi ad essere com'acqua, poi misticala con la schiuma de mele e come sarà ben mescolata mettasi in su la faccia e fa che si asciughi. Poi piglia una mollica di pane et inzuppala ben in acqua che tutta si disfacci in acqua e con quella acqua lavisi la faccia e la farà bellissima.

Pasta di soavissimo odore da mettere in vasi d'oro. Cap. 78

Piglia mosco parte due, ambracane parte una et il terzo d'oldano della barbeta e mollisica, come sai. Poi pestisi nel mortaio che sia scaldato sopra le ceneri calde e così si pesti molto bene, e inettasi l'ambracane tagliato e pestisi fortemente e come sono ben incorporati insieme, mettasi il muschio dentro che sia ben polverizzato e nettato dalli peli bianchi e così pestisi ogni cosa insieme mettendo del liquore imperiale dentro tanta quantità che basti e come la pasta serà fatta. La metterai dentro i vasi dove debbe stare, e questo è la miglior che si possa fare, di gran soavità e di piacevol odore, et è cosa da gran prencipi.

A far bianchi i denti. Cap. 79

Piglia acqua de vista e mele rosato, et alume di rocca in polvere e fa bollire, poi con quella acqua lavati i denti con un stecco c'habbi bambagia in cima, e verranno bianchi e se per caso per gengive ti venissero bianche e volesti che tornassero rosse. Piglia del sangue di drago e mele rosato e fa bollire poi lavale e torneran rosse.
// (p. 141)

A far bianche le mani. Cap. 80

Piglia fichi secchi et tagliali in pezzi e ponigli in una pila con le semole et vino bianco buono, farina delle fogaccie delle mandole e mistica ogni cosa insieme et falle bollire al fuoco per un pezzetto. Poi con quella bollitura lavati le mani, che verranno belle.

Acqua de sorbe che leva le cresse del volto. Cap. 81

Prendi delle sorbe ben stagionate e tagliale minutamente e mettile a molle nel vin greco per tre dì, e le notti al sereno. Poi distillale per lambicco e, di tal acqua piglia una parte e due d'acqua rosa e mettile in una caraffa e metti dentro due pezzetti di zucchero candi, e lavati il volto con questo e levarà les cresse et ogni malitia.

Medicina per levar le cresse del volto. Cap. 82

Prendi solfo vivo pesto e setacciato, e mettilo in una caraffa con l'acqua rosa che sia quasi piena et il solfo metterai a discretione e fa che stia così sette dì, e maneggia ogni dì la caraffa tante volte quante potrai. Poi metti di questa acqua in sul volto quando andrai a dormire, maneggiando forte la caraffa che s'intorbidisca l'acqua. E

la mattina poi lavati con la detta acqua della caraffa che sarà riposata e così leverà le cresse e cose grosse e farà la carne bianca.

Acqua da volto che fa belle carni. Capitolo 83

Piglia una mistura d'orzo infranto e mettilo a bollire con l'acqua di fiume, e come i grani seranno rotti et aperti, metti sei danari di latte di capra e sei ova // (p. 142) fresche e mescola tutto questo ben insieme, y *compartiu a vostres alambinades, y posareu en cada una dotze penques de liri blanc esca<l>fades^a* con un poco di borace et angelot e zuccaro candi e serà fatta.

Acqua da viso bellissima. Cap. 84

Prendiu les penques de alzabara^b e limon grosso e fanne pezzi d'esso e medesimamente dell'alzabara e mettilgli in un lambicco con la coppia de bianchi d'ova fresche insieme con le guscia misticcate benissimo con i limoni e con l'alzabara e distilla l'acqua e lassala riposare per quindici dì, poi mettila al viso e farà bella pelle e lucente e questa medesima acqua potrai fare de limoni soli con gli albumi d'ova e anche con l'alzabara sola, con le bianche d'ova e son tutte queste acque molto buone e perfette, ogn'una d'esse che si faccia a questo modo e fa il medesimo effetto.

Acqua da viso. Cap. 85

Prendi spiche d'orzo tenere quando sono in latte e fa sgranar i grani che sian netti e mettilgli nel latte di capra, e nelle bianche d'ova e fa l'acqua per lambicco, e passati i quindici dì, mettila in sul viso e farà un gentil effetto e di questa maniera potrai fare l'acqua de

^a *En catalán en el impreso.*

^b *Ibidem*

crepini y de *verdolagues*, e di conosolida e ciascuna di queste è buona per ciò.

Acqua di volto perfetta di biacca. Capitolo 86

Piglia oncie VI di biacca che sia fina e cuocila in una panata de pasta al forno per mezzo dì. Poi pestalo bene e passa'l per seta, e mettila in una caraffa con libre II d'acqua de fiori di sambuco e metti la caraffa al sole per otto dì, ma guarda di non lasciarla al sereno. Poi // (p. 143) lavati la faccia e faratti la carne com' un cristallo chiara, e nessun potrà conoscere che habbi messo il belletto, e se non potrai havere acqua di sambuco, fallo con l'acqua di fior di gavarera, et è cosa molto bella.

Acqua che fa il medesimo effetto. Capitolo 87

Prendi cristallo, fior de gavarera, borace, sangue di drago ana oncie II, canfora, biacca ana mezzo quarto, polveriza ogni cosa e distempera con olio d'amandole dolci e col grasso di gallina e se non vorrai mettere biacca né grasso, mettile a molle per quattro dì, nell'acqua rosa. Poi fanne acqua a lambicco con poco fuoco e quando vedrai che il labicco comincerà a negrire, levalo dal fuoco che l'acqua sarà fatta e potrai lavarti il viso di quella di dì, e di notte, a ogni modo che vorrai, man on la adoperar innanzi che passino otto dì, che 'l fuoco andrà via.

Acqua da viso. Cap. 88

Piglia limoni e fave secche e mettile a molle in vino bianco e metti mele, ova e latte de capra, e poni ogni cosa a distillare, e questa acqua fa bello il volto.

Acqua da viso che'l fa bello senza rughe. Cap. 89

Piglia borace bruciato, e glassa polverizzata ana oncia mezza, gomma draganti intera oncia mezza, gomma arabica quarto I, canfora quarto mezza, angelot polverizzato quarto I, et ogni cosa metterai in una caraffa con libre III d'acqua de fior de gavarera et un fel di bue, e stia nove dì al sole e non al sereno. Poi cola per un drappo netto e fa bella la fac- // (p.144) cia e lucente senza rughe et è cosa bonissima.

Acqua da viso per assotigliare la pelle grossa. Cap. 90

Piglia aceto fortissimo de vin greco e distillalo nel lambicco di vetro e non cavar molta acqua se non che sia tanta che possi conoscere d'haverne tratto delle tre parti l'una e della detta acqua potrai mettere di dì e di notte, quando vi piacerà e lavarti che fa l'operatione soprascritta.

Per levar l'ardore del viso. Cap. 91

Come sta la carne aspra e tirata, la dove arde, ungila con l'assongia de gallina mescolata col mele e quando il vuoi levare, lava con l'acqua dell'ambume dell'ova sbattute, overamente con l'acqua de semola che habbia dato un bollo.

Latte virginal buono per le macchie del viso. Cap. 92

Prendi litargirio pesto sottilmente oncie II, aceto bianco oncie VI, e sia mescolato insieme e distillato per pezza. Poi piglia sal gemma polverizzato oncia I, acqua chiara oncie VI e mescola il sale con l'acqua. Poi siano mescolate tutte le due acque insieme, e subito verranno simili al latte, e di questo latte sia fregato il luoco dove

saranno i porri, o dove sarà l'ardore, o i gossi, e vedrai bellissima operatione.

Latte virginal che fa la pelle lustra e netta le macchie. Cap. 93

Piglia litargirio d'argento polverizzato sottilmente oncie III, e mettilo nell'aceto bianco in una pila e bolla fin che si consumi la terza parte. Poi distilla pel feltro e // (p. 145) servala e dell'aceto voglion esser oncie VI. Poi toglì sal gemma polverizzata, olio de zucche, borace ana oncia I, incenso bianco oncie II, acqua rosa oncia I, e mistica ogni cosa insieme in un vascello con l'acqua de fontana et olio sopradetto e bolla fin che si consumi l'incenso o poco più, poi colagli e distilla per feltre, e piglia quel che esce chiaro e metti nel vaso di vetro, e quando ti vorrai lavare, piglia queste due acque ana, e mettile insieme e subito si farà come latte che si chiama latte virginale, e non debbi pigliare delle dette acque e congiungerle insieme se non tanto che basta per lavare ogni volta che le pigli, quando haverai di bisogno e questo è un belletto singolare per il viso che fa liscia e chiara la pelle e netta il viso e tutte le brutture, e macchie, cosa molto pretiosa.

Per quelle c'hanno la pelle che non può soffrir il pelatore. Cap. 94

A queste tali bisogna lavarsi col sapone e con la colatura di semola. Se la carne si pela potrai prendere olio di tartaro e questa è regola generale a far belle carni. Ancora vi dico che tutte le medicine non vaglion quanto questo a levar le lentigini e qual si sia macchia del volto. E se vuoi pelar il viso piglia borace et argento vivo e mescolagli ben con un poco di chiara d'ova e menali molto ben in un mortaio di pietra. Poi mettetivigli sul viso e tenetevegli un poco et hassi da levar la pelle. Poi levatevi con la colatura di semola e

questo pelator è molto buono a levar le letigini e tutte l'altre macchie del viso. // (p. 146)

A far la faccia chiara com'un specchio. Capitolo 95

Prendi una caraffa e mettivi dentro olio di lentisco che sia mezza et altratanta acqua rosa, e posala al sole per trenta dì et alla serena, et ogni dì la sbatterai almen sei volte stando la caraffa ben turata. Poi vuota questa materia dentro un catino e caverai l'olio con un cucchiaino d'argento e mettilo in un albarello di vetro, e serà come balsamo. E mettivi un poco di zucchero bianco fino et un poco di borace tutto polverizzato e la notte ve ne metterete al viso e la mattina lavaretevi con l'acqua e poi stuffatevi, et haverete il viso com'un specchio lucente e chiaro.

Sguramento innanzi si metta il belletto al viso. Cap. 96

Piglia sei ova fresche d'un dì, un denaro d'alume di roca ben polverizzata e metti in una gran scodella et ivi sbattile molto bene finché si facci la spuma che si possa buttar della scodella con una mano e piglia la detta schiuma in una mano con un cucchiaino e mettila sopra gli orli della scodella finché si secchi all'ombra et all'aere e, come sarà ben asciutta, ne farai polvere e serbala in vaso di vetro e come vi vorrete sgurare il viso prendi un drappo sottile di due pieghe e mettivi tanta quanto un cece con la acqua di fiume et sguratevi molto bene il viso e da lì a poco lavatevi il viso con l'acqua. Poi pigliate dell'acqua d'acconcio come quella di iaro dette altre volte e pintatevi con quella con un poco d'argento. Poi stuffatevi il viso con l'acqua calda, o col vostro fiato, non di meno con l'acqua calda farai miglio lustro. // (p. 147)

Polvere da sgurar il viso. Cap 97

Piglia oncie IIII di fagivoli e mettagli a molle nel vin greco e come seranno molli levagli la pelle e seccagli all'ombra e pestagli e setacciali e prendi quarto uno de hermodattoli borace, angelot ana, zuccaro candi, zuccaro fino ana quarto mezza. Pesta ogni cosa e staccia e mistica insieme che sarà una buona polvere per sgurare le carni.

Polvere per sgurar la faccia. Cap. 98

Piglia fagioli parti due, bigi parte una, pestagli e setacciagli sottilmente, e piglia quelli et impastagli con gli albumi d'ova, e poi fanne pallottine e mettile sopra un'asse netta che l'una non tocchi l'altra in luoco dove non vi entri sole, né aria scoperta, e come saranno secche forbigli con un panno netto. E come vorrai far della polvere, pigli due o tre pallotte e pestale e setacciale. Poi piglia della detta polvere e mettila in un drappo de lino sottile e mena molto bene, e piglia un albume d'ovo fresco d'un dì, e sbattilo molto bene a una mano. E poi piglia argento sbattuto con l'acqua e mettilo in un drappo sottile e posalo in su la faccia, come sai, che già l'habbiamo scritto particolarmente, in altre ricette de gli sguramenti.

Muta per levar il sole della faccia, delle man, e del collo. Cap. 99

Piglia oncia mezza de sugo di gigli bianchi et altrettanto dell'olio tartaro, quarto uno, dell'olio di senapa quarto uno, dell'olio di mugia quarto uno, dell'olio di lentisco quarto uno, dell'olio d'ova negro, quar- // (p. 148) to uno d'argento vivo, che sia morto con la saliva a digiuno la mattina. Poi sian incorporati gli olî col sugo a poco a poco come sono ben misticati ci metterai del verderame un

poco, che sia ben polverizzato. Poi stempera con l'orina un poco della molena de lievito e mistica con le dette cose, e stia ogni cosa in una pila invitrata e dagli un bollo. Poi lassa riposar per tre dì, poi mettetevi di questo in su le mani, in sul collo per tre notti, una sì et una no e, come la levarai, lava con l'acqua di semola bollita et al collo metterai dell'olio di tartaro et alle mani grassetto di capretto, e come sarà asciutto con un panno da bucato e ciò si fa al tempo de primavera, e non si vuol fare se non una volta al mese.

Muta mirabilissima. Cap. 100

Prendi la pasta de grani de rampazzi de vite bianca, che non siano tocchi di giallo e levagli la buccia e le sementi che tiene dentro il grano, e pesta col zuccaro fino, quanto bisognerà, e metterai la detta pasta in un tegame invitriato, e mettila sopra il fuoco temperato, e come si cuocerà tastala e quando sarà ben dolce et al vostro parere cotto, mettilo dentro un albarellò di vetro e conservalo per tutto l'anno, e come il vorrai adoperare, lo caverai con una punta del coltello e non ci mettete le dita dentro che si gusaterebbe e ciò ne metterai la sera quando andrai a letto e col dito il distenderai per la carne, e la mattina vi lavarete con un poco d'acqua di semole grosse bollite, e farà gentilissima carnagione.

Muta per levar panne e lentigini della faccia. Cap. 101

Prendi un'ovo fresco d'un dì, e mettilo a molle nel-// (p. 149) l'aceto bianco fortissimo e piglia tanta polvere di senapa che possa stare sopra un carlino e mele crudo e zuccaro fino, e zuccaro candido e schiuma di vetro, e borace, un poco d'orpimento tutto pesto e setacciato sia, et ogni cosa si mistichi col rosso d'ovo e metti in un vaso di vetro, e metti su la carne quando vaig a dormir di questa

compositione, e la mattina lava con l'acqua di semola, tenendo la carne sopra la bocca della pila che il vapore gli dia tutto su, e com' il viso haverà ben sudato, metti del mele nelle palme delle mani e lavati la muta della faccia e serà fatto.

Muda d'un' hora per schiarire e far bianca la carne, e lucida. Cap.

102

Prendi radici de gigli bianchi e curale e nettala, e falle bollire nell'acqua rosa per gliarai zuccaro fino, zuccaro candido, borace, et un poco della molena del crescimonio, e di mele crudo, tutte le cose ben peste in un mortaio di marmo, poi mettetevele in su la faccia e tienle ben un' hora e stufa la faccia con la talvina di semola e lavati con quella. Poi piglia un albume d'ovo fresco e sbattilo con l'acqua rosa e sguardi la faccia con esso e starà chiara e liscia.

Muda di due hore per nettar la pelle, e far buon colore. Cap. 103

Piglia farina d'oribi, farina de ceci bianchi, farina de fave, farina de senteno, amandole dolci, gomma draganti ana dramme II, radici delle zucche selvaggie cotte dramma I, scrupolo I mezzo, et ogni cosa sia sottilmente polverizata e fatta pasta con le bianche d'ova e faccinsi pizzette e secchinsi, // (p. 150) e come saran secche, distemperale con l'acqua d'orzo, e mettile in su la faccia per due hore, poi lavati con l'acqua di semola.

