



LIBRARIES

UNIVERSITY OF WISCONSIN-MADISON

Recipe manuscript.

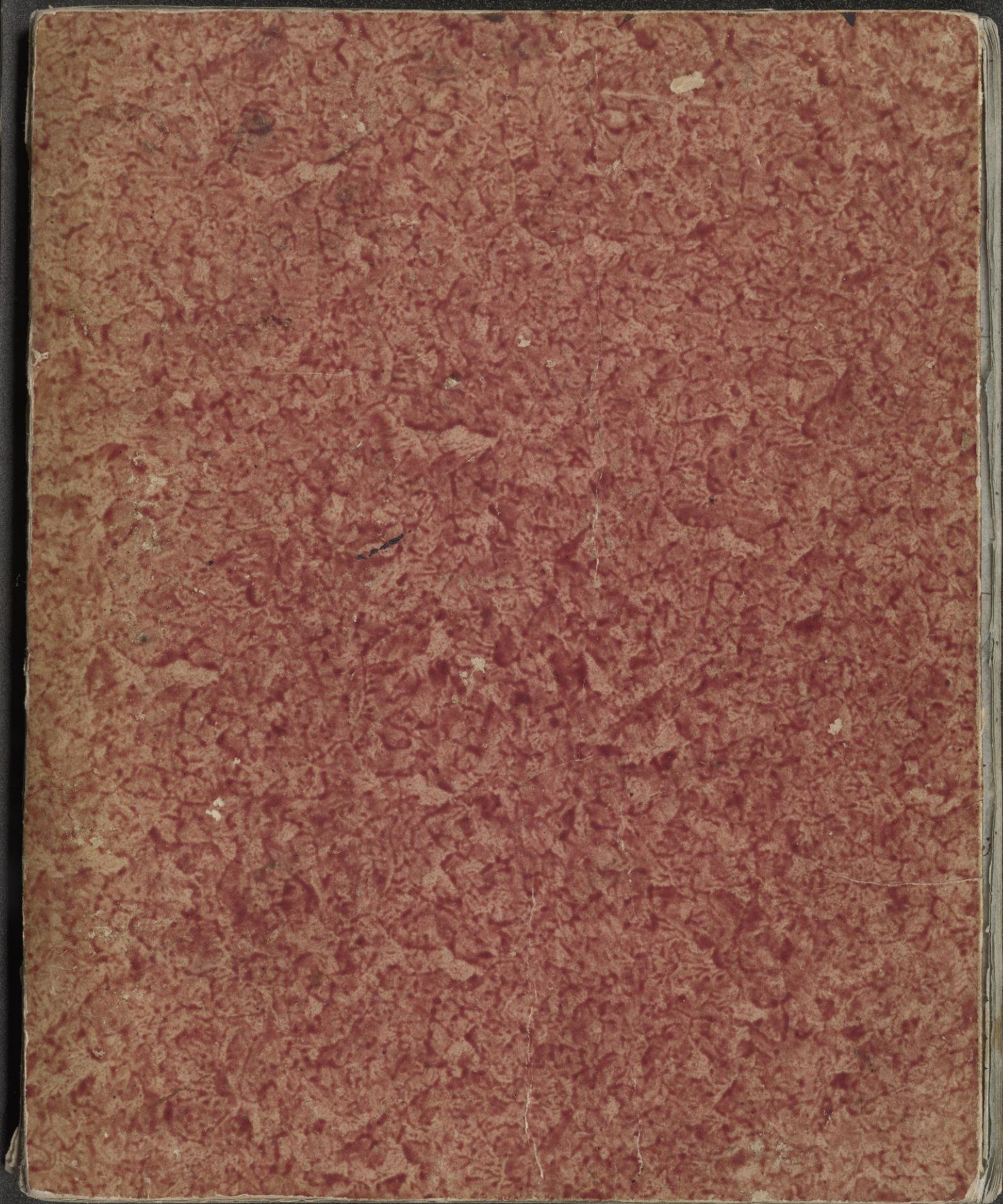
[Italy]: [s.n.], 1824

<https://digital.library.wisc.edu/1711.dl/YII6XIVMLNBY684>

<https://rightsstatements.org/vocab/NoC-US/1.0/>

The libraries provide public access to a wide range of material, including online exhibits, digitized collections, archival finding aids, our catalog, online articles, and a growing range of materials in many media.

When possible, we provide rights information in catalog records, finding aids, and other metadata that accompanies collections or items. However, it is always the user's obligation to evaluate copyright and rights issues in light of their own use.



RIC-10
MANOSERITO
N/6LOB4LE
3-8-2013

16 Books
550

Mosoly
Alchemies

1

Garofani contusi
Canela R. con. ana 3 ij
Vaniglia incisa 3 ij
Alcool ℥ 2.

Si faccia tintura e si aggiunga alla rimanevole
Alcool ℥ 6. Si faccia l'infusione, si filtrino ambedue
e mescolate, si aggiunga poscia
Acqua di fiori di Cedro
— semplice distillata ana ℥ 1. —
Zucchero polverizzato ℥ 4. —
Si fелtra se si vuole

Di Eloisa Citrodo

2

Foglie di erba aloisa ℥ vj
Spirito di vino ℥ 8. —
Si faccia infusione per più giorni aggiungend.
vi Acqua ℥ 3. —
Si distilli fino a che si avra ℥ 8. — di fluido, poi
si aggiunga, Zucchero ℥ 9. — sciolto in acqua
℥ 6. —, e si fелtra

Di Garofani

Si faccia come sopra

3

Garofani contusi ℥ 3. —
Spirito di vino ℥ 8. —
Acqua ℥ 6, Zucchero ℥ 9. —

BYOX

2.

Mosolio Verdolino

4.

- Zucchero ℥ 9. —
- Spirito di Vino ℥ 8. —
- Olio di menta piperitide 3 1/2
- di cedro 3 1/2
- di arancio 3 1.
- Acqua ℥ 6

Si feltra e si dia il color verde sciogliendo nell
 spirito di vino della pasta verde, se il colore ve
 nisse fosco si chiarifichi con tintura di Croco

Di Mandorle Amare

5.

- Acqua di mandorle amare ℥ 6. —
 - Spirito di vino ℥ 8. —
 - Zucchero ℥ 9. —
- Si scioglia lo Zucchero poscia vi si aggiunga
 lo spirito e si feltra

Olio di Venere

6.

- Zucchero ℥ 9. —
 - Spirito di vino ℥ 8.
 - Acqua ℥ 6. —
- Si chiarifichi lo Zucchero con l'acqua, ed allo
 spirito si aggiunga quello che segue

Olio di Meata piperitide 3 1/2
— di Avamice 3 1/2
— di Cedro 3 1
— di Canella 3 1
— di Zaoofari 3 1/2

3.

Si uniscono i liquidi, si colora il tutto con
pasta verde e tintura di Croco, si felfri

di Vaniglia

4.

Vaniglia incisa 3 3 —

Alcool 8 8 —

Zucchero 8 9 —

Acqua 8 6 —

Si infonda la Vaniglia per 4 giorni nel
la metà del Alcool che si allungherà con
poca acqua, poi si aggiunga il resto dell'
Alcool e si scioglie lo Zucchero nell'acqua,
si uniscono i fluidi, e si felfri il tutto. —

di Meata piperite

8.

Olio di Meata piperite 3 1.

Alcool 8 8 —

Zucchero 8 9 —

Acqua 8 6 —

con questa ricetta si fanno
no quelli che seguono
avanti

4.

Rosolio di Rose, di Garofano, di Avancio, di Cedro
di Canella, avvertendo bene, che quello di Rose
e di Canella basteranno 7 ij di Olio, invece di
farli coll'essenza, questo si potranno meglio fa-
re colle acque coobate, ed essere la ricetta
Acqua coobata ℥ 22.

Allcool ℥ 1. -

Zucchero ℥ 1. 2.

Questa ricetta oltrechè servire di norma per
i sopradetti serve a comporre quelli di
Melissa

Di Fiori di Cedro

Per quelli delle Cortecce di Cedro, e d'Avancio
si farà l'Olio Sauer col Zucchero Sauer in
mancazza di Olij essenziali, o di acqua coobata
le dosi dello Zucchero, Acqua, ed Allcool sono le
sopradette di quello di menta piperita.

Latte di Vecchia

Spirito di Vno ℥ 6. 16

Olio di Rose 7 ij

Detto di Canella 3 1/2

Acqua ℥ 6. -

Zucchero ℥ 9. -) oppure siruppo ℥ 15. -

Vaniglia

Canelle incise aa \mathcal{L} 1. $\frac{1}{2}$

Noi moscate

Coriandoli aa \mathcal{L} 1-

Garofani 3 4-

Spirito di Vino \mathcal{L} 8-Acqua \mathcal{L} 6-

17.

Si faccia infusione e poi distillazione se si vuole
 fino a \mathcal{L} 8. in \mathcal{L} 1. di acqua distillata si scioglia
 3 2. Colla di pesce e si unisca o all'infuso, o al
 distillato, si faccia a parte una tintura compo-
 sta di

Cocciniglia polo. 3 4

Allume corrodo polo. 3 1-

Acqua un poca, e questo si aggiunga al fluido,
 poi si lasci così per due, o tre giorni, poi si
 feltri. Si aggiunga. Zucchero \mathcal{L} 9 - sciroppato
 con \mathcal{L} 6 - acqua di forte. Si feltri

Caffè d'Alessandria

18.

Caffè d'Alessandria abbrustolito in rosso \mathcal{L} 3 -
 e così caldo si getti in infusione sopra Spirito
 di Vino \mathcal{L} 8 - Si lasci ~~ref~~ in infusione per
 ventiquattro ore, poi si prefi il caffè rimasto
 si batta e si rifonda in altre \mathcal{L} 8 - di alcool

6. lasciando in infusione per due o tre giorni, e questo fluido serve per fare altre Dose di questo Porologio. alla D^a 8. - di tintura alcoolica del Caffè si aggiungano Sirippo \mathcal{R} 15. - composto di \mathcal{R} 9. - Zucchero, e \mathcal{R} 6. - Acqua e si felfri, per averlo bianco basta alla tintura aggiungere acqua \mathcal{R} 3. - e distillare \mathcal{R} 8. - di fluido = vedi altra ricetta \mathcal{A} 38 la quale è di gran lunga migliore.

Maraschino

Estratto di Marasca acquoso \mathcal{R} 4. 19.
Spirito di vino \mathcal{R} 2. 6
Zucchero \mathcal{R} 7. -
Acqua \mathcal{R} 3. -

altra

Maraschino acquoso di g. 36 \mathcal{R} 45 20.
Acqua \mathcal{R} 5.
Zucchero \mathcal{R} 6.
Alcool a gradi 36. \mathcal{R} 15.

Canellino

Canella Regina incisa \mathcal{R} 6. - 21.
Galanga polv. 3 4 -
Spirito di vino \mathcal{R} 8
Acqua \mathcal{R} 4 -

Si infondi e si destilli a $\text{R} 8$, poi si aggiungano $\text{R} 7$.
 $\text{R} 15$. Siropo fatto come abbiamo detto. Se non si
vuole destillare le $\text{R} 4$. acqua non sono necessarie
basteranno $\text{R} 12$ —

Sepe

22.

Sepe contuso $\text{R} 3$ —

Spirito di vino $\text{R} 8$

Acqua $\text{R} 4$ —

Si infondi e poi si destilli a $\text{R} 8$, si aggiungano
 $\text{R} 15$ - Siropo fatto come abbiamo detto altre volte.
Se non si vuole destillare si faccia come sopra.

Foglie di Limone

23.

Come quello di Elicia

Latte di Venezia

24.

Zucchero $\text{R} 1.6$

Acqua coobata di Rose

Detta di fiori di Cedro ana $\text{R} 1.6$

Detta semplice $\text{R} 2$ —

Alcool $\text{R} 2$ —

Vaniglia 3 j

Olio sacaro di un limone

8.

Finocchio

29.

- Olio di finocchio 7 1-
- Spirito di vino 8 7-
- Siroppo 8 15-

Si può fare coll'acqua coobata, guardarsi
la ricetta et 8 =

Acqua d'Oro

26.

Foglie di Simone manipoli uno

- Olio di Lavanda 7 1. 1/2
- di Menta gocce 3-

Erba Muschio p. 1.

Cannella Guostanata 3. 4-

Si infondi in 8 4- di Aleool per alcuni giorni
poi si feltri e vi si aggiungano.

- Spirito di vino 8 4-
- Siroppo 8 15-

Indi si feltri, e nelle bottiglie in cui si con-
servarà si poranno delle foglie d'oro a galbe-
giare.

Urtica di Giove

27.

Farà un misto di Drogha e fiori di odore 10.
ave e chiamar si potrà

Ruisiv Des Dames

Mille fiori
Acqua di Cedro

28.

9.

— di Rose

— di Cautela anaf. d.

Dovrai quanti credi fiori di gelromino nello
Zucchero e farai a parte un'infusione di
Eloisa nell'Alcool, si prendevano ℥ 8. di questa
infusione ℥ 9. — di Zucchero aromatizzato col
gelromino ℥ 4. — di acqua distillata, si univano,
e si fletterà il tutto.

Cacao

29.

Si farà lo stesso metodo come nella ricetta
℥ 18. —

Muschio


30.

Un infuso di foglie di Muschio nell'Alcool
indi le consuete dosi di

Zucchero ℥ 9. —

Acqua ℥ 6. —

Alcool ℥ 8. —, e quanto basta tintura di
Muschio per dar odore a questo Rosolio



10.

Murachino

Spirito di Marasca & 4-
 — di Frambois " 2-
 — di Vino — " 2-
 Sciroppo — " 15-

31.

(a) Questo spirito si fa col lasciare fermentare il frutto in un poca di acqua e ciò fino a che si ha il vino, questo si distilla con un poco di Frambois fresco, e ciò per averlo odoroso.

[Vedi l'altra ricetta et 19]

(a) Questo è quello di Zava

Frambois

Spirito di Frambois & 15-
 — di Vino — " 3-
 Zucchero raffinato — " 6-
 Acqua destillata — " 9-

32.

Fragola

Si guardi la ricetta et 8-

33.

Di fiori che non danno olio volatile ad acqua.

34.

Si prendevano li fiori e si poranno nello Zucchero onde si aromatizzi, poi si univano le dosi consuete di questo Zucchero coll'Alcool ed acqua. Con questo metodo si faranno quelli

35. Di Gelsomino
36. Di Valcamerica
37. Di Gigli delle Cornalli etc.

11.

Caffè

38.

Sciroppo ℥ 5 - formato da ℥ 3 - Zucchero, e ℥ 2 -
acqua Alcohol di vino a gradi 36. ℥ 1 - e questo formato
con Alcohol rettificato e ridotto con quanto basta
acqua a gradi 36. Infuso di Caffè risultante da
℥ 1 - Caffè abbrustolito in rosso infuso in ℥ 5 - Alcohol
a gradi 42 per giorni 20. ℥ 1.6 e ridotto questo infu-
so con quanto basta acqua a gradi 36, acqua
℥ 4 - si mescolis e si filtra. Vedi l'altra ricetta
℥ 18, questa è di gran lunga migliore.

Ginepro

39.

Infusione nello Spirito di vino delle Bauche, e
poi aggiuntis di sciroppo nelle dosi di ℥ 2 - infu-
sione ℥ 15 - di sciroppo formato nelle stesse por-
zioni. —

China soave

40.

China sceltissima 1. polv. ℥ 1 -
Alcohol rettificato a gradi 36 ℥ 1 -
l'infondi per tre giorni, poscia colla, fa che
il residuo bolli con la piccola quantitas di ℥ 4 -
acqua.

12.

Destillata, e poscia colla, mescola ambedue le infusioni, e fa sciroppo risultante. da

Zucchero \mathcal{R} 1:4

Acqua — — —:10

Chiarifica mescola al sciroppo e filtra, se occorre dal odore al rosolio si potrà versarvi qualche goccia di tintura di China —

Altra

41.

China contusa \mathcal{L} 1 1/2

Cocciniglia \mathcal{L} 2

Alcool \mathcal{L} 15.

Acqua pura \mathcal{L} 18.

Zucchero \mathcal{L} 5

Labro rubino

42.

Anisi stellati contusi \mathcal{L} 2

Finocchio contuso \mathcal{L} 2

China contusa \mathcal{L} 2 1/2

Acqua di Canela spiritosa \mathcal{L} 3—

Spirito di Vino \mathcal{R} 1—

Si faccia infusione per alcuni giorni colla ed aggiungi Spirito di Vino quanto basta onde formare l'infusione a \mathcal{R} 1.5

Aggiungi

Acqua di Canello ℥ 3
 Siroppo Alcheomes ℥ 1
 Spirito di vino ℥ 2. - nel quale sciogli
 Olio di Garofani gocce 3.
 — di Cedro gocce 6
 Acqua di fonte stillata ℥ 6
 Siroppo di 2. 6 stemato da Zucchero ℥ 4. 6 Acqua
 ℥ 3 —

43.
Elixir di Funch

Rana scielto seccato uuo
 Alcohol ℥ 14 —
 Estratto di Limonello ℥ 4 —
 Eoba Thi ℥ 2 - fatta infusione in acqua ℥ 6 —
 Zucchero reso siroppo ℥ 20 —
 Acido di Limoni ℥ 36 —
 mescola il tutto, e filtra

44.
Elixir

Canello della Regina ℥ 1 1/2
 Garofani 3 4. Noce moscata 3 1., Galanga 3 4 —
 Calamo aromatico, Finocchio, Anisi, Coriandolo,
 Angelica 3 4 per sorte Anomo, Cardamomo,
 3 2. per sorte Vadiglia 3 1. Spirito di vino
 ℥ 8. - Acqua ℥ 4. - Miano in infusione, e si
 distillano ℥ 8. - di fluido. si aggiungeranno.

14. Siroppo N. 15. - Doccia si felta, e si conserva

Altro Elisir 49.

Cunella Regia 3 1/2	Cardamomo 3 1/2
Ucci moscate 3 1.	Vaniglia 3 1.
Galanga 3 1/2	Guoffano 3 4-
Calamo aromatico 3 1/2	Spirito di vino N. 8-
Finochio 3 1/2	Acqua N. 4-
Anisi 3 1/2	facciasi infusione, e si distilli
Coriandolo 3 1/2	lino N. 8. Di fluido. Si aggiunge
Angelica 3 1/2	Zucchero N. 9-
Amomo 3 1/2	Acqua N. 6-

(Confetture) Croccante 1.

Tre parti eguali di Zucchero di Cassia, e Man. Drole Folie scorticate, oppure di Squoli, le Man. Drole o Squoli saranno un poco abbrustolite, queste si taglieranno, poi si uniranno allo Zucchero e si mescolerà il tutto al fuoco finché sarà tutto unito poi si estenderà la sostanza nelle forme unte col Maoro, finché avrà la dovuta grossezza, si lascerà raffreddare, e poi si leverà. N. B. Davanti si potrà l'odor d'arancio, di limone etc.

con l'olio succaro, quello di Cioccolata col mischiare ¹⁵⁻
un poca sciolta nell'acqua.

Zellatina di Arancio 2.

Si procederà della Colla di Dese, si taglierà in pez-
zetti, e s'infonderà nell'acqua calda poi si ap-
proviterà una decozione nel vino bianco di Ca-
nella e cortecce d'Arancio grosse, e fresche, si unis-
rà alla colla sciolta un poca di questa decozione
finché ha acquistato l'odore. Si si metterà un poco
di zucchero. Si getterà sopra una tellina, e si farà
colare sulla forma unita con poco burro.

Zellatina di Caffè 3.

Alla mucillagine si unisce un poco d'infuso for-
te di Caffè. Questo Caffè sarà abbrustolito in rosso,
e si farà lo stesso metodo come di sopra.

Zellatina di Vaniglia 4.

Alla mucillagine si unisce un poco di Rosolio
di Vaniglia finché ha odore.

Portione 5.

Parti una di farina di frumento, mezza di burro
bianco ben lavato e asciugato. Si fa pasta della

16. Farina e si tira in foglio, si mette in mezzo il pezzo di burro, e si piega e ripiega il foglio 10. volte il burro medesimo sinché questo si è unito alla pasta. Si noti che tanto più si piega, tanto più fogliato viene il forlione. Si tira un foglio lungo, ed abbastanza stretto, vi si mette della marmelata, o della mostarda. Si piega sopra questa bagnando i due orli del foglio con acqua perché non si uniscano. Si dà quella forma che piace, indi si cuoce con fuoco sopra, e sotto.

Avesi di penna di Spagna 6.

Zucchero Verigin 1/2

Ovi 8.

Si unisca e si aggriti bene per un'ora almeno poi si aggiunga 1/2 fior di farina con 1/2 Avesi mondati, e bene frammischiati, il tutto si porrà nella forma, e poi a cuocerne.

Spumiglie 7.

Mandorle dolci grossamente pistate 1/2

Zucchero Verigin 1/2

Chiave d'oro 6.