Argentata che fa bianca e liscia la faccia. Cap. 104

Piglia terebintina d'abezzo tanta quanta basta all'unguento che hai da fare, e lavalala con nove acque, poi piglia tanto olio di lentisco fresco e fino quant'è la terebintina, e lavalalo con nove acque. Poi piglia un quarto di zuccaro candi et quarto uno di borace cotto,

denari due d'angelot, e due denari d'alume di rocca bruciato, canfora denaro uno, tutto sia ben pesto e setacciato, e piglia l'olio e la terebintina e misticagli nel mortaio de marmo come s'havesse a far l'unguento, e mettivi le polveri menando sempre a una mano, e come sarà ogni cosa ben mescolata, metti la gomma draganti lique fatta nell'acqua rosa et un pochetto d'argento vivo mortificato con lo sputo a digiuno et habbi apparecchiato cera bianco fusa in una cacciola che habbia il becco, e la metterai a poco a poco nel mortaio che n'entri nella materia menando sempre e, come serà fatto, mettilo in un albarel di vetro e quando andrai a dormire te ne metterai in su la faccia e la mattina^a con l'acqua tiempia con un drappo la laverai, e poi con la talvina stuffati la faccia fin che haverai sudato, poi con talvina sgrati la faccia che non ci resti nulla, e come serà ben netta lavati con le tue acque solite, et affiatati la faccia con una pezza di pelle o martore, et haverai belle e bianca carnagione. // (p. 151)

Argentada singolare. Cap. 105

Prendi libra I di mele bello e bianco, e mettila in un tegame nuovo invitriato, e mettila sopra il fuoco soave, e schiuma la spuma di modo che resti ben netto. Poi levalo dal fuoco e metti dentro oncie II, di sugo di limoni grossi ben colato, e tornagli al fuoco soave sempre menando con un cucchiaio di legno nuovo tanto che sia ben misticato col mele, e leva dal fuoco e poi piglia oncie II di terebintina d'abezzo bella, e buona, e bianca, e lavala con nove acque, sempre sbattendola nell'acqua con una spatola e pigliaria oncie II d'olio d'amandole amare e mescolalo con la terebintina et mezza oncia et un quarto d'olio di lentisco lavato a nove acque. Poi mescola con la

^a mettina, *en el impreso*.

terebintina e l'olio d'amandole in un'altra scodella. poi mescolalo con la terebintina et quarto un d'argento vivo, e misticagli fortemente. Poi prendi quarto uno di borace cotto al fuoco in un cucchiaino d'argento et quarto uno di zuccaro candi, et quarto mezzo d'alume di rocca bruciato, e quarto un d'angelot, canfora quarto mezzo, e tutto ciò sia polverizzato e setacciato, e fatto ciò pigliaria la terebintina sopradetta e col cucchiaino misticala ben col mele del tegame, menando sempre fin che conoschi che sia ben misticato, poi prendi le dette polveri e sempre menando, misticale con le dette cose e come sarà ben mescolato, com'unguento, piglia oncie mezza d'olio di zucche, olio di mugia ana, e mettili in una scodella. Poi toglì un poco di cera bianca e mettila in una caccioletta e fondila con i detti olí, e guarda che non l'abbruci, e così gli butterai caldi nel unguento che facesti // (p. 152) a poco a poco menando sempre a una mano, senza fermarsi, e che la cera si mistichi. Poi il metterai in un albarello di vetro, e dopo tre dì che serà fatto mettittelo in su la faccia quando andrai a letto, e ciò sia anche tre dì innanzi che la donna vogli uscire con la faccia concia, che fa maggior operatione il secondo et il terzo dì, che il primo. E la mattina con una imboccata d'acqua calda sbroffarai un drappo sottile e netto con quello laverai l'unguento e subito dopo lavati il volto con la talvina di semola, e come sarà la faccia ben netta, lavalala con l'acque tue solite, et haverai molto bella carne.

Argentata perfettissima. Cap. 106

Terebintina d'abezzo lavata a nove acque, si metta nel mortaio di marmo, e mettasi un quarto d'argento vivo, borace oncie mezza, grasso di serpe quarto uno, e misticlisi fotte fin che sian ben

disfatti, poi mettasi sapone di cipri quarto uno menando sempre a una mano, poi piglia queste polveri, cioè canfora, porcellette, zuccaro candi, sal alcali ana oncie mezza, incenso, mastici, angelot ana oncie mezza, ogni cosa sottilmente pesta e setacciata da per sé, e ciascuna per sé si metta dentro, poi metterai questi olî a un per uno, come seguono, olio di zucce, olio d'amandole amare, olio de senapa, olio di zucche, olio d'amandole amare, olio de senapa, olio d'ove, olio de mugia, olio de lentisco, olio di tartaro ana oncie mezza, e mettilgli a poco a poco, per ordine come son scritti, poi piglia della detta argentata un poco, e provala mettendola nell'acqua e se si disfa è buona e ben fatta, e non gli mettere più che la quantità sopradetta dell'olio di tartaro, e menando sempre a una mano molto breve e la metterai in un'albarello di vetro, poi // (p. 153) ogni dì la menarai tre volte per, quindici dì, e quando te la vorrai mettere nella faccia, prendine tanta quanta è un grano di frumento e distemperala con l'acqua di fiume, poi piglia un drappo sottile et ungeti la faccia. Il grasso della serpe vuole essere di due, o tre mesi riposato, ee non vuol essere più vecchio, come si leverà l'argentata dalla faccia si vuol lavare con la talvina, come s'usa.

Un'altra argentata

Olio d'amandole amare, olio di zucche, olio di muia, olio de pignoli, olio d'ova ana oncie I, terebintina d'abezzo oncie mezza, lavata a nove acque e mettila in un tegame invitriato, e metteravi i detti olî con quella, e quando comincia a bollire mettivi un poco di cera bianca tanto che penserai che basti e, come sarà fusa la detta cera, levagli dal foco e lasciagli raffreddare e, quando sarà freddo, mettilgli in un mortaio di petra di marmo. Poi pigliarai le seguenti

cose tutte quante pestate e setacciate per sé, e le metterai nel mortaio sempre menando a una mano, cioè, canfora, zucchero candi, borace, sal, alcali, hermodattili, porcellette, angelot ana quarto uno. Poi piglia olio de tartaro mettendolo dentro a poco a poco, facendo la prova, mettendo un poco nell'acqua e, se in quella si fa bianca e si disfà, è fatta e se non si disfa, metti più del detto olio, di tartaro, tanto come bisognerà, finché si disfaccia e serà fatta.

Altra argentata

Olio di zucche, olio di lentisco, olio di tartaro, grasso di serpe, semta di lengardaix (*sic.*) ana oncie mezza, olio de muia oncia I, pietra fele quarti mezza, glassa quarto I, angelot oncie mezza, argento vivo Karatti XII, sal alcali Karatti II, terebintina d'abezzo Karatti II, // (p. 154) limonata di zucchero Karatti II, zucchero candi Karatti II, borace oncie mezza, sapone di cipri, un panetto, ossa di seppia un poco, pietra d'argento un poco, cratrius.

Altra argentata

Olio di lentisco, di muia, di zucche ana oncia I, grasso di serpe zucchero candi ana oncia I, olio di tartaro, borace angelot ossa di seccia ana oncie mezza, argento vivo sei Karatti, sapon di cipri un panetto, terebintina d'abezzo oncia I e mezza, sogna di porco senza sale dolce oncie III.

Per levar macchie del volto. Cap. 107

Prendi radici di giglio bianco e pestale bene e cava il sugo e quel che resta dopo c'hai cavato il sugo, brucia in luoco netto e prendi argento vivo, et olio di mastici e mettili in un mortaio di pietra e mena bene finché l'argento vivo sia ben disfatto, e mettivi

un poco d'assogna senza sale, e mistica tutto insieme che si farà a modo d'un unguento e mettitelo in su le macchie di notte, e la mattina lavati, et Haverai il viso bianco e bello.

Per levare color del viso acqua d'oca. Cap. 108

Piglia una oca magra e tagliala e mettila nel lambicco a distillare, e non gli mettere niente di grassura, e metti due parti di borace et una di zuccaro candi ben pesti e come serà fatta l'acqua e alquanto riposata, lavati con quella la faccia, e farà un bellissimo effetto.

Acqua d'una gallina bianca che fa bellissima carne, e mantiene la gioventù. Cap. 109

Prendi una gallina bianca e fa che mora affocata // (p. 155) con la sua piuma, e rompile tutte l'ossa e tutto il resto e mettila a cuocere con l'acqua di fiume, e metti nella pila un bon pugno d'orzo infranto e, come serà molto ben cotta, mettila in un gran catino, e mettivi sei ova fresche d'un dì, con le guscie e siano rotte e ben misticate con la gallina, e terebintina d'abezzo, e mezza oncia di mirrha polverizata e così ogni cosa ben misticata metterai in un lambicco a distillare l'acqua, e fatta la poserai al sole et al sereno per nove dì, e come seran passati mettivi dentro un poco di borace e zuccaro fino pesti, e questa acqua fa bellissima carne, e mantiene la gioventù.

Acqua bella da viso. Cap. 110

Recipe litargirio d'argento sottilmente pesto libra I, aceto fortissimo, tantunde, ponilo a bollire in un vaso vetriato imbeverandolo a poco a poco di quel litargirio, poi che l'harai

consumato tutto, togliilo dal fuoco, et raffreddato fallo passar per feltro, e servalo chiaro, et questa è la prima acqua la quale volendo migliorare fa che l'aceto sia distillato almeno per feltro.

La seconda acqua è questa: Recipe sal gemma oncie II, acqua di cisterna oncie III, acqua ros. oncie III, camphora a caratti VI, borace quarto I, muschio carati VI, incenso maschio oncie mezza, alumne scagliola overo salmetri oncie II, oleo di tartaro et biacca oncie I, et fa bollire l'acque et quando bolleno metti dentro le predette cose tutte a poco a poco, messo che l'harai levale dal foco et raffreddate colale per feltro et servale, ut supra. Et quando le vuoi operare poni una goccia di ciascheduna nella palma della mano, et verrà come late, et di quella fre- // (p. 156) gati il viso et lascia sciugare da sua posta, ma prima fa che sia levato et sciutto con altra acqua et vedrai mirabilia.

Per levar panne del viso in ventiquattro hore. Cap. 111

Piglia una radice e mezza del giglio bianco, e pestala in un mortaio di marmo, e cavane il sugo per la stamigna nuova, e piglia un denaro di pietra d'argento, pesta e setacciata e misticala con quella pasta, e lavati il viso con l'acqua, e poi mettiti su della detta pasta per tutto il viso sottilmente, e non toccar le ciglia, perché tutta la pelle che haverà tocco se n'andrà via, et ha da star ventiquattro hore attaccata alla faccia, in una camera che non vi vegga alcuno, senon chi vi governerà, perché non habbino di parlar con voi, e non fate movimento alcuno né masticate, e dormite con le reni in giù, e per le prime dodici hore perché haverete grande ardore s'infierà il viso, fatevi far vento et in altre dodici si distenfiarà e passerà tutto il male. Passate le ventiquattro hore habbi una gran pila de talvina fatta

di semole, e fichi bian- // (f. 66r) chi, e malve, e piumme di pernici e di galline, e falla vuotare in gran catino e evaporatene il viso, fin che suderai molto bene, e poi intorno il mento, e l'orecchie tirerai del coio che troverai rotto, che uscirà come se fosse un pelator e resteravi il viso tutto rinovato, e lavala con le zucche, e con quella talvina colata, e metteravi su dell'olio di zucche, che sia fatto quel dì, e'l dì dopo, da lì innanzi, fa quel che sei solita e restavi la faccia molto netta dalle panne. E non si fa se non // (p. 157) da primavera, e di notte, perché vuole essere il tempo, temperato che non sia freddo né caldo.

Saponeto pel viso, e non si può fare senon l'inverno. Cap. 112

Piglia libre tre di sapone tenero fatto di buon olio, che habbia colore citronato, che d'altra sorte non varrebbe, borace zuccaro candiana quarto I, canfora un quarto d'una quarta, zuccaro bianco fino oncie III, mezza, radici di giglio bianco tenere che non siano verdi, né vecchie, e sian nette e pelate e tagliate sottilmente, e peste molto bene. Poi si voglion lavare con l'acqua di fiume o di fonte, e fanne come il latte d'amandole colato per un drappo.

Il modo di far il detto sapone è questo. Cap. 113

Pesta il detto borace e'l zuccaro candi e la canfora, poi con quelli pesterai il zuccaro bianco col quale mescolerai tutti i materiali e metterai le dette polveri in un mortaio grande di marmo, e piglierai un drappo spesso di lino, e mettivi il sapone a pezzi et habbi preparato un paivolo d'acqua al fuoco che bolla e, come bollirà l'acqua, calerai il drappo col sapone sette fiata nel paivolo et ogni fiata che 'l cali, tiralo su in quel instante, e così si farà caldo, e resterà purificate, ma tieni il drappo di modo che l'acqua non entri dentro,

poi lassalo raffreddare per un buon pezzo e, come serà raffreddato, mettilo nel mortaio con le polveri menando a una mano come si fa a gli olí, facendogli beberare a poco a poco il latte sopradetto delle radici del giglio, a guisa che si mena la favetta, e mettivi mezzo // (p. 158) bicchiere d'acqua rosa, et hora del latte et hora de l'acqua rosa e così resterà molto spesso, e metilo in un'albarel di vetro. Questo sapone serve a conservar la faccia e sa sgurarla, e mettesi in questo modo:

La mattina quando vi levate di letto, o stando a letto, estendetevelo in su la faccia, poi quando sarete vestita con una imboccata d'acqua bagnerai un drappo, e con quel ne lavarai la faccia a poco a poco insaponando fin che tutto si leverà e come la carne serà netta, caporalala con un martore col vostro fiato. Più vi potrete mettere il vostro belletto che vorrete, e molto meglio si attacca e la faccia resta lucente, che questo saponetto la netta e mangia le panne, e le lentigni, e se la donna ha la pelle magra no 'l tenga senon tanto che si veste e, se ha la pelle grassa, tengalo un' hora, o quando il coio il comporterà e serà ben fatto.

L'altro saponetto che si fa la state, e serve l'inverno e la state, et è
di minor fastidio. Cap. 114

Prendi sapon molle come di sopra, e scaldalo come di sopra, e del sapone non si debbe porre se non due quattrini, perché ogni vinti di s'ha da fare, canfora, borace, zucchero, bianco ana, tornesi II, e pestagli tutti nel mortaio di bronzo. Poi mettivi della polvere di zucchero candi quanto una nocella e metti il sapone in una scodella fondosa, mescolandolo con le mani, lavalolo con sette acque, poi disfallo nell'ultima acqua finché torni bianco, e mettivi le polveri e

mescolale forte, finché si faccia spesso, e piglia dell'acqua nella bocca e sbroffala dentro a poco a poco, finché venga a farsi co- // (p. 159) me unguento e, se bisognerà, metterai più acqua, sempre mai mescolando e dibattendo, e non vuol restare troppo liquido, e così il farai di venti in vinti di perché si secca e quando è troppo secco fallo diventar tenero con un poco d'acqua sbroffandola sopra esso, finché vedi che facci fili, e sia intenerito a vostro modo, e sarà fatto.

Sguramento buono. Cap. 115

Piglia terebintina d'abezzo e lavala con l'acqua calda e, come l'haverai ben lavata, mescolala con un rossume d'ovo fresco d'un di, e col zuccaro candido e mettevelo come andate a letto la sera in su la faccia. Poi la mattina vi lavarete con la talvina ordinaria, come già nell'altre ricette di sopra s'è detto.

A far bella faccia. Cap. 116

Piglia una gallina grassa impastata e pelata, et asciutta, e cavati gli interiori, et asciugata dal sangue con una pezza, e tagliala menuta con tutti gli ossi di modo che entri nel lambicco prima pestata con essa gomma heleni, carabe, armoniaco, mirra, bodelio, vernice, incenso, borace ana oncia I, polveriza e poni nel lambicco, e poi che sarà distillato ponigli due o tre grani di muschio et una ottava di canfora, e di questa acqua se ne lavi la faccia, ma prima sia lavata con acqua piovana, e ben asciutta.

Acqua al simile

Piglia un paio di piccioni grassi, e dodici bianchi d'ova fresche, i sopradetti piccioni siano morti et acconci come la gallina soprascritta e le chiara d'ova con libre II delle scorze di cascio fresco,

e gomma di ginepre, mirrha ana oncia I, borace, garofoli, noce moscate, polveriza // (p. 160) e con le sopradette cose l'empasta e metti a lambicco e fa acqua come di sopra.

Acqua al simile

Piglia agresta, fior di fava, frassinella, bottoni de fichi freschi, pie colombino, lesche di giglio bianco, lumachette bianche, avena fresca, fave molli, pocacchia salvatica, fior de viole, e distilla e serva tenendola al sole.

A colorire, e assottigliare le carni delle labra. Cap. 117

Habbi mele schiumato e giongigli un poco delle radici di zucca salvatica e di cocomeri asinini e altratanta d'acqua rosata e bollano finché si consumi la metà e di questo s'unga le labra che l'assotiglierà et intenerirà. Poi con la scorza o col stipite di noce si fregghi le labra, e li denti e le gengive.

Acqua che fa bella faccia. Cap. 118

Piglia acqua rosa un bicchiere, orina di fanciullo vergine bicchieri quattro, sal gemma oncia I, cinamomo dramme II, garofani dramma mezza, mistica ogni cosa insieme polverizzando le cose da polverizare, poi metti a distillare nel lambicco a fuoco lento, e di tal acqua si ponga al viso.

Acqua che fa la faccia bianca assottiglia la pelle, leva le macchie, e le cresse. Cap. 119

Piglia terebintina d'abezzo libre II, distilla e serva, poi habbi mastici oncia mezza, gomma graganti oncia mezza, incenso maschio bello e chiaro oncie III, et ogni cosa polveriza e metti con la

sopradetta distillatione, e torna a distillare. Poi piglia assogna di porco non salata libra I, mezza, gengivo oncia I, garofani dramma I, noci moscate gromose numero III, // (p. 161) cannella fina oncia mezza, spica, euforbio ana oncia mezza, canfora dramme III, tutte queste cose si polverizino e mistichinsi con la assogna. Poi piglia argento vivo crudo libra mezza, argento fino de copella oncia I, che sia sottilmente limato, e fa amalgama. Poi incorpora con tutte l'altre cose, e distilla a lento fuoco. La prima acqua conserva, è buona a chi havesse lentigine, la seconda acqua è buona a chi havesse poche macchie, e quando la volete operare si pigli semola di grano, e bollasi, e colisi con una pezza de lino, e raffreddata lavatevi di quella decottione il viso. Poi asciugatevi, appresso mettete della sopradetta acqua e quando vi mettete della detta acqua fate che non vediate l'aria.

Rossetto. Cap. 120

Piglia verzino bello oncia mezza, polverizzato, pie colombino quarto uno polverizzato, e mettilo con oncie VIII, d'acqua rosa in una pila a bollire a fuoco lento, fin che manchi la metà, e quando bolle dagli alcuna maneggiata. Poi cola per panno de lino e serva e notte che quando haverai polverizzato il verzino et il piede colombino, mettili da tre o quattro goccioline d'olio comune e sarà fatto.

Pelatoio per donne. Cap. 121

Piglia colofonia oncie III, mastice oncia I, ogni cosa insieme dissolvi in fuoco et incorpora molto ben insieme, e lassa stare per un poco. Poi aggiongigli alquanto d'armoniaco dissolto et incorpora insieme e poi con la stamigna e con legni fa passare in acqua monda e calda la materia sarà nera, e con la mano mescolando in detta acqua

netta verrà com' il visco bianco, // (p. 162) mescola assai si farà come latte bianco, e quando la vorrai oprare scaldala e metti sopra i peli e tiragli via. Nota che habbia una caccia di ferro et in quella fa il detto pelatoio, e l'armoniacò dissolvi in altro vaso da per sé.

Acconcio pel viso. Cap. 122

Metti fagioli in infusione di vino bianco per una notte, poi humiditi pestagli, e gli aggiongerai quattro chiara d'ova ben sbattute, e metti a secare al sole, temperato, e polveriza e setaccia, e metti a seccare, e di questa polvere con decotione de fagioli o di ceci, o de lupini o di fava fanne linimento, e fregalo pel viso che stia su per tutta notte, e la mattina lavati con la decotione dell'acqua sopradetta che sia fredda. Poi acconciati col rossetto o col sollimato, e colorita la faccia ungitì sottilmente il viso con la ceretta. Poi vaporati sopra il vapore d'acqua bollente, come sai, per un' hora, e lassa seccare da sé all'ombra e farà bellissima opera.

Il modo della ceretta. Cap. 123

Midollo delle cosse di cervo fresco oncie II, trevintina, o olio d'avezzo oncie II, olio di lentisco oncie II, et un poco di cera, lavisi la terebintina dodici volte, a dodici acque e lavato prima ogni cosa e colato si facci la ceretta come sai.

Acqua che fa la faccia rossa e lustra, e l'attempate fa parer giovani.

Cap. 124

Piglia la chiara d'otto ova fresche e sbattile tanto che si convertano in acqua chiara, e la colerai. Poi piglia argento sollimato acconcio oncia I, lume scaiola, borace, canfora ana oncie V, polvere zucarina oncia I, aceto // (p. 163) forte oncie VIII, acqua de fiori di

fava oncie II, polveriza le cose da polverizare, poi ogni cosa metti in una caraffa grande, lassando al sole per quindici giorni, squassandola due o tre volte al giorno, poi lassala riposare per un dì e vuotala in un'altra caraffa a conservare, con la quale lava il volto, e lassa asciugare da se, e lassa posare così per un pezzo. Poi fregati con un pezzo di scarlatto la faccia e farà i detti effetti, e se fosse una donna vecchia di sessanta anni in poco spatio di tempo gli farà la pelle che parrà giovane di quindici anni.

A far un bel lustro per una gran maestra. Cap. 125

Piglia un limone grande e taglialo un poco nella cima della parte del fiore, e col coltello cavagli un poco del pieno di dentro quanto una noce, et empi quel vuoto di zuccaro candido ritornandogli sopra quella cima che levasti e cocila con un'ago^a al meglio che si può, tanto che stia attaccato, e ponilo a bollire nella cenere calda tenendolo dritto in piede e secondo che bolle vallo voltando spesso, tanto che cominci a sudare per un pezzo. Poi levalo via, e quando il vorrai adoprare discuscigli il coperchio, e ponigli dentro un dito in quel buco e tira fuori di quella mistura e distendila sopra un pezzo di lino sottile, e con quella frega il volto.

A mandar via le panne del volto con facilità. Cap. 126

Piglia farina de lupini a tua discretione, fele fresco di capra, sugo de limoni, lume zucarina polverizata // (p. 164) et incorpora ogni cosa insieme in modo d'un unguento et ogni sera quando vai a dormire ungi il luoco, dove sarà il panno et in pochi giorni si leverà.

^a aco, *en el impreso*.

Polvere da far le mani bianche. Cap. 127

Piglia un pannello d'amandole che ne sia cavato l'olio, e sia ben polverizzato et altrettanto ireos di Levante ben polverizzato et incorpora con un poco di biacca ben purificata et adopera a lavar le mani con acqua chiara tenuta in bocca, e farà le mani morbide et bianche.

Sapone senza fuoco buon da far i capelli biondi. Cap. 128

Piglia lume catina parte tre, calce viva parte una, e farai capitello che tenga l'ovo di sopra, e di questo capitello piglia tre boccali, un poco d'olio comune, e mescola insieme, e butta dentro una chiara d'ovo con uno scodellino di farina, et un'oncia di vitriolo romano ben pesto, e mescola per tre hore continue. Poi lassal così riposare per un dì, e sarà fatto. Il sapone lo caverai fuori del capitello e taglialo a tuo modo et asciugalo all'usato, e no'l mettere al sole per tre giorni, e sarà fatto perfetto, e vale questo sapone a fare i capelli biondi e belli, che parranno d'oro, ungendogli al sole con esso, e lasciandogli asciugare, poi riungendo e facendo come prima.

Sapone liquido. Cap. 129

Piglia parte due di cenere di cerro, una di calce viva, e fa 'l capitello come di sopra, e poi fa un'altra sorte di capitello che stia sopra l'ovo una buona costa d'un coltello, e toglì del capitello così temperato che sia cal- // (p. 165) do boccali due, di sevo di cervo boccale uno che sia colato, e metti al fuoco lentissimo ch'ogni cosa s'incorpori insieme, ma che non boglia, poi tiralo dal fuoco e mettilo in una pignatta, overo caraffa di grandezza quanto la puoi ritrovare, che habbi il fondo largo e metti al sole caldissimo d'estate, e mescola

insieme ogni giorno quattro o cinque volte con un bastone, e lassa così al sole, e la notte al sereno riguardando che non gli piova dentro sospendendo in una tavola di sopra che l'acqua non possa entrare, e che l'aria entri bene per dieci giorni. Poi lassalo stringere a tuo modo, poi formane pezzi a modo di pane e serbalo in cassa e quanto più vien vecchio tanto è meglio. // (f. 70r)^a Poi quando vorrai piglia di questo e metti in una conca, e rimenalo bene col bastone gettandogli sopra dell'acqua rosata, e mettilo al sole per otto giorni ogni giorno rimenandolo come di sopra, con un bastone, aggiungendovi della acqua rosata quanto vuoi, poi serbalo in un vaso netto.

Sapone con rose verdi. Cap. 130

Piglia sapone fatto al sole al modo di sopra, e pesta ben le rose verdi. Poi mescolale bene col detto sapone incorporandole, e fanne pallotte overo mettilo in un vaso, et adopralo.

Sapone odorifero. Cap. 131

Piglia del sapone migllo che puoi trovare, e taglialo sottilmente col coltello sopra una tavola e distendilo all'ombra in luoco asciutto per otto o dieci dì. Poi pestalo pian piano, e leggermente e poi fanne polvere // (p. 166) e setaccialo sottilmente, e serva in vaso netto. Piglia di questa polvere libre dieci, ireos oncie III, sandali bianchi oncie III, macaleppo oncie III, farina d'amito oncie VI, e polveriza sottilmente e setaccia, e mistica ogni cosa insieme nel mortaio col detto sapone, poi ponigli oncia I di storace liquida, olio de spico dramme III, pestando molto ben ogni cosa insieme. Poi fanne pallotte, over saponetti formati con le stampe, poi

^a 80 en el impreso, por error de numeración.

fanne pallotte over saponetti formati con le stampe, ponendogli sopra delle stampe farina d'amito, perché il sapone non se gli attacchi. Poi falle seccare all'ombra e poi acconciandogli attorno della bambagia, ponile in un albarelo di vetro. E volendogli far migliori, piglia mezzo Karatto di muschio solvito, zibetto Karatti otto sia polverizzato, le qual cose mistica col sopradetto sapone e sarà fatto, ma dandogli il muschio soluto e caldo sarà migliore, e così haverai cosa buona.

Palle odorifere buone per cacciar la rogna. Cap. 132

Piglia sapon comune libra una, e fanne polvere, e falla seccare. Poi bagnala spesso con aceto forte, tenendolo al sole per quattro giorni, poi incorporagli dentro liargirio d'argento oncie VI, storace liquido oncie III, canfora quanto un cece ogni cosa si pesti nel mortaio giongendo sugo di limoni, et olio rosato insieme per far che la pasta si attacchi, e pesta molto bene rivoltando la detta pasta pel mortaio e riguarda di lavare che non gli sia troppo tenera la pasta, e fa le palle lassandole seccare all'ombra. E quando vorrai adoperare di queste pallotte, piglia in un catino un poco di lessiva quando vorrai andare a letto, e nella detta poni una di queste // (p. 167) palle per un credo, poi con essa frega dove hai la rogna et andrà via.

Laudano buono, che conforta tutte le membra. Cap. 133

Piglia laudano puro oncie II, incenso, mastice, storace calamita, galia muscata, faroffali, cinnamomo ana oncie II, macis, spico ana oncia I, legno aloe, rose secche, sugo di magiorana, sandali tutti due ana oncia I, ambra, canfora, muschio, olio de spico ana oncia mezza, musco grano I, delle qual cose facendone un pomo et odorandolo conforta tutti i membri.

Laudano comune. Cap. 134

Piglia laudano puro oncie III, storace calamita oncie II, belzoino oncia I, garofali, sandali dell'una et l'altra sorte, rose rosse, legno aloe, piperi ana oncie mezza, storace liquida, cera nuova ana dramme II e mezza, ambra, muschio ana scrupolo I, zibetto Karatti III, pesta nel mortaio col pestello caldo e serà fatto.

Unguento di rogna odorifero. Cap. 135

Piglia pomata libre mezza, e se ben fosse marza non importa, storace liquido oncia I, et un poco di sollimato polverizzato, e quando ti paresse che fosse troppo forte, perché molti non vogliono sollimato, metterai litargirio et incorpora insieme con un poco d'olio rosato, e sal comune a tua discretion, facendone unguento qual serà singularissimo, et adopralo per la rogna appresso il fuoco et in tre volte se ne anderà via e non sentirai puzzone alcuno.

Profumi in girelle per consumar in acqua rosa. Capitolo 136

Piglia storace calamita grossa, gomma di belzoino // (p. 168) ana oncie III, legno aloe ben pesto e polverizzato oncia I e mezza, garofali fini, macis fini e ben polverizzati ana quarto uno, e metti in infusione con buona malvagia et un poco d'acqua per una notte. Poi poni la caccia con le dette cose in su le bragie vive a dileguare, dimenando con un bastone molto bene, e farai le girelle. E falle mentre che la pasta è calda, stando la caccia al fuoco perché di subito s'indurisce rimossa dal fuoco, e notta che quel letto, o fondo, che cavi dell'olio reale fa questo effetto. Piglia dunque il detto letto e fallo seccare e pestalo e setaccialo e metti in infusione come di sopra, e forma le girelle come di sopra e falle seccare all'ombra e serva

ponendo un di queste girelle sopra i carboni, o cenice calda, che farà meglio e sentirai odore soavissimo, e confortativo, come l'olio reale.

Perfumo d'uccelletti fini per bruciare. Cap. 137

Piglia laudano, tegname polverizzato ana libre II, storace calamita libra I, carbone di salce libre IIII, draganti quanto basta, posti a molle in acqua vita, o rosata. Poi scaldi il mortaio e 'l pestello e poni il laudano nel mortaio col storace, e pesta bene insieme ponendogli de gli draganti quanto basta, in modo ch'ogni cosa diventi molle come pasta, poi poni i carboni pestando a poco a poco, e similmente il tegname, e così va incorporando tanto che sia fatta buona pasta, e distendila sopra una pietra o tavola di noce, come si distendono le candele, e se mancasse la gomma aggiongicela, e con acqua bollente fa buona compositione incorporando, e fa l'opra formando gli uccelletti, o profumi come ti piace. // (p. 169)

Uccelletti ad altro modo migliori. Capitolo 138

Piglia laudano netto e buono, stroace calamita ana oncie VI, belzoino oncie III, legno aloe crudo oncie II, carboni dolci libra I e mezza, gomma draganti pesta e mollificata in acqua vita, o rosata quanto basta e sottilmente polveriza e fa come di sopra è detto.