Si unisca bene il tutto finché si abbia una pasta uniforme, e si faranno spumiglie che por-

te sopra carte ove prima abbiassi sparsa della 17.
farina, si faranno cuocere a lento calore.

ed. M. se ne possono formare di varj sapori per esem-
pio di Cioccolata unendone una porzione di Can-
nella egualmente. Se colorite, si faccia della
tintura di Coceiniglia e se ne aggiunga un poca
se poi si vogliono amare, allora le mandorle
sieno metta amare e metti dolci, procedendo come
sopra del resto. -

Lani di Spagna ^{8.}

Zucchero Vegiv #2 -

Ovi #24 -

Si mescolino e si agitano bene come nelle Anisini
e poco prima di volersi porre nel forno vi si ag-
giunga fior di farina #2 - con poco alcool sacca-
ro di limone, o Cedro, e bene unito il tutto si dis-
tribuiranno negli addattati stampi e si uniranno
ed. M. da farina secondo l'esperienza fatta e
trovata.

Conserve di Ribes 9.

Si sprema fra le mani, e sopra uno staccio di Cori-
ni l'uva finché sorte succo e polpa tolto i semi
e le fibre. A questo succo vi si unisce il doppio
di Zucchero. Si fa riscaldate a M. ell. per un
dato tempo finché raffreddata un poco si mostra

18. Di coagulanti. Così si fa la conserva di Grambois,
di Armelino, di Decrico etc.
Si potrà poi conservare il pestico in pezzi facendo-
li bollire prima bene nello siroppo di Zucchero e
poi custodirlo in mezzo dello stesso siroppo ben den-
so. Tal sarà dell'Armelino.

Conserva di pomo d'oro secca 10.

Si prendevano i pomi d'oro onde separarne
la polpa, e questo si fa, o sopra di uno staccio di
Corno deuro o fra una tela. Si cuociano a fuoco
mudo fino alla rimanenza del terzo del suo vo-
lume poi a bagno maria, finché sia molto impi-
sato, finalmente si getta sui piatti ed a calor
di stufa o di sole estivo si dissecano, si tagliano
poi in pezzetti, e si tengono fra carte asciugante

Viviole in Spirito di Vino 11.

Zucchero \mathcal{R} 2-

Acqua — " 1-

Succo di Viviole

— di Grambois ana \mathcal{R} 6

Siogli a lento calore si passi per tela e vi si
mesci. Spirito di vino \mathcal{L} 22, Di Mellarschino \mathcal{L} 4-
Si mettino a stratto, a stratto \mathcal{R} 5- p. q di Viviole
alternando con Zafarano e Canella regina ana
 \mathcal{L} 1 1/2

poi si versa il liquido preparato. Si copri bene e 19.
si lasci così per me 3-

Conserve di Marenne volgarmente chiamate
Mavinelle 12.

Si spremevano le Marenne, si passerà il succo
cui si aggiungerà il doppio peso di Zucchero raffinato,
si scioglierà a fuoco nudo, si passerà per tela ed a
12. M. si farà evaporare a consistenza quasi di
gelo, si faranno asciugare al sole delle Marenne
e queste si metteranno nel siroppo sopraddetto si
farà bollire per qualche minuto, poi si porrà
in adattato recipiente -

Conserve di Amelino 13.

Solpa di Amelino 1-

Zucchero Bianco 2-

S. et. si farà la conserva

Mostarda sue proporzioni 14.

Solpa di Cotoigno peso sottile 19-

Miele di Fiume peso grosso 22

Corteccie di Arancio peso sottile 16-

Miele di Fiume peso sottile 32

segue

20. Senape in polvere ℥ 20
Vino bianco bollente peso sottile ℥ 48—
Frutta in Miele peso sottile ℥ 10—

Cassia della Regina p.

Zorofani p.

Uvici moscate p. ana ℥ 1—

Metodo che tener si deve.

Semi Cotoqui ℥ 16. p. g. si cuoceranno in
acqua quanto basterà, si monderanno dalle
cortecce ponendoli dalle capsule e si pisteseràn-
no in mortajo di Dietra sinché si è fatto
una pasta, si passerà e sarà circa ℥ 19. p. s.
Si peseranno a peso grosso ℥ 22, Miele di Fra-
me e si scaldà a fuoco lento sinché abbia per-
duto quell'umidità che contiene, sempre però
aggitandolo, indi vi si unirà la polpa di
cotoquo ed a calor pari lento si ridurrà a
consistenza di conserva, cioè a dire sinché
non bagna la Carta da scrivere —

Frattanto prenderai ℥ 16. p. s. di Cortecce
di Avanzo secche si faranno bollire
nell'acqua sinché si sono bastantemente
intenerite indi si spremeranno in cano—

vacua bene onde asciugare, e si triteranno ^{21.}
poi minutamente con adattato Coltello.

Si peseranno ℥ 32 - p. 1. Miele di Fiume gli si
cuopra ed a lento calore gli si vapori gran
parte dell'umido, sempre agitando cioè a
dive finché cessa di gorgiare, in allora vi si
aggiungerà le cortecce tagliate, e si agite-
rà continuamente fino a che si avrà reso
il miele quasi a consistenza di siroppo, e
si unirà poscia alla conserva di Cotoquo, si
prenderanno ℥ 20 p. 1 di Scape finamente
polverizzato, e ℥ 4. Vino bianco e Collete si
verrà sopra il Scape si lascerà finché è an-
cor tiepido, poscia si unirà al misto di Conserva
di Cotoquo, e di Arancio ed a lentissimo calore
si mescolerà il tutto, fatta questa operazione
vi si porranno ℥ 20 - p. 1. di sole frutta in mie-
le ed ancora si agiterà, poscia si aggiun-
gerà un'oncia per sorte di Cavella Regina,
Zarofani, e voci moscate sottilmente polve-
rizzate, e si conserverà in vaso chiuso, la
frutta si apparecchiavano con fretta non
del tutto mature, queste vorrai, si cuo-
ceranno nell'acqua, si monderanno dalle
cortecce i frutti non da ossi, si farà vaporare

22. gran parte dell'umido che contiene il Miele.
le a doppio peso delle frutta indi si uniscono
le frutta al Miele, però le frutta da osso
quando avranno bollito nel Miele, gonfiate
che siano si leveranno, indi si porterà a co-
tura il Miele, e poi quasi freddo si verserà
sulle frutta sopradette. Devesi usare au-
vertenza perché le frutta si spezzano, que-
ste si adoperavano sole senza Miele per
la Mostarda. Se mai col tempo si ferme-
rassero per non esser alla dovuta consisten-
za il Miele, si riscalderanno sinché si sca-
pori dell'umido che ancor ritenevano. Con
questo Miele che sopravanza, e che serve a
mantenere le frutta si potranno preparare
le cortecce d'Arancio, e la conserva di Cotoquo
solo coll'avvertenza quanto se ne debba ad-
operare spendo questo poro di quasi tutta
la sua originaria umidità, solo basterà le-
ver conto quanto ce ne è preso per cuocere
e mantenere le frutta, e quanto è rimasto
dopo che queste si sono levate. Nel peso
del Miele che occorre per la conserva, e
per le cortecce di Arancio, converrà porre a
calcolo anche la diminazione del peso nella

cottura per la conservazione delle frutta. 23.
/ le proporzioni per il composto vedi indietro. /

Mandorlate
Miele p. q. $\text{℥} 50$ -

Chiari d'ovo $\text{℥} 50$ -

Mandorle p. s. $\text{℥} 40$ -

Si cuocerà il miele e frattanto a parte si batteranno i chiari d'ovo, cotto che sarà si leverà il fuoco e raffreddato, ossia quando che la mano venita al calor dell'orlo della Caldaja vi si porranno i chiari d'ovo, e si agiterà con tutta forza, bene uniti questi vi si porrà a poco a poco il fuoco e si continuerà ad agitare fino a perfetta cottura del miele. Allora vi si porranno le mandorle abbrustolite più o meno e bene mescolato si verserà la pasta sopra le ostie tagliandolo in pezzi secondo il Capriccio

Setto

Miele p. s. $\text{℥} 90$ -

Mandorle abbrustolite $\text{℥} 30$ -

Signoli $\text{℥} 15$ -

Mandorle non abbrustolite $\text{℥} 15$ -

Chiari d'ovo $\text{℥} 60$ -

24.

Detto di mandorle abbrustolite

Miele # 80-

Mandorle abbrustolite # 50-

Chiave d'oro # 50-

Mandorlato napoletano

Mandate, pelate, leggermente abbrustolite, e
tritate Mandorle # 30-

Zucchero bianco # 44-

Cioccolato # 1.5

Essenza di Menta 3 1.

— di Zafferano

— di Cedro ana 3 1

Zucchero per formare alcool sacchari con li sud:

Olio essenziali # 1-

Si seguirà il metodo consueto come negli altri
mandorlati, avvertendo bene che aggiungerai
l'olio saccharo e la cioccolata dopo levato il
recipiente dal fuoco.

Detto Cremonese

Mandorle pelate, abbrustolite e tritate

20-, Zucchero pesto bianco # 20-

Miele a cottura # 15-

Segue

Ciocolata $\mathcal{A}4$ - ^{Gusti} Valcoalsauada come di contro 25.
 $\mathcal{A}2$ Zucchero in polvere, si unisce al miele ancora
caldo, indi le Mandorle, e si proseguirà come il
solito -

Mandorlato ad uso di Napoli
Mandorle dolci tagliate, e pelate $\mathcal{A}10$ -
Zucchero bianco $\mathcal{A}10$ -
Si preuderà il Zucchero, si chiarificherà, quando
che sarà ridotto a filo si unirà le Mandorle
e si mischierà sino a che sarà venuto quasi
vapo, popia si getterà sopra una pietra, e
raffreddato si taglierà in pezzi a piacere, se
si vorrà dargli qualunque gusto, si farà in
questo modo -

$\mathcal{A}2$ Zucchero

$\mathcal{A}10$ Chiari d'ovo si sbatti assieme, e si
unisce o Ciocolata, o Essenza di Cedro, o di Can.
nella etc.

^{Spezie}
Cochini $\mathcal{A}4$ -
Benzoino $\mathcal{A}1$ -
Semi di Sighella $\mathcal{E}3$ -
Finocchio $\mathcal{E}6$ -
Coriandoli $\mathcal{A}1$ -
Zucchero secco $\mathcal{A}2$ -
Sepe garofanato $\mathcal{A}2$ -
Mandorle dolci $\mathcal{E}6$ -
Si ridurrà il tutto in
finissima polvere

26.