Altro modo migliore, e per far paternostri. Cap. 139

Piglia carboni di salce, o d'altro legno dolce e fanne polvere pestandole molto bene e setacciando sottilissimamente, e di questa polvere e di tigname piglierai ana libra I, il tigname sia polverizzato e sottilmente setacciato et insieme col carbone sia incorporato. poi piglia gomma draganti la qual tenerai per vintiquattro hore infusa in acqua rosa rivoltandola una o due volte in questo termine di tempo,

aggiongendovi ogni volta dell'acqua rosa. Poi habbi un mortaio di bronzo, e pesta molto bene i detti draganti, i quali verranno come colla. Poi gettando a poco a poco le sopradette polveri nel mortaio incorporandole insieme, col pestello, finché si possa pestare, poi pestale molto bene, e nella punta del pestello mettivi spesso del storace liquida, e tien pestato, facendo che la posta sia un poco duretta, e bisognando aggionfivi della sopradetta polvere. Poi ridotta in pasta, pigliala e dimenala molto bene per le palme delle mani, con olio di belzoino, o di garofali, o altro olio odorifero. Poi fanne un pastello longhetto, e tagliane sette sottili col coltello, e distendile sopra una tavola facendole seccare al sole, o in forno // (p. 170) cavato il pane. Poi ritornala a pestare quando sarà ben secca, e setacciala sottilemnte. Poi habbi delli draganti infusi in acqua rosa per vintiquattro hore come di sopra, e pestarai i detti aggiongendogli la detta polvere a poco a poco insieme, con queste altre robbe: Laudano purgato libre mezza, storace calamita, belzoino in gomma ana oncie IIII, tutte queste cose metti in una caccia al fuoco, con un poco di malvagia dentro facendole disfare, e menandole sempre con la spatola che tal cose siano ben disfatt. Poi habbi un crivelletto di rame qual sia cupo fatto in forma d'una caccia in tondo di sotto e gli farai passare detta compositione sopra il mortaio, dove sono quelle altre materie, incorporando insieme col pestello, e gli aggiongerai dell'altra polvere bisognando e pesta molto bene bagnando spesso il pestello con l'olio odorifero come facesti di sopra, acciò il pestello non s'attacchi e che la pasta nenghi più lustra, e bella, e quanto più la pesterai tanto più si farà migliore. Fatto questo, tira fuori del mortaio la detta pasta, e permenala molto ben sopra il marmo, o tavola di noce, ben liscia, bagnandola col detto olio tal'hora, poi

quando a te parrà che sia ben dimenata, forma gli uccelletti in quella forma o stampa che ti piacerà, facendogli seccare all'ombra e conservagli in luoco asciutto e che non si guastino, e seranno perfetti, al tuo bisogno. E sappi che con la detta pasta potrai fare delle corne bellissime, quali serà in tutta perfettione, facendole in bella stampa e forma che vorrai.

Paternostri de garofali. Cap. 140

Piglia garofali oncie III, gomma arabica, carbone dol- // (p. 171) ce ana oncie IIII, e pesta ogni cosa da per sé sottilmente. Poi incopora insieme nel motaio di bronzo, con acqua rosata fina, facendo in modo di pasta, rimenandola molto bene per le mani, con olio di garofali, poi mettilo a sciugare. Poi ne formerai i tuoi paternostri, in quale forma i piace, e gli farai seccare all'ombra, e seranno perfetti.

Ambracane contrafatto. Cap. 141

Storace calamita parte due, laudano, belozoino ana parte una, storace ruba, terzo uno, ambracan fin un po, muschio un poco, pesta et habbi draganti infusi in acqua nanfa et pesta ogni cosa insieme et impasta con acqua nanfa o rosata e riducila in pasta e serà fatto.

Muschio contrafatto. Cap. 142

Laudano, spico nardo ana oncie IIII, cinnamomo oncie II, garofali, noce moscate, aloe epatico, storace, calamita, calamo aromatico ana oncia I, profumo d'assenzio oncia I. Questi sono i pesi che debbi dare, e pigliare per aiutare e farlo venire nel suo colore, e sua morbidezza, e farai nel modo infrascritto. Piglia sangue di colombo et un poco di granella di mortella, e monda le granella di

dentro et un poco di zaffarano, e pell di cervo, delle coscie come sai. Poi imbevera nel tiame con l'acqua rosata per dieci o didici volte, poi leggieramente com penae fanne alcune pallotte grandi, ma prima imbevendo con acqua rosata, poi gli metti un goccio di pelle nera, et abbassalo et imbrattalo di fuori con li detti peli di cervo et involta ne la bambagia che stia ben serrato, overo in ampolla di vetro ben turata e involta di fuori con la bambagia diligentemente, e conservalo. // (p. 172)

Zibetto contrafatto. Cap. 143

Garofali oncia I, legno aloe, laudano, noce moscate ana oncia mezza, zibetto libra una, muschio fino dramma I, acqua rosa libre VIII, fel di bue oncie II. Prima metti il zibetto a molle in acqua rosa per un giorno in un vaso di terra, che sia vitriato, poi mettilo in una pignatta a farlo bollire a fuoco lento, finché diventi come sapore, poi cola per una stamigna, poi rimetti l'acqua rosata tutta quella che cavasti quando colasti con la stamigna e metti a bollire tanto che diventi come mele. Poi mettilgli dentro le sopradette cose ben peste e setacciate, e'l musco ben soluto con l'acqua rosata, e col fele insieme, e fagli bollire mentre che si strenghe. Poi passa per il setaccio, et metti nel corno e sopra metti una parte di zibetto fino e serà fatto. E se per dentro ve ne metterai una parte, sarà migliore.

Zibetto contrafatto. Cap. 144

Piglia sapone fatto al sole, come è detto un'altra volta con acqua rosa e buttagli dentro polvere di zibetto, e mistica molto bnee, e se ti piace gli puoi mettere di compagnia del muschio soluto, e ponilo in vaso e serà fatto. Et a volerlo fare con belzoino, mettilo col detto sapone fatto al sole, che sia poco il belzoino, e mistica insieme

e sarà fatto. E a farlo con olio di laudano, e con ogni altro olio odorifero, o con posti o d'altro odori quali vorrai, e secondo la preparatione dell'olio, overo odori, tanto che venga un'odore a tuo modo. // (p. 173)

Concia de guanti perfettissima, con musco et ambracan. Cap. 145

Piglia muschio secondo la spesa che vuoi fare et acconciagli per terzo di ambracane, essendo il muschio di levante ma essendo di ponente aggiogigli per quatro, e macina molto bene con l'olio di ben sul porfido, e se vorrai crescere detta compositione, per non far tanta spesa metti II grammi d'olio di noce moscate, fatto senza olio, per ogni Karatto di compositione, e mistica ogni cosa insieme, col detto olio de ben. Poi che haverai purgato e lavato i guanti, e ben asciutti, piglia della detta compositione con l'olio di ben a sufficienza, e la lique farai et ungi i guanti e mai non verranno ranci.

Concia de guanti senza musco perfetta. Cap. 146

Belzoino in gomma, sotrace calamita ana oncia I, cinnamomo, rancetti secchi ana gramma I, garofali dramma mezza, noce moscata eletta una mezza, pestisi da per se, e setaccinsi et poi s'impastino con acqua rosa, e si lascino asciugare da se, in vaso turato di vetro. Piglia dell'olio di gelsomini, o di rosette, o di cedro, o d'altro quanto ti parrà che basti ad acconciar un paio di guanti, poi ponigli il zibetto che gli vorrai porre et habbi i guanti ben purgati più volte di modo che sian lavati con acqua d'angeli o acqua rosa, et asciutti ogni fiata che non sentino più l'odore di pelle, e gli darai un poco di grassetto acconcio e macinato col detto olio et un poco di curcuma se vuoi che tragghi al giallo, et in cambio di grassetto gli puoi porre della pomata, dimenando molto // (p. 174) bene i guanti

per le mani con detta compositione, poi dirizzagli co gli stecchi assettandogli a tuoi modo. Et habbi la detta compositione che sia ben liquida col detto olio, e con essa ungerai per tutto i guanti con le dita. Poi fregagli con le mani racconciandogli et assettandogli a tuo modo con gli stecchi e lassagli seccare all'ombra, e seran perfetti.

A far neri capelli, o la barba. Cap. 147

Piglia fiori di noce, e noce verde piccole, e poni a seccare e fanne polvere. Poi piglia olio di castoreo un quarto d'oncia, olio de linosa oncie VI e metti insieme i detti olii. Poi piglia la sopradetta polvere e legala in una pezza de lino a modo d'un bottone e fallo bollire per un credo nelli detti olii, e lava i capelli, o la barba et asciugagli. Poi bagnagli di questo olio, ungendone il pettine con quello bollito, e così continuando diventeranno neri.

Tengere peli, corni, penne, in più colori. Cap. 148

Piglia libra una di cenere di cerro litargirio libra mezza, acqua quanto basta, e fa bollire ogni cosa insieme, e'l primo colore che verrai sarà giallo, il secondo sarà nero e quanto può bollirà tanto più diventerà nero, e con questa acqua si pon far neri i pelli d'ogni animale e li capelli e la barba d'ogni uno, e le piumme d'ogni uccello bagnandogli spesso.

Tengere corne, ossa et ogni altra cosa. Cap. 149

Piglia acqua di pozzo, orina di fanciulli di cinque o sei anni ana, aceto forte bianco, calce viva, cenere di // (p. 175) quercia, e bogliano al collo di terza parte, stilla per feltro e metti un poco d'alume di rocca, e tartaro, e metti quel colore che vuoi nella detta acqua, nella quale metti a molle quel che vorrai e serra ben il vaso

con pezze e mettilo per vinti dì nel letame. Poi cavalo fuori e serà colorito di quel colore, che haverai messo.

Tenger barba, o capelli neri o rossi. Capitolo 150

Piglia lessiva prima di sapone mezo boccale, lessiva seconda di sapone, una foglietta, lessiva di barbieri una foglietta, mistica insieme e fa bollire in una pignatta nuova, e come bolle mettivi oncie III di litargirio d'oro, e lassa bollire tanto quanto si fa nero un capello bianco provando spesse volte e serba in vaso ben turato. E piglia una pignatta piccola con un poco di sopradetta acqua tengitiva e falla bollire, e come è bollita piglia una sponga et un pettine con l'altra mano, e così calda, e bollita metti il pettine sotto i capelli o la barba e mena la sponga sopra, e come è tinta falla alquanto sciugare, e lavalala. Per far peli non troppo neri in cambio di litargirio d'oro, metti quello d'argento e fa come di sopra.

Tenger i peli che tirin quasi al rosso. Capitolo 151

Piglia calce fiorita un scodellino litargirio d'argento oncie II, creta di boccali quanto un'ovo d'anetra et impasta con acqua rosa o di fiume a modo di colla non liquida et ungansi i peli con detta et involtinsi con panni caldi quando s'è lavato il capo et asciutto che sa- // (p. 176) rà per il termine d'un'ora o manco si fregghi e poi si lavi con lessiva et asciughi.

Tenger i peli, in nero. Cap. 152

Piglia cenere di cerro o di quercia libre II, alume di seccia libre II, litargirio libra I, fuligini oncie III, gomma arabica oncie III, acqua comune libre X, calce viva oncie III, le dette cose tutte fatte in polvere si faccin bollire che l'acqua torni pel terzo e colisi e serbisi

in vaso ben turato, e di quella si bagni la barba o i capelli con una sponga e lassa seccare e serà nero.

Tengeri pe li in color castagnino. Capitolo 153

Piglia litargirio d'oro oncia I, calce viva oncie II, peste e rimescolate stempera con la orina in modo di salsa, con la quale empistra i peli, et avvolgagli nelli panni e lassa sciugare, poi si lavi.

Tenger i peli in biondo, rosso e castagno. Cap. 154

Piglia lessiva fatta de cavali ridotti in ceneri, e con discretione mettivi in quella alume di rocca, e lava i peli che saran preparati a ricever tentura. Poi in quella lessiva si distemperi della canfora, e li peli verranno bianchi. E mettendo foglie di busso e la rasura di quello, calidonia, paglia d'orzo, rasura di quercia, e lupini e farina di ceci, nella detta lessiva senza canfora, farà i peli rossi. E ponendo in quella delle foglie de sticados e di ginestra farà i peli castagni.

Tenger peli in nero. Cap. 155

Mettasi limatura di ferro nell'aceto forte per dieci dì et ungi i peli. // (p. 177)

Tenger peli in nero. Cap. 156

Calce virgine oncie II, litargirio polverizzato libra I, si mistichi insieme e si distemperi con acqua calda a modo d'unguento et ungi ben i peli et involgigli con il panno lino, fin che sian asciutti, poi frega i detti peli e lava con lessiva e sapone.

Tenger i peli in nero. Cap. 157

Lessiva di sapone di mezzo del sapone molle foglietta una, poi mettila in una pignatta con tre baiocchi di litargirio d'oro e due quarttrini di verde rame, che serà quanto una buona noce, tutto trito si facci bollire al callo del terzo e serba. Poi della detta scalda in un pignattino che si possa soffrire, e con la sponga si bagni i peli e con panno caldo s'avvolti subito e tengalo tanto che s'apparecchi lessiva da lavare il capo, o barba e quanto più si laverà sarà più nero, non si tocchi con mano, che tenge le carni.

Tenger peli neri, rossi, castagni. Capitolo 158

Acqua de capitello foglietta una e mezza, litargirio d'argento oncie III, garofali, archenda ana baiocco uno, noce moscata una, aceto mezzo bicchiere, e fa bollire. Poi bagna i capelli o con pettine o con sponga, e lavalì e se la decottione è calda farà nero e se non è troppo calda fa color rosso, e se è fredda fa'l color castagno. Il sopradetto capitello così si fa: Calce viva non sfiorita parte una, cenere di legna forte parte due, le poni in un mastello di legno ben calcato ogni cosa insieme. Poi mettagli dell'acqua di sopra e lassala stare un poco, poi colala. // (p. 178)

Tenger i peli in rosso. Cap. 159

Legno aloe polverizzato, rasura di busso, sticado citrino ana, bogliano nella lessiva con la paglia d'orzo e con quella si lavi.

Tenger i peli in biondo, rossi e neri. Cap. 160

Archenda, litargirio aureo ana oncia I, galletto oncie V, acqua de fonte quarti IIII, fa bollire al callo delle tre parti, poi vi metti della cenere di cerro, e fa distillare la lessiva, e quando si raffreddarà poni

sopra i peli e faransi castagni, se sarà tiepido, rossi, e se sarà caldo, neri.

Tenger i peli in nero. Cap. 161

Acqua piovana libre V, litargirio d'oro o d'argento cenere di cerro, o di quercia libre II, trita e mistica insieme e metti in una pignatta e fa bollire al callo della metà e di questa acqua bagna i peli e si faranno neri.

A cavar peli da che parte ti piacerà. Cap. 162

Piglia herba calamandrina, e seccala e fa polvere e mettila in infusione in acqua vita con un poco di solfo, poi fallo seccare e poi fallo polverizare aggiungendogli un poco de calce viva polverizata, la mestura quanto sono le altre cose, et incorpora ben insieme et opera al tuo bisogno.

Tenger i peli in nero. Cap. 163

Dissolvi l'argento in acqua forte et evapora l'acqua e così fa due o tre volte, poi per ogni carlino d'argento metti una libra d'acqua rosa e fa bollire col detto argento, e con quella bagna i peli.

Bionda da capelli. Cap. 164

In due boccali d'acqua mettansi a bollire libra una // (p. 179) d'alume di feccia, e bolla tanto che l'acqua si senta pizzicar la lingua. Poi mettasi dentro oncie IIII di sapone damaschino gratati in un fiasco e lassisi al sole per otto dì. Poi 'adoperi pigliando una sponga l'infonda nella detta bionda un poco caldetta e bagnisi i capelli al sole più ovlte, con quella e dipoi si lavi il capo con lessiva dolce, e sciughisi sì che i capelli restino mezzo asciutti. Poi in un caratello

d'alici metta il fuoco con solfo bertino, e profumisi i detti capelli. E poi se gli rivolga per un pezzo e poi gli asciughi totalmente.

Tenger i peli in nero. Cap. 165

Un pugno di galla si pesti minutamente, e faccisi friggere con l'olio nella padella che diventi nerissima, poi si sciughi con un pezzo di tela bianca, e ripestisi sottilissimamente e setaccisi. Poi pestinsi due dramme e mezza di ferreto di Spagna e setaccinsi et aggiongasi una dramma d'archenda, et un pizzico di sale benissimo pesto et incorporinsi ogni cosa insieme e ripestisi nel mortaio. Poi con aceto fortissimo si bagnino che si facci come una salsa non troppo spessa né troppo liquida. Poi bagna dentro la spugna et ungi peli molto bene, e lassagli stare così per vintiquattro hore, dapoo lavati con lessiva dolce e con sapone, e basta.

Altrimenti

Olio comune galletta ana libra I, sal gemma, ferreto di Spagna ana oncia una, archenda oncie II, terra sigillata, garofali ana mezza gramma, fa come di sopra, e distempera con la decotione di foglie di melangoli. // (p. 180)

Olio de muschio. Cap. 166

Piglia libra una d'amandole dolci, e tagliale per metà. Poi habbi una oncia di muschio e mettilo nelle dette amandole e mettile in una caraffa ben serrata e lassale per qualche dì, tanto che ti parrà che habbino preso il muschio. Poi pestale tre o quattro volte e mettile in un canevaccio, e spremile tanto che n'esca fora l'olio e serbalo in vaso ben turato.

Olio de zibetto. Cap. 167

Prendi olio d'amandole dolci oncie VI, zibetto, scrupoli III, mescola ogni cosa insieme e metti in un pentolino nuovo sopra le bragia, e quando comincerà a bollire levalo dal fuoco. Ma nota che sarebbe meglio a farlo in vaso di vetro ben turato.

Polvere de cipri rossa. Cap. 168

Piglia rose damaschine oncie II, sandali rossi oncia I, legno aloe quarto uno, garofali eletti scrupolo I, muschio Karatto III, zibetto ambracane ana Karatto II, pesta ogni cosa e tamigia et incorpora insieme e chiudi in ampolla di vetro ben turata, e se la vuoi profumare fa come si dirà nel modo di fare polvere di cipri, poi mettivi zietto, muschio ambracane, come di sopra.

Polvere de cipri. Cap. 169

Piglia l'herba di quercia e lavalà, e fa ogni cosa come insegna nell'altra ricetta più innanzi. Poi a profumarlo fa così: piglia belzoino, storace calamita ana quarto uno, legno aloe, laudano ana quarto 1/2, muschio fino quarto 1/2, ciascaduna cosa pesta e tamigia bene. Poi piglia di questo profumo tanto quanto un cece per volta, e mettilo sopra un poco di // (p. 181) fuoco, poi mettilo sotto il tamgiao ove stà la polvere, per un' hora. Poi dagli altre tanto profumo e lassalo stare come di sopra, e fa così finché finisce il profumo tutto, e quando sarà profumato tutta la polvere, mettila in vaso di vetro ben turato e nota che una libra di polvere quercina vuole tutti questi sopradetti profumi.

Biacca lavorata dura per trenta dì sul viso. Cap. 170

Piglia libre quattro di biacca alessandrina polverizata, e mettila in acqua chiara per due mesi, sbattendo ogni dì con un bastone. Poi lassala ben posare, e per feltro cavagli l'acqua da dosso e giongigli altra acqua fresca e fa come è detto di sopra ogni dì, et in capo di due mesi haverai la biacca lavata dalla sua salsedine, e seccala al sole bene, polverizala e piglia libre III, della detta biacca, canfora oncia I, muschio dramma I, mezza, borace oncia mezza, e pesta ogni cosa da per se, poi mescola in una pignatta nuova, e giongigli libra una d'acqua o più, e sbattendo bene lievemente bollendo sopra il fuoco fin che si inspessisca, come mele, e per fin che se ne possano far pillole e stempera con acqua chiara tra le mani, e metti sopra il viso, et imbiaccarà per un mese.

Che l'olio odorifero mai si rancisca. Capitolo 171

Per ogni libra I, mezza, d'olio butta dramma I d'alume di rocca in un pezzo intero, e stando così si manterrà benissimo.

Olio di biacca pel viso. Cap. 172

Piglia biacca et aceto stillato, e cava la sua quinta // (p. 182) essentia come s'usa, e per bagno maria si cavi l'aceto, e resterà la quinta essentia della biacca in liquore, e pigli libra una del detto liquore et oncie IIII d'acqua rosa, olio di canfora oncia I, e metti in boccia e mistica bene, e metti al sole calfissimo per un mese, e stia ben turata col sigillo di solfo, perché altimenti anderia bia e per viso sarà bonissimo, che 'l fa bianco e bello.

Olio di belzoino. Cap. 173

Piglia belzoino libra I, e polveriza sottilmente e ponilo in boccia a uso d'orinale, cioè largo in bocca e gettagli di sopra libre II

d'acqua rosata buona, e muschiata e mistica insieme, e copri la boccia con vetro cioè capello, e le giunture ben chiuse col suo recipiente e con fuoco lentissimo distilla tutta l'acqua. Poi poco a poco accresci il fuoco fin che comincia a uscire l'olio e subito muta il recipiente et accresci il fuoco fin tanto che n'eschi l'olio, e quando vedi che muta colore tira via il recipiente con l'olio e servalo in ampolla ben turata.

Olio di belzoino altrimenti. Cap. 174

Piglia libra una di belzoino et infondilo in acqua rosa lassandolo in infusione per otto dì, essendo sottilmente tritato, mescolandolo spesso che si risolva in acqua. Poi mettilo in una pignatta sopra le ceneri calde e fallo bollire in mezzo, o d'una parte e raccogli la schiuma che serà di sopra che serà olio, servalo in ampolla e ponilo a sole.

Olio di storace calamita. Capitolo 175

Piglia libra I di storace calamita, acqua rosa libre II, fa come facesti a fare l'olio di belzoino e serbalo in ampolla di vetro. // (p. 183)

Olio di laudano. Capitolo 176

Piglia laudano e purgalo e fa come si disse del belzoino.

Olio di laudano più soave. Cap.177

Piglia laudano e taglialo e mettilo in pignatta di rame stagnata e buttagli sopra libra una d'acqua rosa, e libra I, s d'olio d'amandole dolci e copri la pignatta col suo coperchio dinanzi e serra le giunture con pece e colla, e lassa bollire pian piano per tre hore e levalo dal

fuoco e lassalo raffreddare così coperto e l'olio sarà fatto. E pur lo volessi colare per diligenza in ampolla di vetro lo potrai fare.

Olio de noci moscate. Cap. 178

Ammacca le noci moscate in un mortaio minutamente e mettile in una boccia larga, e gettagli sopra un poco d'acqua vita finissima tanto che le dette noci siano bagnate, e lassale così per tre giorni, voltandole qualche volta, sotto sopra e sopra tutto la boccia stia ben chiusa, poi gettagli dentro tanta acqua rosata, che gli stia due o tre dita sopra, poi mettagli sopra il capello e lutate le giunture, e distilla prima con fuoco lento, tanto che l'acqua ne sia uscita. Poi vedendo venire l'olio muta il recipiente e comincia a a dargli maggior fuoco fin che ne cavi tutto l'olio e nel fine dagli fuoco grandissimo, e sappi che l'acqua da per se la farà odorifera, ma l'olio haverà grandissimo tuffo et odore gagliardo e questi liquori serba da per se in ampolle di vetro ben coperte e chiuse. // (p. 184)

Olio de fior di narnci. Cap. 179

Poni i fiori di naranci in un'ampolla di vetro con olio de amandole dolci, overo di gelsomini e metti dentro un poco d'alume di rocca et un poco d'ambra, poi metti detta ampolla ben coperta e serrata al sole ardente et alla giornata. Gli andrai giogendo delli predetti fiori lassandogli così al sole per un mese continuo, e sarà fatto.

Olio di gelsomini. Cap. 180

Metti fiori di gelsomini come di sopra servando il detto modo overo, piglia amandole dolci curarte col coltello dalla scorza et havendo un vaso gli farai un solaro de fiori et uno d'amandole e lassa

stare così per due o tre giorni, in luoco asciutto, mutandogli due o tre volte i fori, e quanto più gli muterai serà meglio, poi pestagli molto bene e mettagli in un sacchetto nuovo e maneggialo tra le mani che si riscaldi al quanto o mettilo al sole, e cava l'olio per torchio, e mettilo nella ampolla di vetro con un poco d'ambra fina, e servalo ben turato.

Olio de canfora, cha vale a più cose. Capitolo 181

Piglia un mortaio di bronzo, e piglia tre o quattro mandole pelate, e fregale pel fondo del moratio, tanto che l'unga. Poi piglia la canfora e pestala dentro che venga impalpabile, poi farai buon fuoco e volterai il culo del mortaio vero il fuoco che senta il caldo, e metti tutta la bocca del mortaio in un vaso che raccoglia l'olio et il detto olio e quel della biacca sopradetto composti insieme e ottimo, e vale a quelli che // (p. 185) hanno la morfea al viso et al naso et il viso rosso come quelli di San Lazaro, ungendogli di questo olio, che giova.

Olio di grano. Cap. 182

Piglia una vasara di terra non vitriata, come quella da scaldare l'acqua che sia alquanto longa almeno due palmi, et empila di grano ben mondo e la vasara sia forata in fondo da circa quindici o vinti fori, secondo la grandezza del fondo della vasara che sia stretta nella bocca. Poi habbi un'altra pignatta cotta invitriata, nella bocca della quale vada il fondo de detta vasara e così luta detta vasara in detta pignatta, bene che non respiri, e la vasara sia di terra che regga al fuoco, e ben lutata e luta anche la bocca de detta vasara che habbia il suo coperchio non vitriato, e fa che non gli manchi luto assai, e buono. Poi farai una buca in terra, dove porrai detta pignatta

con la vasara, di modo che la pignatta vitraita vuota stia tutta sotto terra, in la quale ha da gocciare l'olio e l'acqua di grano, e la vasara nella quale sta il grano stia sopra terra e calcagli ben bene la terra attorno. Poi accendi il fuoco attorno la detta vasara di legna lentro però, massimamente nel principio, e poi più gagliardo per due hore o più, secondo che ti parrà. Poi lassalo alquanto raffreddare, e piglia la pignatta di sotto terra, e vi troverai l'acqua e l'olio insieme, e vuota in un vaso e lassa raffreddare e l'olio verrà di sopra, cavalo leggieramente con la bambagia, o cucchiaia servalo nell'ampolla ben turata.

Ad altro modo

Piglia del grano buono e ben netto, et aspergilo // (p. 186) con l'acqua leggieramente, e maneggialo tra le mani che si dissecchi l'humidità. Poi mettilo all'ombra in luoco freddo, e così farai d'esso fin a quattro dì, e poi che diventa ben tenero che si comincia aprire, mettilo nella pignatta lutata bene, e disseccata mettila al fornello ben turata, in modo che la terza parte, e più rimanga di sopra, e'l fornello sia pertugiato, e nella bocca della pignatta metti qualche cosa che sostenga il grano che non eschi fuori per la detta bocca, quando sarà rivoltata, e soto di quella metterai un vaso invitrato. Poi sepellisci la pila d'ogni banda di sopra nella cenere cerra, e calca la cenere con la mano d'ogni lato che si fermi et accendi sopra di quella il fuoco lento de carboni minuti, fin che n'esca l'acqua d'esso insieme con l'olio. Poi tura la bocca del recipiente et attaccalo all'ombra in loco humido, e freddo fin // (f. 79v) che si congeli l'olio sotto l'acqua e l'acqua sia di sopra la qual butterai e serberai l'olio nel vaso di vetro. E se sarà di state mettilo al sole e congelarassi, e d'inverno si metta in una

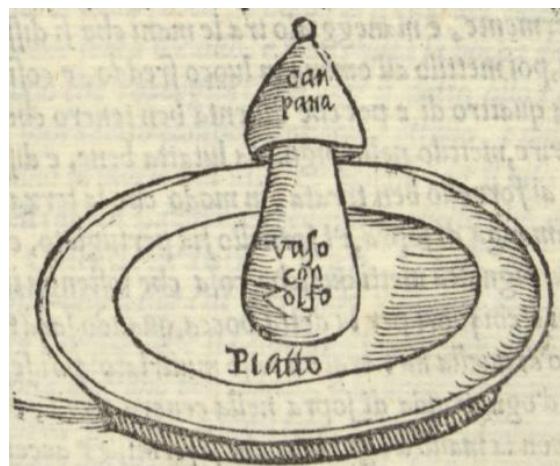
fossa humida fin che si congeli. Poi pestalo e serbalo appiccato in vaso di vetro ben turato.

Olio di ginepre. Cap. 183

Piglia ginepre ben secco, e piolalo sottilmente, ponilo poi nella vasara, con quel medesimo modo che si disse di sopra per far l'olio di grano et haverai olio di ginepre e serbalo nel vaso di vetro ben turato.

Olio di zolfo. Cap. 184

Piglia solfo citrino e tritalo sottilmente, e mettilo in vaso di pietra cotta a modo di quelli che usano i spetiali per tenir l'unguento, il quale porga in lungo, // (p. 187) e fa che tutto il vaso sia quasi pieno, o poco manco. Poi habbi una campana di vetro a modo d'una lampada, come tu vedi disegnato.



Poi metti il detto vaso sopra un piatto invetriato e poi metti una palata di bragia sopra il detto solfo e subito mettivi sopra la detta campana, tal che non tocchi il vaso di sotto cioè, la bocca acciò l'olio possi gocciare intornoe cadere nel piatto, perché il detto solfo sarà

fumo assai e si spargerà per detta camapna e goccerà l'olio di sotto. Ma con ingegno ordina che sia attaccata di modo che copra la bocca del vaso e la campana tanto spatio quanto saria una costa d'un coltello. Ordina che'l detto vaso stia in un piato grande ben netto e largo che l'ilio vi caschi dentro e così lassalo fin che'l detto solfo sarà abbruciato.