Cannella da Mauco

Cochini #6-
Zenzaro #1-
Zucchero secco #3-
Mandorle ½ 6-

Il tutto si unirà, in finissima polvere, si ri-
tarà

Zafferani da Mauco

Sepe zafferanato #2-
Zenzaro ½ 6-
Cortecce di Cacao #2.5
Mandorle ½ 4-

Il tutto in finissima polvere

Mandorle liscie

Mandorle liscie #20
Zucchero bianco per sottanaole sirupato #17-
Des la prima coperta
Fior di Farina #3.6
Zucchero di Lisbona sirupato #12-
Amido di Fiandra #1-
Zucchero Avana sirupato #8-
per ultima coperta

Mandorle rive
 Mandorle coccute N° 20-
 Zucchero brando sirupato per sottacole N° 17-
 Fior di farina N° 2.6
 per rive
 Zucchero avana bianco sirupato N° 31-

Anime da Diavoloni

Zucchero in pane polverizzato N° 12-
 Mucilagine di Traganti quanto basta per
 far anime in forma di Trocisci

Detto Confetate

Anime da Diavoloni come sopra N° 4.6
 per la prima coperta
 Zucchero avana sirupato N° 28-
 per ultima coperta
 Zucchero avana N° 6-
 Detto padon — 4- unitamente sirupato

Anime da Vanigliani

Vaniglia minuta mesia, e polverizzata
 Canela Regina in polvere 3 3/2
 Cioccolato raschiata N° 3-
 Draganti ridotti in mucilagine 3-
 segue

28.

Storace 33-

Zucchero pesto d'avana 811-

Fatta di tutto una pastiglia si riduce in anime
me come quelle dei Diavoloni, che si asciugano
alla stufa -

Sette sottanate

anime sudette 84-

Der la prima coperta

Zucchero di bona asciutto e siropato 818-

Animo nostrano 820

Der ultima coperta

Zucchero avana secco siropato 815-

Paviglioni

Anime sottanate come addietro 822

Der prima coperta

Zucchero avana asciutto, e siropato 838-

Der ultima coperta

Zucchero pannon siropato 82-

Pinochio di Barbaria confetto

Pinochio di Barbaria 84-

Der prima coperta

Zucchero biondo siropato 890

segue

Fior di farina # 2.6
 Seconda coperta
 Zucchero bianco sirupato # 10-
 Amido nostrano # 1.6
 Terza coperta
 Zucchero di buona bianco sirupato # 25-
 Amido di Fiandra # 2.6

Cannellini

Cannella Regina o di Goa come uoi,
 in paglietta # 9. Zucchero Avana # 30
 sirupato, Amido di Fiandra # 2 -

Garofani confetti

Garofani tagliati come di sopra # 9
 Zucchero Avana sirupato per sottanelli
 # 11 - Ses coperta, Zucchero di buona
 sirupato # 11 - , Amido di Venezia # 3 -

Coriandoli confetti

Coriandoli con la prima coperta # 37-
 Ses coperta
 Amido di Fiandra # 2 -
 Zucchero di buona sirupato # 24 -

Cunellini di Zuoffoluda

Cunella Zuoffanata in paglietti #1 -
Zucchero di Lisbona

———— di Avana ana #12 - siroppo
affieme per sottana.

Des prima coperta

Amido nostrano #5 -

———— di Pinadra a 2 -

Des ultima coperta

Zucchero Avana siroppo #12 -

Seme Sauto confetto

Fornella di Puglia / Zirel #2 -

Zucchero di Lisbona siroppo per sot.
pancola #32.4

Seme Sauto polverizzato #4 -

Amido #12 -

Des ultima coperta

Zucchero di Lisbona siroppo #5 -

Amido fino #2 -

Anesi confetti

Anesi #3 -

Zucchero biondo siroppo per sottana
#16 -

Segue

Per prima coperta

Amido nostrano # 7 -
Zucchero di buona siroppato # 10 -

Per ultima coperta

Amido di Pandora # 1.6
Zucchero di buona siroppato # 25.6

Cacao Confetto

Cacao in pezzetti # 4 -

Per prima coperta

Amido nostrano # 4 -, misto a Cannella
fina polverizzata # 3 -

Zucchero Avana siroppato # 12 -

Ultima coperta

Amido fino # 1.6
Zucchero bello siroppato # 13.6

Serricata

Dolce di Serrico asciutto # 17

Zucchero Avana cotto a filo # 25

Mercola e poni la massa a calore di
stufa nei soliti stampi unti leggermen-
te di Olio di Mandorle Dolci -

Condimenti

Per le carni porine insaccate

A ogni libbra di Carne preparata ad uso

32. Di duganega si aggiungeranno 3 ij delle
seguenti polveri

Sepe garofanato p. ʒi —

Cannella Regina ʒ 6 —

Garofani

Semi di Anomo uua ʒ 1 —

Vaniglia 3 4 —

U. M. per ogni libbra di Carne preparata
ad uso di Godeglini se ne aggiungeranno

3 ʒ ʒ

U. M. della Carne per Godeglini si ag-
giungeranno bicchieri due di vino di Ci:
p. 6 per ogni ʒ 60 —

U. M. della Carne per saladi da taglio se-
za condimento —

Condimento fino da duganega

Cannella di Goa sopraffina ʒ ʒ —

Garofani p. ʒ 1 —

Uoi moscate 3 6 —

Mandorle dolci ʒ 1 —

Pinochio e Coriandoli ʒ 1 —

Condimento sopraffino da duganega

Cannella della Regina

di Goa uua ʒ 6

Segue

Zafferani ℥ 1 -
 Noce moscate ʒ 6 -
 Mandorle dolci ℥ 1 -
 Finocchio, e Coriandoli ℥ 1 -

Condimento per Auguaga, e Musetti

Annella della Regina ℥ 1.6
 ———— di Goa ℥ 2 - ed ℥ 8 -
 Sape Zafferanato ℥ 2.8
 Coriandoli ℥ 1 -
 Zafferani ℥ 3 -
 Noce moscate ℥ 2 -
 Massi ʒ 4 -
 Anisi stellati ℥ 5 -

Condimento fino per Musetti

Annella di Goa cernita ℥ 1 -
 Zafferani ℥ 2 -
 Noce moscate ℥ 1 -
 Mandorle dolci ℥ 1 -

Condimento sopraffo per Musetti

Annella della Regina ℥ 6 -
 ———— Goa cernita ℥ 6 -
 Zafferani ℥ 2 -
 Sape

34. Mandorle dolci ʒ 1-
Vini moscate 3 4-

Condimento per Mandorle sopraffino
Cannella Regia ʒ 10-
Zoa cernita ʒ 4-
Zucchero ʒ 1 1/2
Uccis 3 4-
Vini moscate 3 4-
Paniglia 3 3-

Condimento e modo di preparare i Severoni
in aceto
Severoni di messana grossezza p. q. ʒ 15- tagliati
in peduncoli a strati di si aspergeranno cir-
ca sal comune ʒ 1- dopo due giorni si le-
vera l'umido separatosi e con acqua ʒ 6-
aceto buono ʒ 9- si lavorano bene onde
togliere dalla superficie il principio e la
materia salina. Fatta tale operazione si
porrano questi Severoni in aceto comu-
ne ʒ 8- e si lasciano per 48 ore. Si raffer-
ma l'aceto si vaporerà in vaso di terra ed au-
tor tiepido si verserà sulla Severoni e ciò
si ripeterà fino a che si conoscerà aver i
Severoni cominciato ad acquistare il sa-
po di aceto, vale a dire due o tre volte,
cio fatto si lasciano sgocciolare dalla

aceto di cui sono imbevuti e stratto a stratto 3 ℥.
si poranno i Severoni in una libbra di terra con
erbe Dragone, e Timo ana un manipolo, Zafferano
3 4-, Cannella ℥ 1, Aceto comune forte in tanta
ta quantità che possa immerse tutti i Se-
veroni sudetti. Chiusi e come fa una qualche
provisione per farli seccare immersi. La fatto
un mese circa si potranno mangiare a
piacere.

Severici in spirito di vino

Severici maturi ma non guasti ℥ 30 - p. 9
aperti per metà si secceranno al sole, quan-
do saranno quasi seccati si porranno in
vasi ed a stratto vi si getterà.

Cannella della Regina contusa ℥ 2 -

Zafferani contusi 3 4 -

Tutti vi si verserà il liquore così composto.

Zucchero ℥ 2 -

4 Acqua ℥ 16 siogli e cola, aggiungi

spirito di vino ℥ 6 -

Acqua di fonte ℥ 12 -

Spirito di Mandarino ℥ 6, *mp*

36.

Morre in Acquavita

Morre neve e maturoe quante vrei
Spirito di Vno. parti due
Acqua parti una, misce

Mostarda altro metodo

Si comincerà dal preparare i frutti in miele
e si farà così -

Arnellini non del tutto maturi ma ancor
covi #10. p.g. Serrici idem #12 - Gumbette
ofia verdacci #12 - p.g. / invece di queste si
può sostituire qualche altro frutto p.e. Serr
Cancellini di buona qualità. Si peatellera
no i Serrici, e gli Arnellini con un piron
da favola, onde abbondino più facilmente
il loro umido.

Si riscaldano bene. #30 p.g. di miele di
Siume, e poi lasciato raffreddare, cioè quando
è tepido si verserà sopra le frutta poste in
una gran bara al cui fondo laterale vi sia
addattata una spina per levarvi il miele
senza toccarvi le frutta, si comprimerà, e si
obbligheranno le frutta a star immerse nel
miele col mezzo di un peso che le tenga
basse. Dopo 48 ore per la spina si separerà
il miele, che si svaporerà un poco onde

prendi l'umido ricevuto dalle frutta, e 37
pepido che sia si riverserà sulle frutta
shepe, si ripetterà l'operazione finché le
frutte si sieno tutte ingeguate di miele, ed
biano perduto il loro umido, sieno quasi fra-
paventi, sieno tenuti alla pressione del di-
to, e finché il miele non apparirà d'esser
si dilungato ridotto a tal punto basterà
ogni otto o dieci giorni scaldar il miele con
de quattorsi della preservazione. Frattanto
si potranno mettere in miele assieme colle
frutte dei pezzetti di cortecce d'Avancio, e di
cedro. Sarà la stagione opportuna per li
peri Cannellini, o Garignoli e di questi se
ne potranno aver p. 9 & 20, si faranno bollire
nell'acqua per due minuti e poi si leveran-
no, si lasceranno scoccolare su di una tavola
e sono piccoli si lasceranno intieri, se gran-
di si divideranno per metà, si riscalderanno
N. 20. - p. 9 miele e si fratteranno come le
altre frutta. Frattanto si prepareranno a
parte peso sottile N. 8 - di cortecce d'Avan-
cio seche, queste si faranno rammolire col
lasciarle per dieci ore nell'acqua tiepida
e poi colle frittarolle si ridurranno a minuti
simi pezzetti, sopra queste si verserà N. 8. p. 9

38. di Miele riscaldato. Anco queste si frutte:
ranno come le frutta, onde far pervenire al
Miele l'umido ricevuto dalle Cortecce.