Olio di solfo, che dissolve i metalli. Capitolo 185

Piglia un vaso di vetro qual habbi la forma d'una // (p. 188) ventosa, che sia alto e grande più d'un'orinale et habbi la bocca e li labri rivolto in dentro a modo d'un canale, e che da l'altro canto, o capo, in cima habbi un buco grande che gli possa entrare il dito piccolo. Poi piglia un vaso nuovo di terracotta che non sia invitriato, nel quale poni quella quantità di solfo che ti piace, et attaccagli il fuoco sopra il quale stia il detto vaso con la bocca in giù, che tutto il fumo c'entri centro e cassando il fumo e raffreddandosi l'orinale ponilo in luoco humido voltando la bocca all'ingiù, e czonvertendosi il fumo in olio volta l'olrinale con la bocca in su, e pel buco che è da l'altro capo vuota l'olio in un vaso di vetro e stia ben turato. E nota che i labri della bocca del vaso vorrà essere largo e alto per un buon dito e mezzo, a causa che possa tenere e raccogliere ben l'olio e così andarai facendo fin che haverai quella quantità d'olio che ti basti, che se ne fa poco per volta e questa opera farai sotto'l camino pel fetore. E piglia una parte del detto olio, e due parte d'acqua vita, fatta nel modo che si dirà. Poi al suo loco e misticagli insieme turando ben il vaso, e così lassa stare per quattro dì e poi mettili nella boccia di collo corto, e la metterai sopra la cenere a distillare col capello, e distillerà solamente l'acqua vita col spirito di solfo, e l'olio rimarrà

in fondo della boccia, e così farai fin a nove volte ritornando sopra la medesima acqua imbevuta e pregna dello spirito di solfo. La qual acqua serberai in vaso di vetro con diligenza ben turata, che risolve oro et argento, et ogni metallo. // (p. 189)

Olio di muschio. Cap. 186

Piglia amandole dolci e curale dalla scorza col coltello, e mettile nella bambagia dove stia il muschio in compagnia e non dubitare per questo che si guasti il muschio però lassa star così per otto giorni. Poi cava l'amandole dalla bambagia e pestale nel moratio ben netto, e mettile nel sacchetto di tela ben netta, e con le mani calde maneggia e rimena il sacchetto, in modo che si riscaldi si come fosse al sole, o al fuoco e così haverai il torchio caldo e cava l'olio.

Olio reale perfettissimo. Cap. 187

Piglia libre s d'olio nuovo, e fresco d'amandole dolci, e mettilo in una boccia di vetro che stia salda al fuoco, e mettili dentro oncie II d'acqua rosa buona, oncia I di legno aloe buono fatto in polvere, oncie s di storace calamita, oncia I di belzoino in gomma polverizzato, garofali pesti oncia I, cinnamomo pesto fino oncia I, noce moscata mezza, ogni cosa benpesta metterai nell detta boccia, e bene si chiuda. Poi mettila a bollire a fuoco lento fin che evaporì l'acqua rosa e sopra tutta, bolla a fuoco lento. Poi lassa raffreddare per due giorni, poi scoprila e mutala in un'altra ampolla pian piano, che non v'entri feccia, e sarà olio perfettissimo e se gli macini due grana di muschio, et uno d'ambracane per oncia d'olio sarà in tutta perfettione e'l letto adopra come di sopra.

Olio di garofali. Cap. 188

In libra I d'olio d'amandole nell'ampolla di vetro grossa, metti oncia I, s di garofali pesti grossamente e ponigli a consumare in detta ampolla turandola bene con // (p. 190) stracci e ponila per quindici giorni nel letame ben caldo. Poi cavala, e tramuta l'olio piano in un'altra ampolla che sia chiaro ponendolo al sole a purificare e sarà perfetto.

Acqua de fiori de gelsomini. Cap. 189

Piglia fiori di gelsomini parti tre, rose verdi parti due, fiori de sambuco parte una, fior di ruvistico parte mezza, garofalo a discrezione, e e fa stillare a lambicco a cenere calda et al naso del lambicco poni del muschio, che pigli l'odore.

Altrimenti

Piglia solamente i fiori de gelsomini, e meglio è far l'acqua per defensorio.

Acqua nanfa. Cap. 190

I fiori di naranci stillerai come si disse di sopra, e falla semplice o accompagnata come ti piace, e mettila al sole per quindici dì, acciò l'aere ben la purghi, e che non si putrefacci, e guasti, e questo si debbe fare sempre ad ogni acqua, e serà sempre perfetta.

Acqua rosa singolare. Cap. 191

Piglia rose parte due, fiori di sambuco parte una, et essi fiori di sambuco metti al sole, fiori di ruvistico parte mezza, ogni cosa minutamente tagliata, metti in una pignatta invitraita con farofali, cannella, ammaccati nel mortaio ana oncia mezza, metti al sole per

otto giorni, le quali cose stilla per lambicco, e componi mettendo del muschio al naso de lambicco e serà fatto. Hor nota che potrai pigliare muschio, ambra, zibetto, belzoino, storace liquida, laudano, over altre spetierie odorifere come a te piace, per se sole et accompagna-
// (p. 191) te e mettere in acqua vita perfetta, e qual odore si risolverà nella detta acqua. Poi piglia una goccia de detta acqua vita e poni in acqua rosa, overo in una caraffa, overo in acqua comune di pozzo, quel odore resterà, ma poi rettificala con un poco de muschio al sole. Ancora nota se tu metterai una goccia d'acqua vita dove siano stati posti gli odori nelli vasi, e la ponerai poi in un vaso di pietra, overo di legno non andarà mai via quel odore.

Acqua rosa muschiata perfetta. Capitolo 192

Piglia rose odorifere e distilla come di sopra, riguardando che non pigli fumo, e volendola fare poi odorifera e muschiata. Piglia del muschio quanto vuoi et involtalo in una pezza di lino, la quale legarai in bocca del lambicco cioè, nella punta del becco, e così sarà odorifera e così potrai fare ad ogni altra acqua con muschio, ambra, zibetto, belzoino, storace, laudano, garofali, et altre cose.

Acqua d'angeli. Cap. 193

Piglia libra una d'acqua rosa buona, e mettila in una caraffa grande che stia al fuoco, poi ponigli dentro oncia I di belzoino in gomma oncia s di storace calamita, oncia s di legno aloe, oncia I di buon cinnamomo, e cinque o sei garofali, le quai cose tutte da per se ben peste e polverizzate metterai insieme nella detta inghistara turata ben con pezze che non possa respirare, e ponila al fuoco lento sopra d'una gratella facendola bollire pian piano, che cali la quinta parte, poi leva dal fuoco e lassa riposare per vintiquattro hore, così turato.

Poi mettila nel vaso e conservala, e macina del muschio, e // (p. 192) dell'ambra senza olio a tua discretione, e ponigli in detta acqua, e conservala. Piglia detto letto e fallo seccare all'ombra che si possa pestare e setacciare, poi piglia detta polvere e ponila in infusione in una caccia con malvagia garba dentro, et un poco d'acqua vita lasciandola così per una notte. Poi ponila al fuoco sopra le bragia, e lassala disfare dimenandola con la spatola, e così calda la metterai stando la caccia al fuoco formerai le tue pizzette, perché altrimenti di subito detta pasta diventa dura, poi che l'haverai formato, mettile a seccare all'ombra, e servale eaodprandole, che faranno un soavissimo profumo.

Acqua di fiori di lavanda. Cap. 194

Piglia fiori di lavanda verde over secca, e poni in infusione in acqua vita perfetta per tre giorni, e se più starà sarà migliore e giongivi acqua rosata damaschina, quanta ti piace, et ogni cosa lambicca per bagno maria, overo al naso del lambicco ponigli muschio, o garofali, o cannella, come a te piacerà ponendola a purgar al sole.

Acqua vita perfettissima. Cap. 195

Piglia vino in tutta perfettione, e quanto è più vecchio, chiaro et odorifero tanto è migliore, quale metti a distillare in una boccia che habbia il collo longo un bracio e mezzo, nel bagno maria col suo capello, ben lutate le giunture, e quando vedrai che più non distillerà cosa alcuna sarà segno che lo spiritp sarà uscito fuori, e veduto tal segno di subito leva via la boccia e vuoterai fora detta acqua in un saggiolo piccolo di vetro, mettendone a volta per volta della detta ac- // (p. 193) qua e spirito, si come verrai facendo in detto

saggiolo, e tenendo benissimo coperto che non possa respirare da parte alcuna, e servala. Poi ritorna di nuovo con l'altro vino a cavarne per il simile, come la prima volta e questo ordine si tenga per fino che ne haverai cavato quanto ti piacerà. Fatta questa prima distillatione, piglia tutta l'acqua del saggiolo e mettila in una boccia c'habbia il collo longo quattro braccia, e metti nel collo d'essa boccia della sponga che sia ben netta, e bene asciutta. la quale entri dentro ben serrata per quattro buone dita, acciò non possi spirar niente, facendo che la giontura del capello col collo della boccia e l'altre gionture siano ben lutate, che non possano esalare per essere lo spirito dell'acqua sottilissimo, e così restillala nel modo sopradetto, et haverai l'acqua in tutta perfettione, la quale serba in vaso di vetro ben turato, con nuova cera, e di grosso asserraglio, e poi coperto di carta membrana bagnata.

Acqua di vite quando si pota come si conchia. Cap. 196

Piglia fior di vetro, alume di rocca, canfora ana oncia I, alume zucarina, borace ana oncie II, pesta e metti in una caraffa d'acqua de vite quando si pota, e tura molto bene, e lassa al sole per un mese, e sarà fatta in tutta perfettione, laudano il viso con essa acqua o misticata con altra acqua, e vedrai opera mirabile.

Acqua per far bianchi i denti. Cap. 197

Piglia gomma arabica alessandrina, di quella che tira al bianco lucida, mirrha ana oncie II, acqua di pozzo // (p. 194) libre VI, gomma di lacca oncia mezza, legno aloe oncia s. Metti ogni cosa in una pila invitriata a lento fuoco, e lassa bollire tanto che cali molto bene, poi tira la pila dal fuoco, e lassa raffreddare, e cola per feltro e sarà fatta perfetta, la quale serba in ampolla ben turata con panno di

grana, e col detto panno frega i denti con // (f. 83r) la sopradetta acqua e farà denti bianchissimi, e conserva e purga le gengive.

Altrimenti

Piglia sale armoniaco oncie VI, salgemma oncie II, alume di rocca oncie IIII, e mettile a stillare per lambicco chiudendo bene in una pezza di scarlato, e sarà fatta l'acqua. Serbala in ampolla di vetro ben coperta che non respiri, tenendola al sole per otto giorni o per quindici a purificare et adoperala fregandoti i denti con scarlato, e verranno bianchi come neve.

Acqua che fa bianca la faccia e le mani. Cap. 198

Piglia limoni sei che habbino le scorze sottili, per haver più sugo, e piglia sei ova fresche di quel giorno, e taglia i limoni per mezzo, e l'ova fa bollire in acqua tanto che siano fatte dure, poi scorzale e tagliale minute. Poi farai un suolo de limoni et un altro d'ova facendo 5, 5, 5, ma prima gli porrai una libra di terebintina quattro, o cinque volte la vata, e stilla a lento fuoco e ne uscirà acqua singularissima, la quale metti in ampolla ben serrata tenendola al sole, et oprala.

Acqua che fa il medesimo

Piglia quattro pani bianchi, mal cotti, e mettili a molle nel latte di capra, e quando seranno ben pregni // (p. 195) et gonfiati e molli, et inzuppati di latte, mettili nel lambicco a distillare a fuoco lento, e n'haverai acqua perfettissima per far bianca la faccia e le mani, bagnandoti con essa, servala in un'ampolla e mettila al sole per otto o quindici giorni, acciò si purifichi, poi conservala turata.

Acqua al medesimo

Piglia biacca oncie II, alume di piuma, alume di rocca ana oncia mezza, alume zucarina oncia I, sollimato quanto ti basta, e pestinsi sottilmente, e mettansi a bollire in una pila invitriata con libre due d'acqua comune, et libra una d'acqua rosata, e faccisi tanto bollire, che manchi la terza parte. Poi lassisi raffreddare, e colisi per una pezza sottile e fissa, e serbisi per le man e pel viso lavandoti.

A far belle carni per tutto. Cap. 199

Piglia sugo de limoni un bicchiere, et una chiara d'ovo fresco ben sbattuta, che ne venghi bianco, aggiungi tanta polvere zucarina quanta una noce, et altrettanto butiro fresco e metti ogni cosa in vaso di vetro, in su le ceneri calde e tanto debben mescolare, che ne venghi a modo d'unguento, del quale operando ti farà bianca la carne.

Acqua odorifera contra sole, e scaccia i gosci della faccia. Cap. 200

Piglia fiori de spini bianchi, ruta fresca, butiro fresco assogna fresca colata, borace canfora, ponendone delle sopradette cose il peso che ne vorrai, e secondo la quantità de i fiori de spini, e metti a lambicco a // (p.196) distillare facendo 5, 5, 5, e serba la distillatione in vaso di vetro lassandola stare per otto giorni al sole a purgarsi, e della detta lava i gossi, e la faccia che preserverà dal sole senza nocumento e guarrà i detti grossi.

Acqua da far bella e morbida la pelle. Capitolo 201

Quando vai a letto piglia quattro, o cinque amandole e masticale e mettile in una pezza di lino, e col sugo fregati il volto la collotola e'l petto, e la mattina. Poi lava con acqua fresca, tenuta in

bocca, e sappi che l'amandole di persico son migliori, e la farà carne come avorio.

Acqua che fa bellissimo colore al viso, e scaccia ogni macchia.

Cap. 202

Sappi se farai bollire l'infrascritte cose in acqua lambiccata di radice de frassinella, o de gigli bianchi, in luoco di quelle quattro libre d'acqua di fiume la seguente acqua sarà migliore, e più perfetta. Piglia una caraffa grande e ponigli dentro libre quattro d'acqua di fiume, aggiungendo sollimato, talco, lume scaiola, lume zucarina, lume di rocca ana mezzo quarto d'oncia, canfora quanto un cece, falle bollire sopra la gratella alle bragie pian piano, che cali la quinta parte stando sempre scoperta la caraffa, levala poi dal fuoco e lassala raffreddare. Poi mettilgli dentro tre chiara d'ova fresche ben sbattute, e serà perfetta, con la quale lava il volto et i luoghi delle macchie.

Acqua che fa colorita la carne a chi è pallido. Cap. 203

Piglia due piccioni di penne bianche, e per otto dì // (p. 197) siano cibati de pignoli overo per quindeci dì, poi squartagli, e getta via la testa i piedi e le budella. Poi mettilgli a lambicco a stillare con mezzo pane di polvere zucarina et oncie III d'argento vino, tre ducati d'oro, quattro molliche di pane buffetto bianco, che sia stato sei giorni continovi a molle nel latte caprino, e delle midolle de stinchi de vitello, o manzo, o bue, o sogna fresca, non potendo havere midolla, tutte queste cose lambicca a lento fuoco, e n'uscirà acqua perfettissima per incolorir la carne palida.

Acqua che scaccia dal volto ferse, volatiche, e cossi, et ogni macchia e segno, e fa lustra e colorita la pelle. Cap. 204

Piglia acqua rosa pura, sugo de limoni ana oncie VIII, sollimato un quarto d'oncia il qual sia ben polverizzato, la chiara di quattro ova fresche ben sbattute in modo che la schiuma venghi bianca e spessa. Poi lassala riposare così per mezz'ora. Poi metti ogni cosa in una caraffa grande e tienla squassata spesso, tenendola sempre al sole, per otto giorni, o al fuoco. Poi serbala che sarà perfetta, la adoperarai a fare gli effetti sopradetti, lavandoti con una pezza bagnata, di detta acqua et in breve farà opera mirabile, e guarda di non bagnarti intorno gli occhi per amor del sollimato.

A far latte vergine. Cap. 205

Piglia litargirio d'argento oncia I ben polverizzato, e fallo bollire in aceto stillato con libra I d'aceto, fin che cali i due terzi e stilla. Poi per feltro e serva la seconda acqua. Piglia alume de piuma, alume di rocca borace ana oncia I, sal gemma canfora ana oncie V, incenso bianco oncie III, // (p. 198) olio di tartaro oncia I, acqua rosa oncie due polvierza ogni cosa ben da per sé. Poi le metti insieme e falle bollire al callo di due terzi, e se ti parrà aggiongigli due altre oncie d'acqua rosata, poi tirala dal fuoco, e stillisi per feltro e serba come la prima, in vaso di vetro ben turato. E per adoperar le dette acque si pigli nella mano una goccia dell'una et una goccia dell'altra, e verrà un latte, il quale si meni pel viso, e per dove si vole, e farà viso bello, a usarla ogni dì.