Preparazione della Conserve di Cologno
Si prenderanno ~~anno~~ p. g. $\text{℥} 100$ di Cologno a
perfetta maturità e si faranno bollire nell'a-
cqua finché sieno un po' teneri, si leveranno
e sopra favole si lascieranno sgocciolare, si
taglieranno lasciando a parte la capsula in-
terna coi semi, ed in mortajo di pietra si pitte-
ranno formando una pasta omogenea non gra-
sa. Questa si pesi, e sarà a peso sottile $\text{℥} 135$ -
circa. Fatto ciò vaporino a legger calore
fino a tanto che abbia perduto la maggior
parte dell'umido $\text{℥} 135$ - Miele di Ficme a
peso grosso e ridotto a bel punto vi si metta
la polpa avuta dal Cologno ed a legger ca-
lore si cuocerà finché sia a consistenza
di conserva, ossia finché non bagna la cas-
ta da scrivere. Se questa conserva non si
addorresse si tosto cuocerà di tanto in tan-
to esaminandola perché può occorrere di vi-
fringerla nel fuoco per poterla mantenere
e ciò per vaporare l'umido, o ricevuto
dall'atmosfera e formatosi per essere stato

abbandonato dal Cologno o dal Miele. Ma ad. 39.
Doverrebbe farlo, allora non fa d'uopo l'esame
Prima di compor la mostarda conviene levar
il Miele dalle frutta, e dalle cortecce di Caram-
cio evaporando a legger calore, indi unirli
alla Conserve di Cologno, benchè però sia tie-
pido. Fatto questo si terrà approntato un mis-
cuglio di ʒ 6 - peso sottile di fior di Sedage in
finissima polvere, su cui vi si verseranno a
peso sottile ʒ 14 - di vino bianco bollente, e
questo misto si verserà sulla conserva, poi
fatta tutta la massa, fredda si meschieranno
i Caramzetti, indi il miscuglio di

Cannella ʒ 6 -

Garofani ʒ 6 -

Croci moscate ʒ 4 -

Il tutto in fine polvere tenuto 24 ore
in infusione in ʒ 14 - di vino bianco, e tutto
miscchiato vi si ~~versano~~ le frutta di 10.
per preparate -

Dosa per Suganega e Musetti

Cannella ʒ 6 ʒ 1. 6

Detta Garofanata fina ʒ 6 -

Sevone forte ʒ 4 -

Coriandoli ʒ 6 -

Cochini ʒ 1. 6

Segue

40. Quelchevo \mathcal{N} 1.6
Mandole circa \mathcal{L} 9-

Altra Dosa per Luganega.
Cochini \mathcal{N} 2-
Cannellina \mathcal{N} 2-
Uoci moscate \mathcal{L} 1 1/2
Savignia una lega
Coriandoli \mathcal{L} 6
Sepe Garofanato \mathcal{L} 8-
— Detto forte \mathcal{L} 6-

Altra
Cannella di Goa \mathcal{N} 1.6
Cochini \mathcal{N} 3-
Uoci moscate \mathcal{L} 1 1/2
Coriandoli \mathcal{L} 6-
Sepe Garofanato \mathcal{L} 6
Quelchevo \mathcal{N} 1-
Mandole circa \mathcal{L} 9-

Dosa sopraffina per Luganega
Cannella della Regina \mathcal{N} 1-
— di Goa \mathcal{N} 2.6
Garofani \mathcal{L} 6-
Uoci moscate \mathcal{L} 1 1/2
Maiz \mathcal{L} 3/4

Segue

Sepe forte ℥ 3-
Vaniglia ℥ 1 1/2
Mandole circa ℥ 9

Cannella fina di Banco
Cannellina di Goa ℥ 5-
Zucchero ℥ 2-
Mandole circa ℥ 6-

Cannella mezzana
Cannellina di Goa ℥ 5-
Cocchini ℥ 6-
Zenzaro ℥ 1-
Sepe forte ℥ 8-
Pasta di Mandole, opia puallo ℥ 5-
Zucchero ℥ 8-
Mandole circa ℥ 1-
q. s di terra rossa per dargli il colorito a
piacere -

Cannella sopraffina
Cannella della Regina ℥ 6
— di Goa ℥ 1.6
Zucchero ℥ 9-
Mandole circa ℥ 4-

42.

Garoffani mezzani

Cannella garoffanata fina $\text{\#} 2.6$

Detta ordinaria $\text{\#} 4-$

Sepe garoffanato $\text{\#} 2-$

— forte $\text{\#} 1$

Sanello $\text{\#} 2-$

Zucchero $\text{\#} 4-$

Mandole circa $\text{\#} 1.6$

q. s. di terra nera per dargli il colorito a piacere

Cannelladi squaffini

Cannellina $\text{\#} 2-$

Coccolini d'alepandra $\text{\#} 4-$

Cannella garoffanata fina $\text{\#} 1.6$

— ordinaria $\text{\#} 2-$

Zenzaro $\text{\#} 2$

Sepe forte $\text{\#} 1-$

Zucchero $\text{\#} 4-$

Mandole circa $\text{\#} 1.6$

q. s. di terra rossa per dargli il colorito a piacere

Cannelladi mezzani

Zenzaro $\text{\#} 2-$

Galanga $\text{\#} 6-$

Coccolini $\text{\#} 4-$

Sepe garoffanato $\text{\#} 1.6$

Coriandoli $\text{\#} 1-$

Segue
→

Cannella javanata # 1. 8
Sanello # 3-
Zucchero # 5-
Mandole circa # 1-
Sape forte # 1-

43.

Spezie giulle

Benigno # 2 -
Sanello # 1-
Mandole circa # 1-
Asfor bello # 1 -
Raffero # 1 -
Terra Oriana # 1/2
Aguavita q. b. per ravivar il colore.

Cannella sottaffina

Cannellina di Goa # 2-
Cochini # 6-
Zucchero # 8-
Sanello # 3-
Sapore forte # 1-
Mandole circa # 1.6

Spenza di Sombio

Zucchero grasso # 14-
Bianchi d'oro et. 2-
Acqua # 4-

Segue

44. Fatele siroppo di cottura a filo della
quantità di ℥10, aggiuntovi nella prima
acqua ℥2.

The D'Alauda ℥1.

Cortecce fresche di limone et ℥4.

Fatele una infusione con acqua bollente
℥1. - per ore sei circa e questa acqua di

The la unirete al siroppo, e fatele bollire
assieme. Ricevuto a dovere il siroppo ag-

giungete, succo di limone mezzo tazza
da tavola e tosto che vi bolle lo levate

dal fuoco, e quasi raffreddato unirete assie-
me col siroppo. Rum Giamaica ℥10.

do conserverete in bottiglie per uso di
bibite a caldo con acqua bollente.

Acquavita ^{ellistrai} ℥8.

Essenza di Anisi 3 1.

— di Finocchio 3 1/2 sciatte in sp-
rito di vino ℥2. - Acqua ℥1.

Aneson

Acqua vita ℥12.

Essenza di Anisi 3 1.

— di Finocchio 3 1/2, sciatte in sp-
rito di vino ℥1. - Acqua ℥6 m.

Rosoli sopraffini

Zucchero raffinato ℥ 11. 6
Acqua bollente ℥ 6.

Favete siroppo, o liquefatto che sia a piccolo calore, lo lascierete raffreddare, e fate due giuste parti per servirvi per fare due qualità di Rosoli di ℥ 6 - per qualità.

Nella maniera che fate la prima, fate di tutte le altre lo stesso. Cioè.

Cannella	} 3 unni di	} Essenza per ogni qualità	Menta
Cedrato			Millefiori
Limon			Zaroffani
Sorbagali			Melissa
Lebeho			Anisi
			Pinocchio

Il siroppo che avrete sarà di ℥ 6 p.e. Rosolio di Cannella, siroppo ℥ 6, Essenza di Cannella 3 1-, sciolto in spirito di vino ℥ 1-, aggiungete ancora spirito di vino ℥ 1.3, Acqua di Rose 3 1-

Nel Rosolio di Rose basterà poche gocce di Essenza -

Rosoli sottoffini

Zucchero grasso ℥ 8 -

Bianchi d'oro et. 1. =

Acqua ℥ 6, e nelle spume ℥ 1 -

Segue

46. Dovrete ricevere siroppo $\mathcal{R} 10$ - fatele due
giuste parti. Questa qualita vi servirà di
regola per far tutte le altre. Cioè.

Cannella	Menta
Cedrato	Millepiori
Simon	Zaoffano
Dorlogalli	Melissa
Selebio	Antisi
	Sirochico

Esempio per questa, e per tutte le altre qua-
lita.

Siroppo $\mathcal{R} 5$ -

Spirito di vino $\mathcal{R} 2$ -

Essenza di Cannella $\mathcal{Z} 1$ - sciolta in spirito
di vino $\mathcal{Z} 6$, acqua $\mathcal{Z} 6$ -

Reche d'uso Inglese

Zucchero grasso $\mathcal{R} 6$ -

Biancho d'ovo $\mathcal{R} 1$ -

Fatele pane con acqua $\mathcal{R} 4$ - più nelle
spume $\mathcal{R} 1$ - e queste materie le filtrerete
per stamigna. Prenderete una parte di
siroppo bollente nel quale infonderete

Thè $\mathcal{Z} 2$. Lo preparate, e lo unirete al primo

Siroppo $\mathcal{R} 9$ - Essenza di Cannella $\mathcal{Z} 1/2$

Cum $\mathcal{R} 5$ - — di Simon $\mathcal{Z} 1/2$

Segue

Spirito di vino § 2. in nel quale si vogliono § 47.
rete le Epeuze.

Seo duogli il suo color naturale, usate po-
ca acqua ricavata dalla decozione di Legno
Zauro.

Mosoly ordinarij da Manico
chenta

Zucchero grasso § 10-

Bianchi d'oro § 2-

Acqua per far panna § 7, più nelle spia-
me, acqua § 2-

Devrete ricevere siroppo chiaro § 16-

Acqua vitæ bianca § 13-

Spiza di chenta 3 2 sciolta in spirito
di vino § 1, Acqua § 2-

Come si fa la chenta si fa pure § 32 - in tutto
le altre qualità

Pin fresco

Favete un siroppo come quello della chenta
con Zucchero § 6-

Spiza di garofano 3 2

Amaro stomacico

Favete un'infusione in un recipiente
ben chiuso, con

Rauha di Ginepro ben ammucato § 4. —

Segue —

48. Abrincio tagliato non fresco, il valore di sei soldi
Superficie di dimon. manipoli uno
Aguavita buona. $\text{\textcircled{R}} 24$ -

A calor di poco fuoco per ore 24- posto passato
questo strumatico col mezzo di uno staccio di
Corno fino, in un recipiente, ossia in una
mastella di legno. do conserverete questo ben
chiuso, nel medesimo liquido aggiungete.

Aguavita $\text{\textcircled{R}} 10$, e fatele altra infusione
col mezzo del fuoco per ore sei circa, paperete
anche questa aqua aromatica col
pomo e fatele un' unione, più aggiungete.
Aguavita $\text{\textcircled{R}} 6$, e poca aqua colorata
di legno Pauvo, fatele riposar cio' per qual
che giorno accio' le materie latee si depo-
nno al fondo, poi fatele la filtrazione.

Americana

Fatele un siroppo come quello di Essenza di
pombio con la quantita di Zucchero, come
nell' aqua, e cottura a filo, posto che lo avrete
ricovuto a cottura a filo, lo lascerete raffreddare.

Siroppo $\text{\textcircled{R}} 10$ - faccendone unione col
Mistura

Aguavita bianca $\text{\textcircled{R}} 6$ -

Essenza di Auseri 3 1- Seltza di Pombio 3 1-

Le due e pence riotte in spirito di vino & 1. 49.
aggiungasi spirito di vino & 3.

Buggolai forti ad uso di Napoli
Mandole dolci ridotte in farina & 3.

Farina bianca & 5.

Melazzo & 3.

Zucchero grasso & 3.

Farete una unione in una bastardella e
sopra il fuoco farete una pasta coll'aggiun-
gere.

Canella della Regina in polvere ℥ 2.

Garofani in polvere ʒ 2.

Peci monate raspate ℥ 2.

Acqua di Rose ℥ 1.

Uovi d'ovo ℥ 5.

Quando avrete ricevuto un unione di pasta,
la verrete sopra una tavola e la manijate.

Avrete sopra una tavola per maggiormente
avirla. Farete di Buggolai di grandezza me-
diore.

Doorete prima apparecchiarsi del Zucchero
raffinato ridotto in piccolissimi pezzetti e non
in polvere, questo lo avrete posato sopra
una carta ad altro, e applicarete il buggoli
sopra col premerlo un poco, accio il Zucchero

50. si attacchi, li ponete sopra lastre di ferro, fornite sopra con farina col mezzo d'uno staccio.

Favete cottura a fuoco leggero, accio' il Zucchero non cambi colore, e raffreddato li conserverete in vasi di vetro.

Cartoline, o lilelle rottonde

Zucchero in polvere N. 10. - favete un siruppo a freddo col aggiungere acqua N. 1. - favete un miscuglio in un cadino, poi preadete un terzo della tenuta di quel Zucchero e aggiungete quel sapore, che vi darò nota, cioè Mele, Cannella, Limon, Narancia. Di queste quattro qualità vi servirà per fare tutto il vostro lavoro colla quantità di gocce sei in circa per cadauna volta che favete cottura, cioè favete cinque, o sei per cadauna qualità, e poi potrete fare più o meno, come vi aggrada. Quando avrete ricevuto a cottura a filo quel Zucchero col sapore favete lilelle sopra lastre di latta nuova col mezzo d'un manico di Chupajo di legno strappando leggermente nel boubino quella piccola quantità per ricever quella grandezza, come vi farò cono-

peve, per esempio in circa della circonferenza 51.
za di un centesimo o poco più, queste torte raffre-
date si di laccanq, e le conserverete assieme nel
fave un'unione di varj sapori, e con l'arte co-
lorata a diversi colori, tagliata fina nelle es-
presmita, le vogliete una per una.

Zucchero d'orzo

Zucchero fino. 88-

2 Piocchi d'oro et 2.

liquor 1/4, fate l'acqua lattea

Fate il siroppo, e qualora è pulito dalle spiu-
me, non fate questo siroppo per pannolino,

pullirete torto questa bastardella, e fate

collire questo siroppo senza più pullirlo si-
no alla cottura, che col mezzo di un piccolo

stecchetto dovete applicarlo nel medesimo si-
roppo, applicandolo poi nell'acqua, e se il sirop-
po è molle, non è a cottura, e perciò do-

vetè continuare e nuovamente provarvi
sino, che con la prova che fate, deve resta-

re indurito sullo stecchetto, e che non attac-
chi al palato, in allora versate questo

Zucchero d'orzo sopra una pietra bene pu-
lita passata con carta untata da olio di

mandorle od olioaccio non si attacchi. Raf.

52. *predato che sia ne farete piccoli pezzi, e
conservarete in vaso di vetro ben chiuso.*

*Apicotteric colorate, Rosa, Verde, Giallo, Bianco
Farete prima infusione con
Draganti. ℞i—
acqua calda. ℞i—*

*In un piccolo cadino la scriverete in infusione
per giorni due circa, poi passerete questa
pasta sopra staccio di Cotone fino col mezzo
di una grattola di legno, e con questa passerete
la pasta, con zucchero, cioè.*

*Zucchero sopraffino in polvere, ℞i 10—
e col mezzo di un mortajo grande di pietra
farete una pasta col aggiungere poco Liq.
gatti per volta per ricevere pasta ad uso di
pane comune, fatto la conservarete sopra
una tavola ben coperta, e ne farete due
gratte parti. In una aggiungerete il suo
sapore di menta, gocce sei circa senza spi-
rito, e covrete manipolandola accio l'essenza si
unisca, e spagierete per rimetter dell'altra ef-
fenza di menta se occorre per render al-
locata questa pasta. d'altra metta di pane
farete tre parti per unire per cadauna*

il suo colore come vi darò notte, e in queste 53.
non si usa il suo odore. -

Color di Rosa

Cocciniglia 3 2 - pistata e fatta bollire con acqua
3 2 fino alla sua metà con poco allume, pappo,
telu e poi usavete di vestaola sopra quella
quantità di pasta e donatela sino che riceve,
la una pasta eguale.

Color Verde

Questo odore farlo con due colori uniti di:
Dolci fini col aggiungere nel medesimo piccolo
mortaretto di bronzo case una di acqua per
color e facerli in due gotti da tavola.

Eudacio 3 2 ridotto in polvere, e unito con
acqua 3 1 - e conservar ciò in un bicchiere.

Color Giallo 3 4 -

E farete come il primo con la medesima acqua
e conservar ciò in un altro bicchiere.

In altro recipiente, per unirete del giallo, e
poca quantità di bleu, e unirete assieme
sino che ricevete un color verde chiaro
e con questo farete altra porzione di pas-
ta bene donata. Dell'altra quantità di
giallo farete pasta gialla simile alle
primi. Sicché dovete usare in questa
maniera, prendevete sempre due parti
di quella pasta bianca con essenza, e un

54 poca di quella colorita, e fare due eguali
lunghezze unite, e fare un piccolo bottondo,
opra essi. Osservate sempre che dovete
usare per ogni pezzo il bianco, e variare con
gli altri colori e sopra latta di ferro fornita
prima di latta da lettere, questi s'azzola
o essi non tanto uniti accio non si abba-
chino, il calor del forno deve essere mode-
rato, e tosto che vedete che si gonfiano di
grossizza, dovete levarli dal forno.

Mandorle perline Zuccherate

Zucchero granato. $\frac{1}{2}$

Mandorle dolci intiere. $\frac{1}{2}$

Acqua pura $\frac{1}{4}$ circa

Col mezzo di una piccola cazzuola unirete
il tutto e sopra fuoco acceso farete ballare,
tosto che osservate una unione di siropo.
Dovete mescolarse di continuo con una spatola
di legno larga nel fondo ad uso di quella
da Dolenta. Quando la mandorla è tutta
coperta di Zucchero granato, e che viene di-
vise una dall'altra, e che non resta più
materia liquida, vuotatele tosto in un
civello e conservatele coperte con panno.

lino, continuerete il vostro lavoro sino a quel 55
la quantità che vorrete fare.

Soi Corvellatele accio quelle piccole materie di
Zucchero non restino assieme colle mandole.
Conservatele in Vaso di Vetro.

Conserva di Fragole, Ribes, Sambue, e Marasca
La prima qualità vi servirà per le altre.

Fragole mature pulite dal suo verde, e con-
servate in un Cadino per due giorni circa,
poi prendete un piccolo staccio di lino
fino, e fatele pasta col mezzo d'una piccola
spatola di legno. Fatele il peso di 8 1/2 di
pasta, e la ponete in una piccola bastera
della coll'aggiungere Zucchero fino 8 3/4, e 10.
per fuoco acceso fatele cottura leggera of-
servando di mescolar sempre la medesima
conserva con spatola di legno, e per la sua
cottura fatele la prova con Carta bianca
con cola, e quallora quella poca quantità
che ponete sopra la Carta non vi dà nessun
segno d'umidità nella parte di dietro, sa-
rà a dovere di cottura, fatto la levate
dal fuoco, e quasi raffreddata la conservate
in piccoli vasi di vetro, queste vengono

56. usate molto per far bibite nell' Estate.

Detta di Marasca

Favete siroppo simile a quello di Spezza
di Sonchio, a filo con

Zucchero $\mathcal{L}10-$

Acqua $\mathcal{L}6-$, e favete siroppo $\mathcal{L}10-$

Le Marasche le pullirete dal suo gambetto
un giorno prima, e osservate che sieno in-
tierre, in peso di $\mathcal{L}5-$.

Quando il siroppo è a cottura aggiungete
le Marasche mescolate assieme al siroppo
e qualora la marasca non contiene più
umidità a prova di Carta come addietro,
la levate dal fuoco, e la serbate in
vasi di vetro -

Maranto

Maranto maturo, lo pullirete dal suo gam-
betto, e favete pasta, e col mezzo di uno stac-
cio di Corno lo passate e favete il peso di
 $\mathcal{L}1-$, e unirete Zucchero grosso $\mathcal{L}3-$, e fare-
te cottura a conserva col aggiungere in
fine della cottura il valore d'un Centesi-
mo di Allume di Rocca, raffreddato che sia
la conservate in vasi di vetro.

Estratto di Marasca

57

Marasche fresche mature. ℥ 100 -

Queste si devono pullire dal loro gambetto, e col mezzo di un bigonzo farete pasta col folare ley: geometrica, poi aggiungerete vino buono ℥ 32, mescolate assieme, e con un rotondo di tavola farete uso sopra il vostro bigonzo, acciò la pasta prenda fermentazione, dovrete fare questa fermentazione per giorni otto, e ogni giorno dovrete con una sola di legno sollevare la medesima pasta. Due giorni prima di questa fermentazione, dovrete acquistare la foglia di Marasca ℥ 20. circa pullita dal suo gambetto, e sopra una tavola la conserverete dell'altezza di un palmo, e dovrete sollevarla due volte al giorno per impedire la fermentazione.