Acqua che fa bella faccia, e di età di quindici anni. Cap. 206

Piglia solfo vivo oncia I, incenso bianco eletto, mirrha eletta ana oncie II, ambra fina oncie V, ogni cosa polveriza da per se, et incorporale insieme con libra I d'acqua rosa, e lassa in infusione così per un giorno, e bisognando aggingigli un poco d'acqua rosa, e metti

nel lambicco a stillare, e serva l'acqua in una ampolla di vetro ben turata, e purificala al sole, e quando la vuoi adoperare la sera lava il volto quando vorrai andar a letto con l'acqua comune tenuta in bocca, et asciugati poi lavati con questa e non t'asciugare, ma lassale asciugare da sua posta, e va a dormire. Poi la mattina lavati con acqua tiepida, e ti resterà la faccia bellissima e parerà la carnagione bella e fresca d'una giovane di età di quindici anni.

Acqua sonnifera. Cap. 207

Recipe latte di capra ricotta ana libra I, opio oncia I, mezza, radici di solatro dramme VI, stiano in infusione per vintiquattro hore nel viso aromatico poi si distilli. // (p. 199)

A far bella faccia. Cap. 208

Piglia radice di giglio bianco lavale bene et cuocile et pestatele, ponerai alquanto zucchero con un poco di levato et alquanto di sollimato e si unga la faccia al venir della notte et si tenga per mez'hora tale untione, poi lava la faccia con acqua calda.

Al medesimo

Piglia un pane di pistore e mettilo in aceto buono forte e bianco, et fatelo stare un poco all'aere fregati la faccia et venirà bellissima.

Al medesimo

Piglia un fasolo e masticatolo bene sputalo sopra una pezza, dappoi fregati la faccia con questo, e farai la faccia bella chiara, et la pelle sottile.

Al medesimo

Piglia seme di petrosella, e d'ortica, amandole d'ossi di persico. Et fatto bollire insieme con acqua lavati con quella dove vuoi.

Al medesimo

Piglia fiori di fava freschi et cavane acqua al lambicco, e lavati con questa la faccia, et venirà bellissima.

Al medesimo

Piglia fava, fasuoli et cece, fanne polvere la quale distempera con acqua tempida, e chiara d'ovo e latte d'asina metti il tutto a seccare. Dapoi distempera con acqua con la quale lavati la faccia, et venirà bella e splendida.

Al medesimo

Recipe fiori di rosmarino fa che boglino in vino bianco, e di quello lavati la faccia e bevine et ti farà bella faccia, et buon fiato. // (p. 200)

Al medesimo

Piglia litargirio d'argento, e sollimato soldi due mettilo in una inghistara piena d'aceto fortissimo, e fa bollir finché cali il terzo, e lascialo posare alquanto, et conservalo. Vi vuole ancora sugo de naranzi, latte et olio di tartaro, incorpora ogni cosa insieme.

Al medesimo

Piglia fele della lepre del gallo, della gallina, e d'anguilla i uali incorpora con mele, metti il tutto in vaso di rame et chiudile

bene, dappoi te ne servirai al bisogno che farà mirabile effetto. Al medesimo (*sic.*)

Bianco per donne. Cap. 209

Piglia grasso di porco, e tienilo a molle in liscia per tre giorni fin che si levi la pelle. Mettile poi in un pignattino con otto pietre di lumache ignude di quelle che stanno nell'gruscia, e cuopri con piastra di piombo e sia ben chiuso. Poi mettilo sotto terra et dividilo, se troverai certe gocce di liquore bianco, piglialo et conservalo. Nota che vi debbi porre tanto aceto che copra il grasso. Et quando vorrai adoperare quel liquore mettine un poco sopra la mano con alquanta acqua rosa, mescola insieme et fregati in viso.

A levar le panne, et far bella faccia. Capitolo 210

Piglia lume di rocca et pestala minutamente, poi piglia una chiara d'ovo nato all' hora et così calda mettila al fuoco in una pignatta nuova con la lume di rocca, e fa che lievi il boglio mescolando con un legno et detta medicina diventerà dura, ungit con quello la faccia, e farà la pelle bellissima. // (p. 201)

A cacciar le lentigini, et panne della faccia. Cap. 205

Piglia cava franta et cruda, mettila sopra tanto aceto forte che cuopra essa fava et lascialo stare in questo modo giorni quindici. Poi mescola essa fava con l'aceto fin che divenga una poltiglia. Ungasi la faccia con questa la sera quando si va a dormire et la mattina si lavi con acqua chiara. Così facendo alquante panne andranno via.

A far rosso per il viso. Cap. 212

Piglia sandalo rosso pestato sottilmente et mettilo in aceto forte stillato due volte fa bollire leggermente, et aggongetevi un poco di lume di rocca e farai un rosso perfettissimo il quale haverà buono odore mescolandovi al quanto muschio o zibetto o altro odore che ti durerà.

Alle lentigine della faccia. Cap. 213

Piglia fulgine di comino oncie III, sal comune oncie II, solfo sugo di calidonia et urina ana oncia I, pesta le cose da pestare in mortaio di marmo et incorpora con libre VIw di soregia et pesto in forma d'unguento et frega bene il lutto con panno lino prima che ungi.

Al medesimo

Piglia litargirio, fallo bollire in aceto bianco e stillato passato il tutto per feltro et mescola con acqua tutte, sia boglito sale e lume di rocca, e sarà ottimo.

Al medesimo

Piglia argento vivo dramma I, amito dramme III, si pestino tanto che non si discerna punto di argento vivo, dapoi vi si riponga altrettanto d'argento vivo et de semi di mastici // (p. 202) tritati. E con tutte le mistura si unga la faccia per sette notti, lavate la mattina, la faccia con acqua tepida.

Al medesimo

Piglia pane porcino libre II, mele libre II, fa bollire insieme a lento fuoco fin che cali la metà et usalo.

Per la faccia. Cap. 214

Piglia latte d'asina libre IIII, vino bianco libra I, il molle di due pani freschi, ovi dodici con le guscie, zuccaro candido dramme II, si pestino e stillino per lambicco.

Al medesimo

Piglia una testa di castrato rotta in pezzi, et cavane il cervello, si lavi bene et si asciughi ottimamente con panno lino. Piglia due quattrini di terebintina lavata almanco dieci volte, borace in polvere dramma mezza, due chiare d'ova et col cervello metti ogni cosa insieme in mabicco a lento fuoco per vinti due hore che venirà a stillare, et conserva questo liquore in vaso di vetro.

Al medesimo

Piglia due ovi freschi il bianco, et empiastrali con solimato macinato sottilmente, mettili ad arrostire, et conserva quello che colera perch'è pretioso per la faccia.

Al medesimo

Piglia una zucca verde cavata dentro, ponivi schiuma di vetro bianca e fattogli un pertuso nel fondo, et l'acqua che ne uscirà vale ad assotigliare la pelle.

A far monda la faccia. Cap. 215

Recipe bianchetto cotto e scaldato libra I, arcen. oncie X, canfora dramma I, sal gemma dramma I, con altratanta radice d'ortica polveriza il tutto, e piglia borace lavato benissimo et asciugato sale armoniaco, li quali due cose metti in // (p. 203) una ampolla d'acqua rosa et stia tnato al fuoco che si risolva in polvere, la quale mescolerai con l'altra e quando la vorrai usare, pigliane

quanto una fava et distempera con acqua havendoti prima ben fregato la faccia, et se ti parerà piglia brasilio in polvere radice di ortica et distempera con acqua rosa, et de liomni. Metti in questa mistura bambace per dua giorni, col quale ti bagnerai la faccia, poi che sarà bene mondata.

A far bella faccia. Cap. 216

Piglia lume scaiola et bruciala fin che diventi bianca. Piglia ancora cipolle picciole et bianche falle bruciare come s'è detto, metterai poi la molle favoli bianchi in latte d'asina per un giorno et una notte, dappoi cavati dal latte, cavagli a tutti gli occhi, e metti il tutto nel lambicco con un poco di canfora et un colombino bianco, fa stillare et quel liquore che ne uscirà, sarà ottimo per le donne.

Il medesimo

Acqua lambiccata de semi d'olmo freschi, vale a levar dalla faccia ogni bruttura, et vi strigne la pelle.

Al medesimo

Piglia sapone libra I, armoniaco libra meza, si dissolva in libre quattro d'acqua, dappoi vi si getti sopra incenso, imastici e mirra ana dramma mezza, mele oncia mezza, si pesti il tutto e posto in vaso di vetro potrai usarlo.

Al medesimo

Si prepari la biacca in questo modo, distemperarla con acqua chiauwa per un mese al caldo sole calando ogni dì, et rinnovando l'acqua. Nel fine poi lascia seccar, // (p. 204) et questa si ritrova biacca imbiancata over preparata, dalla quale piglia parti cinque,

ireos, nitro, borace ana parte una, canfora, sarcocolla mirrha chiara, argento vivo ana parte mezza, di ciascuno si pestino benissimo sopraun marmo et s'incorporino con acqua rosa, faccisi poltiglia o torcisco, et volendo usarlo distempera con olio.

Al medesimo

Piglia litargirio d'argento quanto vuoi che sia in poca quantità et metterai aceto forte et bianco, aggiontovi canfora, alume, scisile, e biacca ana scrupolo mezzo, et un poco di muschio per c'habbia buono odore, fa bollire alquanto in un'olla. Poi cola per feltro et si conservi la colatura, piglia poi lume de rocca alquanto ti pare, boglia in acqua, et si conservi la colatura. Mescolerai finalmente questa colatura et lava la faccia che ti riusirà bellissima.

Al medesimo

Piglia argento vivo oncia I, et fa che passi per un picciol foro d'un ovo e chiudi il foro, dapoi cuocilo in acqua fin che si riduci, lava poi l'argento vivo dall'ovo, et riscaldalo con sollimato in tazza di vetro netta, mescolandola ogni giorno al sole con una verga, et tal volta spargendovi qualche volta un poco d'acqua con le dita, fin che si sbiancheggia manifestamente, e tal fiata sta un mese prima che pervenga alla sua perfettione, ultimamente si pesti et si ponga in ampolla piena d'acqua di sollimato di nenufare in acqua di giglio. Et tutto questo diverrà come un latte, si lavi la faccia dipoi si una liggieramente, et basta un'untione per molti giorni.

Al medesimo

Piglia farina di fava, di cece bianco, mandole docli ana dramme II, radice di vite oncia I, mezza, si facciano trocisi con chiara

d'ova, ungi poi la faccia con uno di questi trocisi insieme con acqua d'orzo, et lasciatevelo due ore, lavati la faccia con acqua d'orzo e diverrà la faccia bellissima et chiara.

A contrafar le perle che parranno naturale. Cap. 217

Piglia terra creta di quella che si fanno scudelle, et che sia ben lavorata e netta da rena grossa, et poi stamperai i pater nostri della grossezza che li vorrai, et falli il buco picciolo, e lassali ben seccare al sole, et se tu li farai cuocere in fornace saranno più durabili, e più securi. Poi con il bollo armenio e chiar d'ovo dagli una tinta sottile, poi ci attacherai suso dello argento fino in foglio, ma prima bagna con acqua, et come sono asciutti imbraunisceli col dente, et faralli lustri, poi piglia delle tagliature di carta pecora che siano bianche e non tinte, e lavale con acqua tepida, e falle bollire in pignatta nuova tanto siano ben cotte, et che habbia alquanto di corpo, poi colale sottilmente et quando le vorrai adoperar, fa che le sian tepide, poi piglia la tua perla infilzata in cima a un aco, o altro ferretto sottile che il buco non situri, et attuffala in detta cola, et sii presto a levarla suso, et va voltando sotto sopra che la colla non stia ferma tutta in un luoco, ma sia di ugual grossezza da per tutto, e se a te non paresse grossa a sufficienza, attufala un'altra volta, et apparirà meglio, cioè, quella bianchezza tra- // (p. 206) sparirà sotto a quella colla, e farà un certo livido scuro per di dentro, et di sopra haverà lustro, di maniera che parrà color natural di perla, e quando la metterai al paragone della naturale sempre questa all'occhio parerà più bella per esser più lustra e più tonda, e per farli haver molto credito terralle nelli scatolini con reputatione mostrandone poche per volta, et se vuoi guadagnar bene fanne assai.

Acqua nobilissima, facile farla, e di poca spesa, la quale è buona a lavar il viso, per conservarlo sempre a un modo. Ca. 218

Habbiate fior di melangoli, rose, nicarnate, fiori, fiorelli, et tribulli d'ogni uno un manipolo, ma di tribuli la manco parte. Et stillate tutte queste cose insieme. Et serbate quell'acqua, la qual è pretiosa et delicata per conservar il viso sempre bello a un modo.

A far acqua da viso. Cap. 219

Piglia fagioli bianchi piccoli piccoli, et mettili in moia nel latte, poi piglia un colomino bianco e curalo netto, et piglia lume scaiola brugiata, dui cavi di latte et delle porcellette bianche peste minutamente, et un poco di perle peste, et di canfora, et tutte fale lambicare.

A far star la carne soda. Cap. 220

Piglia acqua quanto vuoi et mettila in una inchistara, poi mettili lume di rocca brugiata, et fior de osmarino, et falla star al sole per otto giorni, et sarà fatta. // (p. 207)

A mandar via i porri, e calli fra le dita. Cap. 221

Habbi orchina del muro, cioè sopraviva maggiore, e levali quella prima pellicina sottile di sopra, et metti detta erba sopra i calli fra le dita, et concela in modo che vi stia suso, e questo fa per sei o diece volte, mattin e sera, et presto anderanno via, et se fusseno calli vecchi e duri, tienli a molle et raddi più che puoi, poi piglia della detta herba sopravivo, et fanne succo, e mettili dentro un poco di alume di recha brugiato, et incorpora, e bagna delle pezzette e metti

sopra che sempre stia fresco, et infra dieci o dodici giorni sarà ito via
che non lo sentirai.

Il fine del quarto et ultimo libro, delli Secreti della Signora Isabella
Cortese.

CONCLUSIONES

La investigación llevada a cabo para la tesis doctoral partió de tres objetivos, que eran: La edición crítica del libro de 1565 *I secreti della signora Isabella Cortese*, que transformó la *editio princeps* de 1561, hasta el punto que deberíamos hablar de dos ediciones distintas, dadas las características y la intencionalidad nueva del texto, formado y destinado para las mujeres. El libro Cuarto de la edición de 1565 puede ser considerado el primer impreso de cosmética para las mujeres. El segundo objetivo era indagar en la autoría del libro, verificar la existencia de Isabella Cortese y contrastar el resultado de nuestro trabajo con la bibliografía publicada sobre este punto. Nuestra posición es que el libro es un producto editorial intencionadamente buscado para un público lector de mujeres, distinguiendo muy claramente la obra de las que en aquel momento convivían en la Venecia del siglo XVI. El hecho de que hayan aparecido en la obra fragmentos en catalán, no señalados hasta ahora por ningún estudioso, obliga a revisar las teorías publicadas y a defender la procedencia de una obra miscelánea de recetas de otras lenguas, autores y destinatarios. Es un perfecto y afortunadísimo producto editorial, quizás compuesto por el archidiácono Caboga que trabajaría al servicio de la tipografía de Bariletto. El guiño del anagrama Cortese-Secreto es propio de los polígrafos venecianos, brillantes intelectuales, que multiplicaron y enriquecieron los géneros para destinar sus libros a un número de lectores, hombres y mujeres, cada vez mayor.

El estudio léxico de los glosarios de medidas, instrumental, animales, léxico médico, minerales, plantas, ungüentos y técnicas de

eleboración permite facilitar la lectura a expertos de varias disciplinas, como la botánica, la química o la geología. Es una aportación para la Historia de la Ciencia y de la lexicología histórica. La filología, como disciplina auxiliar de las demás, ofrece en un trabajo minucioso la posibilidad de comprender en su contexto los saberes sobre salud y belleza del siglo XVI.

BIBLIOGRAFIA

Ediciones antiguas:

ANÓNIMO. *Dificio di ricette, nella quale si contengono tre utilissimi ricettari. Nel primo si tratta di molte et diverse virtù. Nel secondo se insegna a comporre varie sorti de suavi et utili odori. Nel terzo et ultimo si tratta di alcuni rimedi secreti medicinali necessari in risanar li corpi humani, come nella tavola posta nel finde de lopera brevemente si può vedere.* Fratelli Nicoloini da Sabio. Venezia, s.e. 1525

BIRINGOCCIO, V. *Pirotechnia. Li diece libri della pirotechnia, nelli quali si tratta non solo la diversitat delle miniere, ma ancho quanto si ricerca allà prattica di esse: e di quanto s'appartiene all'arte della fusione over getto de metalli, e d'ogni altra cosa à questa somigliare. Composta per il S. Vannuccio Biringoccio, nobile Senese. Col privilegio apostolico, e della C. Maestà e dell'illustriss. Senato Veneto.* 1558.

CABOGA, M. *Vicariatus praecedentiae. De praecedentia episcopalis vicarij, & aliarum dignitatum in cathedralibus ecclesijs, quaedam doctissima consilia. Ac etiam tractatus sane quam vtilis de secularibus potestatibus clericos, ac personas ecclesiasticas bannientibus, seu proscribentibus; pro defensione immunitatis & libertatis ecclesiasticae.* C. Mario Caboga authore. Nunc primum in lucem editi. Venetiis. apud Bologninum Zalterium, 1575.

CELEBRINO, E. *Il modo di imparare di scrivere lettera merchantescha et ectiam à far lo inchiostro, et cognoscer la carta. Con il modo di temperar la penna. Compossto et fatto per lo ingenioso maistro Eustachio Celebrino da Udene,* Venezia, s.e. 1526.

CORTESE, ISABELLA. *I secreti della signora Isabella Cortese, ne quali si contengono cose minerali, medicinali, arteficiose, & alchemiche, & molte de l'arte profumatoria, appartenenti a ogni gran signora. Con altri bellissimi secreti aggiunti.* Giovanni Barlietto, Venetia. 1565.

FURLI, C. *Experimenti de la Eccellentissima Sra. Caterina da Furli, matre de lo Illux. Sig. Giovanni de' Medici, copiati dagli autografi di lei dal Conte Lucantonio Cuppano, colonello ai servigi di esso Giovanni de' Medici detto dalle Bande Nere.* Este manuscrito no fue impreso hasta el siglo XIX.

GESNER, K. *Tesaurus di Euonomo Filatro de rimedi secreti. Lib. fisico et medicinale, & in parte chimico & economico, cerca'l preparare i rimedi, & sapori diuersi, sommamente necessario a tutti i medici, & speciali. Aggiuntoui molte, et diuerse figure de fornaci. Tradotto di latino in italiano, per m. Pietro Lauro.* In Venetia: appresso Giouan Battista et Marchion Sessa fratelli, 1560

MATTIOLI, P.A. *Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo libri cinque della historia, & materia medicinale tradotti in lingua volgare italiana da M. Pietro Andrea Matthiolo Sanese medico. Amb amplissimi discorsi, et comenti, et dottissime annotationi, et censure del medesimo interprete.* Nicolò Bascarini, Venezia. 1544.

PIEMONTESE, A. *Secreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese. Nuovamente posti in luce. Opera utile et necessaria unversalmente à ciascuno. Con privilegio dell' Illustrissima Signoria di Venetia, et altri principi, per anni XV.,* In Venetia, per Sigismondo Bordogna, MDLV.

ROSSELLO, T. *Della summa de' secreti vniuersali in ogni materia, parte prima, di don Timotheo Rossello : si per huomini, & donne d'alto ingegno, come ancora per medici, & ogni sorte d'artefici industriosi, & ad ogni persona virtuosa accommodate.* Grazioso Percacino, Venetia. 1580.

ROSSELLO, T. *Della Summa dei Secreti Universali parte prima.* Giovanni Bariletto, Venezia. 1559.

ROSSETI, G.V. *Notandissimi secreti de l'arte profumatoria: a fari Ogli, acque, balle, moscardini, uccelletti, paternostri, e tutta l'arte intiera, come si ricerca cosi ne la città di Napoli del Reame, come in Roma, e quivi in la citta di Vinegia nuovamente impressi,* Francesco Rampazetto, Venezia. 1555.

ROSSETI, G.V. *Plictho de l'arte de tentori che insegna a tener panni, tele, bambasi et sede si per l'arthe maggiore come per la commune*, Francesco Rampazetto, Venezia. 1540.

SORMANI, G.F. *Ragusina Visitatio Apostolica*. Vaticano. 1573.

Obras de consulta:

ALCOVER, A.M.; MOLL, F.B. *Diccionari Català-Valencià-Balear*. [en línea]. Consultado en <https://dcvb.iec.cat/> [fecha de consulta, septiembre 2021]

APPENDINI, F-M. *Notizie storico-critiche sulle antichità, storia e letteratura de Ragusei*. Ragusa, dalle stampe di Antonio Martecchini. 1802. pp. 94-95.

ARMENTA, S; MAURI, Adela. “Sobre la toxicidad de los elementos usados en las recetas antiguas de salud y belleza”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 249-262.

ASCARELLI, Fernanda; MENATO, M. *La tipografia del '500 in Italia*. Olschki, Firenze. 1989.

BASCHET, A.; CONCHES, F. *Les femmes blondes selon les peintres de l'école de Venise*. Aubry, Paris. 1865.

BATTAGLIA, S. *Grande dizionario della lingua italiana*. UTET, Torino. 1970.

BECKMANN, J. *A History of Inventios and Discoveries: In Four Volumes*. Vol. 1: pp. 467-469. Printed by S. Hamilton, Weybridge, Surrey. 1817.

BELENGUER SAPIÑA, Carolina. “La cosmética y la paradoja de la quimiofobia”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020pp. . 263-272.

- BENAVENT, Júlia. “La fascinación de las mujeres por la imprenta. Italia siglo XVI”, en Júlia Benavent (ed.) *La imprenta y las mujeres en los siglos XVI-XVII*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2021.
- BENAVENT, Júlia. “La habitación privada de Isabel de Portugal”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 183-198.
- BERTELLI, S. *Trittico: Lucca, Ragusa, Boston: tre città mercantili tra Cinque e Seicento*. Donzelli, Roma. 2004.
- BERTOMEU, María José. “El cuidado del cuerpo de las mujeres a través de algunos libros de secreto renacentistas italianos”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 215-248.
- BOERIO, G. *Dizionario del dialetto veneziano di Giuseppe Boerio*. Reale tipografia di Giovanni Cecchini, Venezia. 1867.
- BRATULIC, J. *Hrvatska poezija humanizma i renesanse*. Rijec, Vinkovci. 2000.
- BRITISH LIBRARY. *Catalogue of seventeenth century italian books in British Library*. The British Library Board, London. 1986.
- CAMILO, Elena. Ancora su Donno Alessio Piemontese. Il libro di segreti tra popolarità ed accademia. *Giornale Storico*. CLXII fasc. 520: pp. 539-553. 1985.
- CAPELLI, A. *Dizionario di abbreviature latine ed italiane*. Urlico Hoepli, Milano. 1929.
- CELASCHI, M.; GREGORI, Antonella. *Da Girolamo Ruscelli a Alessio Piemontese. I segreti in Italia e in Europa dal Cinque al Settecento*. Vecchiarelli editore, Manziana. 2014.
- CHARLIER, P. “Autopsie des restes de Diane de Poitiers”, en *La Revue du Praticien*. Vol 60: pp. 290-293. 2010.
- CIFUENTES I COMAMALA, L. “El receptari mèdic baixmedieval i renaixentista: un gènere vernacle”, en Lola Badia, Lluís Cifuentes, Sadurní Martí, Josep Pujol (eds.) *Els manuscrits, el saber i les lletres*

a la Corona d'Aragó, 1250-1500. Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona. pp. 103-160. 2016.

CIFUENTES I COMAMALA, L. “Estratègies de transició: pobres i versos en a transmissió extraacadèmica del saber a l'Europa llatina tardomedieval”, en Anna Alverni, Lola Badia, Lluís Cabré (eds.) *Translatar i transferir*. Obrador Edèndum y Publicacions URV, Santa Coloma de Queralt. pp. 241-263. 2009.

CIFUENTES I COMAMALA, L. Els sabers útils al món rural català medieval; agricultura, menescalia medicina i conservació dels aliments. *Etudes Roussillonnaises-Revue d'Histoire et d'Archéologie Méditerranéennes*, XXVI: pp. 33-50. 2013-2014.

CIFUENTES I COMAMALA, L. *La ciència en català a l'edat mitjana i el Renaixement*. Universitat de Barcelona-Universitat de les Illes Balears, Barcelona. 2011.

CONSORTIUM OF EUROPEAN RESEARCH LIBRARIES. *Thesaurus* [en línea] <https://data.cerl.org/thesaurus/cni00034290> [fecha de consulta, diciembre 2021]

DE MARTINO, F. “Secreti “lati” della bellezza femminile nell'Antica Grecia”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp. 53-66.

EAMON, W. *How to read a Book of Secrets. Secrets and Knowledge in Medicine and Science, 1500-1800*. Chapter 1: pp. 23-46. Ashgate, Surrey. 2011.

EAMON, W. *Science and the Secrets of Nature: Books of Secrets in Medieval and Early Modern Culture*. Princeton University Press, Princeton. 1996.

EAMON, W.; PAHEAU, F. The Accademia Segreta of Girolamo Ruscelli: A Sixteenth-Century Italian Scientific Society. *The University of Chicago Press* on behalf of *The History of Science Society*. Vol. 75: pp. 327-342. 1984.

EBRECHT, Angelika; VON DER LÜHE, Irmela; POTT, Ute; RAPISARDA, Cettina; RUNGE, Anita. *Querelles. Jahrbuch für Frauenforschung 1996*. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg. p. 128. 1996.

FERGUSON, J. Bibliographical notes on histories of inventions and books of secrets. Part V. *Transactions of the Glasgow Archeological Society*. Vol 26: 419-460. 1888.

FERRAGUD DOMINGO, C. “Pensar e custuhir malalts e infants se pertany mils a dones que ha hòmens’: El paper de la dona en l’assistència mèdica domèstica en la Corona d’Aragó baixmedieval”, en Júlia Benavent (ed.) *El Cuidado del Cuerpo de las Mujeres desde la Antigüedad hasta el Renacimiento*. Tirant lo Blanch, València. 2021. pp. 97-112.

FONT I QUER, P. *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Labor, Barcelona. 1976.

FORBES BROWN, H. *The Venetian Printing Press: An Historical Study Based Upon Documents for the most part Hitherto Unpublished*. Putnam’s Sons, New York. 1891.

JIMENEZ, Nora. Alexis de Piémont dans le monde hispanique, popularisation de la science? *D’un principe philosophique à un genre : les « secrets »*, pp. 181-199. Classiques Garnier, Paris. 2005.

JULIEN, P. L’identité d’Alexis le Piémontais définitivement établie? *Revue d’histoire de la pharmacie*. Vol. 251: p.279. 1981.

LAPPENBERG, J.M. *Zur Geschichte der Buchdruckerkunst in Hamburg*. Joahann August Meißner, Hamburg. 1840.

LESAGE, Claire. La littérature des “secrets“ à la Renaissance et I Secreti d’Isabella Cortese”. *Chroniques italiennes*. N°36: pp. 145-176. 1993.

MARINI, P.; PROCACCIOLI, P. Girolamo Ruscelli. Dall’Accademia alla Corte alla Tipografia. *Atti del Convegno internazionale di studi*. Vecchiarelli Editore, Manziana. 2012.

MASI, G. *Alcune famiglie di Mercanti ragusei fra XVI e XVII secolo: De Stefanis-Scoccibucca (Stjepovic-Skocibuha) e Faccenda (Facenda). La storia di un ri-conoscimento: I rapporti tra l'Europa Centro-Orientale e la Penisola italiana dal Rinascimento all'Età dei lumi*. Editura Istros a Muzeului Brailei, Braila-Udine. 2012.

MENATO, M.; SANDAL, E.; ZAPPARELLA, Giuseppina. *Dizionario dei tipografi e degli editori italiani. Il Cinquecento*. Editrice Bibliografica, Milano. 1997.

MOLLERI, J. *Cimbria literata. Tomus tertius. Quadraginta sex insignium scriptorum, partim indigenarum, partim adoptivorum, historias longiores exhibens*. Gottman Friderich Kisel, Copenhagen. 1744.

MUÑOZ, Maria. “Recetas para la menstruación en el siglo XVI”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp.235-248.

NORRI, J. *Dictionary of Medical Vocabulary in English, 1375-1550*. Routledge, New York. 2016.

NOVA, G. *Stampatori, librai ed editori bresciani in Italia nel Cinquecento*. Fondazione civiltà bresciana, Brescia. 2000.

PICH PONCE, Eva. “Recetas y remedios de la familia Granvela”, en Júlia Benavent (ed.) *El cuidado del cuerpo y de las mujeres*. Tirant lo Blanch, Valencia. 2020. pp.199-214.

PLENCK, G.J. *Farmacia Chirurgica, ovvero dottrina de' medicamenti composti*. Francesco di Niccolò Pezzana, Venezia. 1781.

RAFO BOGISIC, P. *Vila Hrvatica*. Alfa, Zagreb. 1998.

RAFO BOGISIC, P. *Zbornik stihova XV. i XVI. stoljeća. Pet stoljeća hrvatske književnosti*, 5. Zagreb. 1968, 466–467.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española*. Ed. 23 [versión 23.4 en línea] <https://dle.rae.es/> [fecha de consulta, septiembre 2021].

REY-BUENO, Mar. Primeras ediciones en castellano de los libros de Alejo Piamontes. *Pecia complutense*. Núm. 2: pp. 26-34. 2005.

- RICHARDSON, B. *Women and the Circulation of Texts in Renaissance Italy*. Cambridge University Press. Cambridge. 2020.
- RIVALI, L. *Profilo della libreria bresciana del Seicento: Bozzola, Turlino*, Tebaldini, Fontana. Il Pratao, Saonara. 2013.
- RIZZARDINI, M. Lo strano caso della Signora Isabella Cortese, professoressa di segreti. *Philosophi*. Vol II: pp. 44-84. 2010.
- SENDRA VICENS, Enia. “Recetas de tintes para hombres y mujeres del siglo XVI”, en Vicente González Martín (coord.) *Literatura y cultura italianas entre Humanismo y Renacimiento*. Ediciones Universidad de Salamanca, Salamanca. 2019. pp. 249-256.
- SILINI, G. *Umori e farmaci*. Servitium editrice, Bergamo. 2001.
- SOLSONA I PAIRÓ, Núria. Seguint el fil de l’obra I Secreti della Signora Isabella Cortese. *Actes d’història de la ciència i de la tècnica*. Vol. 3: pp.63-77. 2010.
- TARGONI-TOZZETI, O. *Dizionario Botanico Italiano*. Guglielmo Piatti, Firenze. 1809.
- TESTI, G. *Dizionario di alchimia e di chimica antiquaria. Paracelso*. Edizioni Mediterranee, Roma. 1980.
- ZAMUNER, Ilaria ; RUZZA, Eleonora. *I ricettari del codice 52 della Historical Medical Library di New Haven (XIII Sec. U.Q.)*. Olshki, Firenze. 2017.