Destillazione

Pasta di Marasca fermentata ℥ 100 -

Foglie di Marasca infisate ℥ 8 -

Acquavita raffinata ℥ 4 -

Prima di usare questa destillazione dovrete apparecchiare il vostro destillatorio, che nel fondo dovrete applicare un fondo di tavola sollevato quattro dita dal fondo, e tutto versarete vino vecchio di acqua, e poi quella materia per la vostra destillazione. Dovete fare la destillazione a fuoco lento, e quando non ricevete più spirito di estratto, non dovrete

58. far uso di quel spirito leggero, cioè dovete applicare alla vostra distillazione altro recipiente, e queste si chiamano flemme. Queste flemme poi si fa altra distillazione coll'aggiungere foglie N. 4. e quel poco di spirito di Estratto che ricevete, lo unirete col primo

Sirupaggione

Ducchero raffinato N. 11.6

Acqua bollente N. 5-

Liquore fatto che sia col mezzo di piccolo calor di fuoco farete misura per ricevere

Sirupio N. 10-

Estratto di Nararica N. 5-

Spirito di Vino N. 1, in tutto N. 16-

Acqua di Rose N. 2-

Sapone ad uso di Canca

Vi farò in prima conoscere per fare i vostri saponi di due qualità, il primo sarà a prova dell'oro, e questo sarà il primo, il secondo si chiamerà leggero come vi farò conoscere.

Dovete precedere della Calce viva in focoli N. 20. questa dovete smorzarla con poca acqua, sinchè è quasi in polvere, usavete con acqua, qualora non fuma, e se fuma non ne usate, e in questa maniera riceverete in poco tempo la Calce in polvere.

Prenderete Soda in loco § 20. questa la fa. 59.
pelo in piccoli pezzi della grandezza di Sordatura
col mezzo di una pinta ferrajo, ridotta che sia
questa Soda, la unirete alla Calce col mezzo
di un badile, e farete un eguale miscuglio.
Dovete prendere un trigono di legno forte e
nel fondo vicino alla sponda vi deve essere un
buco, sopra questo buco applicavete un pezzo di
corno curvato, e sopra questo corno un pezzo di
fela grossa che sorregga la circonferenza del Cor-
no poi versavete quella materia col mezzo di
un badile od altro e calcavete colle mani, e
sopra applicherete un pezzo di storo, accio la
materia resti ferma quando si aggiunga l'a-
cqua. Versavete in questo trigono con acqua
chiaro, secchi otto di acqua, e tarverete in prima
lo spinolo sottoposto. Fate una fermentazione
per giorni quattro passati li quali dovete
molto allo spinolo per ricevere il vostro Alkali,
o liscivio a filo applicherete sotto a questo tri-
gono un recipiente di legno forte, e riceve-
rete il vostro Alkali forte di sostanza Alcalina
Tutta questa qualita di Alkali colla prova
dell'oro come vi faro conoscere dovete
unirlo assieme, e qualora non e piu alla
prova dell'oro, usavete sotto al vostro tri-
gono altro recipiente, e riceverete il secondo

60. più leggero, e sino che ricevete di questo Alkali
leggero dovete aggiungere nel vostro Trigonzo
Acqua secca quattro facendo per due giorni
una seconda fermentazione, e dovete fare
in questa maniera sino che ricevete sostan-
za alcalina. Questo Alkali forte di sostan-
za alcalina deve avere l'attività, che un
ovo fresco deve stare a gala alla circonfe-
renza di una moneta, e questo lo conservate
in recipiente ben chiuso.

L'altra qualità che non ha questa attività
dell'ovo, e che l'ovo getta nel galleggiare in
mezzo al bicchiro sarà la seconda qualità
leggero. Queste due qualità dovete tenerle
ben chiuse, e sono di matita durata, con que-
ste due qualità fate la pasta di sapone
ad uso di Cadaca, bianco come vi farò conoscere.
Per sapere il termine della sostanza
alcalina fate la prova, col toccarvi leg-
germente la lingua se è piccante continua-
te la vostra filtrazione, se non è più piccan-
te, non fate più uso di quelle materie.

Pasta di sapone

Prenderete una Caldaja della feanta
di seccati quattro, e sopra fornello di bronzo
che corrisponda al solo fondo della Caldaja
fate a fuoco leggero la sua cottura.

Alcali comune sporco $\mathcal{R} 20$ } in unione
 Alcali leggero — $\mathcal{R} 20$ }

Proverete che unite questi due generi, vi darà una pasta saponosa leggera, e con spatola di legno sarete moto ogni quarto d'ora e farete bollire questa unione ore una.

La vostra quantità di liscioj sarà $\mathcal{R} 20$ consumati per ogni quarto d'ora $\mathcal{R} 5$.
 Proverete anco la nota per le sue due qualità

Primo lisciojo leggero $\mathcal{R} 20$ — usandolo per ogni quarto d'ora $\mathcal{R} 5$ —

Secondo lisciojo leggero $\mathcal{R} 15$ — } sempre in unione
 forte — $\mathcal{R} 4$ — }

Terzo lisciojo leggero $\mathcal{R} 12$ — } facendone sem-
 forte — $\mathcal{R} 8$ — }

Quarto lisciojo leggero $\mathcal{R} 10$ — } per uso, ogni
 forte — $\mathcal{R} 10$ — } quarto d'ora

Quinto lisciojo forte $\mathcal{R} 20$ — } $\mathcal{R} 5$ —
 Sale comune $\mathcal{R} 4$ —

Dopo che avete consumato questo lisciojo con il sale, riceverete una pasta di sapone forte quasi alla sua cottura.

Per conoscere la sua cottura, prenderete un Cortello di lamina larga, prenderete fuori dalla Caldaja poca quantità di pasta,

62. e col mezzo dell'aria, farete raffreddare, quando la pasta si distacca dal cortello farete cotta, e farete più prove, sino che riceverete che il sapone resterà fermo sul cortello.

Posto levarete il fuoco, e dopo quasi raffreddata lo passerete questo sapone in forma, col mezzo di una lapa con suo manico osservando di non far uso di quei fondi, che sarà al fondo della caldaja. Dovete avere la vostra forma apparecchiata di legno forte di altezza un palmo, di larghezza 1 1/2 in lunghezza tre palmi.

Questa non deve aver il fondo, e deve avere nel fondo una tavola che sorreggi la grandezza della vostra forma ad uso di Pellaio.

Sopra questa forma dovete versare leggermente col mezzo di uno staccio di coraino fino, della Calce in polvere, acciò la pasta non si attacchi. Dopo un giorno o due, in circa, prenderete un cortello di lama larga, e per tutta la circonferenza vicino alla sponda della forma, farete un moto per poter levare la forma dal sapone. Riceverete un sapone bianco, posto, atto al taglio, ed alla vendita. Vi farò anche conoscere le due qualità di sapone una per pulirsi odorato, l'altra qualità per levar le macchie da olio.

grasso. Queste due qualità, qualora avete la 63.
pasta di sapone a cottura prendevete di questa
℞ 8. e fatele due giuste parti, e per ogni quantità
di ℞ 4. fatele il vostro miscuglio come vi farò
conoscere per ricevere le due qualità.

Fatele due piccole forme simili alle prime
colla sola differenza della sua grandezza. Que-
ste due forme devono essere della lunghezza
di due palmi, larghezza uno e mezzo, altezza
due dita e usatele la calce in polvere, so-
pra la forma, acciò il sapone non si attacchi.

Per queste due qualità trovavete la sua gra-
tà dose, e dopo mescolate, col mezzo del fuoco
preparate questa pasta in forma. La qualità
odorata, dovete osservare che sia non forte
di pasta, per poter formare col mezzo della ma-
ni piccole palle, rotonde, eguali.

Quella qualità per macchie, dovete lasciar-
lo un giorno di più in forma, e poi fare
piccoli pezzi col mezzo di filo di ottone fi-
no.

Sapone odorato

Pasta di sapone ℞ 4.

Fatele prima una infusione in un pic-
colo recipiente ben chiuso e qualora bol-
le, levavete il vostro recipiente dal fuoco, e
dopo raffreddato preparate col mezzo di uno

64. Faccio di Creca fino nella pasta di sapone
e sopra fuoco faretta un miscuglio, e poi faretta
questo sapone in forma.

Infusione

Rose sicche $\frac{1}{2}$

Zarofani 3 2

Cassia 9: 1

Voce morcata et 1.

Gride fiorentina $\frac{1}{2}$

Acqua $\frac{1}{6}$.

Sapone da macchie

Pasta di sapone 84-

In un piccolo recipiente, faretta una unione
col mezzo del fuoco, aggiugnendovi. Liscivio forte
 $\frac{1}{5}$ -

Cenere di veda fina $\frac{1}{1}$ -

Allume di stoma abbruciato $\frac{1}{1}$ -

Grijola di botte fina $\frac{1}{1}$ -

Acid. Aetico Aromatico Stillato

Vinagrillo volgare

Aceto ottimo bianco, fatto col vino di Cipro

80. Radice d'Ineos.

Setali d'Rose

— di zarofani, o Nole ana $\frac{1}{1}$ -

Annella Regina

Voce morcata

Zarofani ana $\frac{1}{4}$

Giallo della scorza d'arancio di Sootogallo

65.

Storace in lacrima

Pengioino ana 3 2-

Maggiorana

Zibbo

Menta

Dittamo cretico ana 3 1-

Destate le sostanze seche, e tritate le fresche mettete in digestione dentro l'aceto in vaso di vetro, che chiuderai bene, e terrai al sole e in luogo caldo per un mese intero, poi stilla con lambico di vetro, e a calore moderato.

Terba in vaso l'aceto ottenuto ben chiuso

Questo aceto aromatico, chiamato Sinagrillo ha un odore gratissimo, e pare agli altri degli aceti aromatici.

Per Sympaga, usano bagnare con questo aceto una segatura di legno giallo fino che ha un dato odore proprio, e la tengono dentro scatole di cristallo.

Alchemes liquido &c.

Garofani sonetti

Cannella Regina ana 3 3-

Vassinglio tagliato sottilmente 3 2-

Alcool &c 3-

Segue

66. Se ne faccia infusione in luogo tiepido per
ore ventiquattro, di poi

Cocciniglia 3 4-

Allume. Serruoli 1-

Alcool ℥ 6-

Solvensi la Cocciniglia e l'Allume, ed unisciti
coll'Alcool in boccia chiusa al calore di Bagno
Maria per farne la tintura, che serui in di-
gestione per due giorni, alla quale nella stessa
boccia unisci l'infusione con le droghe so-
pra denominate, e dopo tre giorni di digestione
aggiungervi acqua calda, Acqua di Cannella
ana ℥ 1 - Rueduco in parte sopra ℥ 5-, e
dopo qualche giorno setacci il liquore, e
lo conservarsi in boccia chiusa.

Campana, nella sua Farmacopea, a C. 175-

Scelino da Pintori

Indaco ℥ 3-

Acido solforico fumante ℥ 9-

Si macini l'Indaco, indi si ponga in fazzo
di vetro e si uniscano le ℥ 9- acido riplac-
tamente e lasciato in riposo per sei ore
si allunghi con quanto basta di acqua,
cioè ℥ 8, o 10-

Iniezione d'adoperarsi nelle gonoree ostina: ^{67.}
te, non più di 3 4- per volta, servendosi due
volte il giorno.

Gommi Arabica 3 4-

Acqua ℥ 7

Lapis d'indio grani 6-

Laudano liquido gocce 10-

m. ad usum, per uso esterno

Lazione medicinale animale

Liscivio caustico del peso di 3 11 in un volume
di ℥ 1. di acqua

Servo depurato ℥ 10-

Liscivio ——— u. 5-

Si uniscano a Bagno Maria agitato lo sem-
pre, e levato dal Bagno si continui a mescola-
re finché comincia a rapprendersi. Si ver-
si negli stampi e si preme con un peso, nell'in-
diano si tagli e si esponghia all'aria.

Balsamo Opodeldoch

Lazione del sudetto ℥ 6

Canfora ℥ 1 1/2

Alcool a q. 36 1/2-

Liquéfatto il tutto a bagno maria, si cola ed

68. ancor caldo si aggiunga

Olio essenziale di Rosmarino Scorpioli 8
Zetto di Timo 3 1-

Ammoniaca caustica ʒ 1-

Si aggrita il tutto in un lattino di Magiolicco, e
si ripone in vasetti di cristallo di larga apertura

Asservio Caustico

Soda cristallizzata ʒ 8-

Calce spenta — 10-

Tintura d'Aspenzio

Aspenzio romano baccato ʒ 1-

Acqua distillata d'Aspenzio ʒ 10-

Si faccia infusione per più giorni a Bagno
Mareo, si colli, indi si spuma per forchis, e
si aggiunga.

Spirito di vino ʒ 16-

Estratto d'Aspenzio ʒ 2-

Sale essenziale d'Aspenzio ʒ 4-

Si sciolga, si felfri per carta per più volte

Per le Donne, che gli cade l'utero
Un sacchetto di gomma Asafetida in polve-
re, applicata alla parte

Remedio per la Picciolla

59.

Saricora brava raspa, farai un decotto di 3 2,
unsto a poco zucchero.

Dei li sbocchi di sangue

Il sangue sboccato, boucciato, e ridotto in polvere
fabacato, e farae uso nei cibi, e vivande.

Dei le febbri, in genere

Origano, Salvia montana, Asenzio, Zenjona,
Fiori di Malva, Fiori di Sambuco, Scorze d'a:
rancio, Scorze di Limone.

Una manijolo per sorte abbondante delle
sodette sostanze, si mette in un quartuccio di
Vino Comune vecchio, e si lasciano ore venti:
quattro in infusione, si passino e spremano
e si diano da bere in tre porzioni di tan:
ti sei ore uno dall'altro, ventiquattro ore
prima dell'arrivo della febbre.

Dei sciogliere li sali fissi

Si scioglie li sali fissi a prova, ponendo
in polina. ℞. - Sale con ℞. - Acqua, e si
va via via aggiungendo l'acqua finché
si osservava, che si scioglie, fatta la prova
si fara l'operazione in grande.

70.

Unguento per Cavallo

Antimonio $\mathcal{R} 3$ -

Fior di Zolfo $\mathcal{R} 1.6$

Fieno greco $\mathcal{R} 6$

vitro greggio $\mathcal{R} 1$ -

Il tutto polverizzato formerai 16. parti, da
farli prendere una per giorno nella triada.

Aceto aromatico, o dei quattro ladri $\mathcal{R} f$.

Cime fresche di Rosmarino, di Apocynis, di Salvia

di Ruta ana $\mathcal{R} 1\frac{1}{2}$

Calamo aromatico

Cannella

Garofani ana $\mathcal{R} 2$ -

Aceto comune ~~$\mathcal{R} 16$~~ libbre 6 -

Soppesate le sostanze seche, e tritate le fresche
mettete in digestione coll'aceto, in matraccio
di vetro ben turato, per otto giorni, decanta
e spremi il residuo, ed al liquore filtrato ag-
giungi.

Cudifora $\mathcal{R} 1$ - sciotta in alcool

Volendo, puoi aggiungere due dracme di
Aglio.

Attribuiscono a questo aceto composto una

virtù atirettica ed antipertilenziale, Baguen: 71.
Dosi le mani ed il volto.

Per uso interno, dalle due alle quattro dramme allungato con acqua —

Especie di Salsapariglia

Alcool a gradi 20 ℥ 192 —

Salsa Teste mezza ℥ 12

Rad. Cina ℥ 3 —

Legno Sassafras inciso ℥ 3 —

Rad. Siqueria ℥ 3 —

Legno Guajaco ℥ 3 —

Contunditi il tutto, e poi porrai in macerazione nel Alcool per giorni tre, e questi non saranno sequestrati, ma in varj intervalli, ma sempre peraltro a caldo, poi filtra per carta e destilla il residuo. Ciò che distilla è l'Alcool e quello poi che rimane nel tamburello è l'estratto il quale levato si porrà in una capsula e a Bagno Maria fino alla consistenza d'estratto. Per ottenerne l'especie, si scioglie un'oncia di estratto in una libbra di Cipro, e si pone in infusione 32. Sassafras e ℥ 1. — Alcool —

72.

Sapone Acido

Acido Solfurico ℥ 3

Olio d'Oliua ℥ 9-

Metti l'Olio in mortajo di porcellana, indi aggiungi a poco per volta l'Acido, agitando il mescolgio per farne una massa omogenea. Riponi il vaso in luogo freddo e lascia in riposo per tre, o quattro giorni, gettavi sopra una sufficiente quantità di acqua bollente, per sciogliere tutto e lascia in riposo, freddato che sarà passalo per filtro, e lava con acqua fredda ciò che resterà sul filtro medesimo. Raccogli questa materia, ponila a leggero calore, e gettala in scatole di carta perchè si raffreddi, dopo di che la levai e serbavai per l'uso in boccie di buona latta e chiuse.

È adoperato come risolvente, e deostruente in pillole alla dose di grani 4. sino a 12 —

Cera laca soprastina

Gomma laca ℥ 5

Cinabro ℥ 2-

Trementina purg ℥ 4- ovale

Zefiro di Bologna paputo per Stuccio di Corina

huo, ed arintato al fuoco ℥ 5-

Si sciolya la Gomma laca a lento calore con

La Tromentina, poscia vi si aggiunga il li. 73.
uetro unito al Zolfo, e mescolando al fuoco
finché venga una pasta tutta eguale. Si vers.
si nei stampi uniti da oglio —

Candelle di sevo, ad uso di quelle di Cera
Si prenda grasso di Mue ma di rognone, e di mon.
tone in dose di due terzi di quello di Mue. Si
facciano fondere assieme in Caldaja di rame
con mezza libbra di acqua que calda per ogni
libbra di grasso. Posto che saranno fusi li grassi
suddetti, incorporate a parte in 8. acquavita
un'oncia di sale di Saturno, un'oncia di Cre.
mor di Tartaro, un'oncia di sale Ammoniac
e due oncie di Solapa bianca, ponendo questo
miscuglio a beue scarsi e poi si getti tutto af.
sieme per un quarto d'ora nella Caldaja del
grasso, lasciando bollire tutto assieme per un
quarto d'ora, e poi si lascia raffreddare. All'in.
dimani si troverà il sevo in forma di fosta
nell'acqua la quale si esporrà all'aria so.
pra un pezzo di tela per qualche giorno,
egli s'indurirà, e si biancherà come la cera
se prendesse la rugiada ancora meglio via.
scirà. Si fa in seguito il lincignolo di co.
tone, e si prepa per Cera fusa, il quale si mette

74. nelle forme, e vi si versa poi il sevo che
si avrà fatto di nuovo fondere.

Queste Candelle non si distinguono da quel-
le di Cera pura, e una di esse al peso di un
quinto di una libbra, ha la durata di ore
quattordici, e senza colare. —

Sassi di Spagna

Mandorle dolci \mathcal{M} . ben tritate e si unisco-
no con \mathcal{L} 14. lasciando la metà delle chiare
indi aggiungerai \mathcal{Z} 5. di Zucchero, si pone il
tutto in uno stampo, cui prima bisogna ben
ungere e si fa cuocere lentamente la pasta
fino a che si conoscerà opportuna. —

Focacie

Zucchero \mathcal{M} - e postolo in un Cattino si mesce
con \mathcal{L} 12. Ovi, prendendo la sola metà delle
chiare, poi vi si aggiunge un pezzo di lievito
relativo alla stagione, e dopo aver bene incor-
porato tutto si formano le focacie e si man-
dano in forno avvertendo che se la stagio-
ne è fredda bisogna impastarle la sera.

Macaroni con latte

Si prendano \mathcal{L} 12. Ovi, e \mathcal{Z} 5. di Zucchero, e
si mescola bene, poi vi si incorpora \mathcal{Z} 9. di fa-

una stemperando questa pasta in 36 di 77.
latte indi si passa tutto in un Tamiso e 75.
si pone nella Caldaja con entro 3. Muro
facendo bollire il tutto lentamente, mescolando
sempre per mezz'ora, finalmente col cucchiajo
bagnato si levano ad uno ad uno, e dopo lasciati
bene raffreddare si riscaldano sopra una padel-
la di acqua bollente, finalmente poi vi si met-
te Butirro e Zucchero ben fino —

Provadelli

Zucchero 36 — 0,5 —, un poco di lievito
3 Butirro, s'impasta fieno, indi si formano
e si mandano al Forno.

Mandorle di magro

N. 1. — Mandorle, pelate, tritate fine, un:
scile ad una 1/2 di Zucchero, un poco di corce
moscata, ed un poco di acqua. Bastevole per
stemperare il Zucchero, si unisce poscia con
le Mandorle apparecchiate, e datele quella
forma che più vi aggrada —

Fagotti

Si prende un cucchiajo di Butirro, uno di
Zucchero, ed un ovo, si mescoli bene il tutto
indi si mette la farina, che si crede conveniente

74 onde poter impastare tenero, e finalmente
76. vi si mette il tutto in una padella facendo-
li ancora lentamente cuocere a fuoco len-
to di sotto, e di sopra. —

Bianchetti

Farina bianca $\text{\textcircled{R}} 2$ — si faccia pasta unendosi
mezzo quarto di olio profettissimo, in prima suf-
fritto con un poco di pomodoro, vi si unisca poi $\text{\textcircled{R}} 6$
Zucchero in polvere, ed un poco di sale stempera-
to nell'acqua, e poscia vi si aggiunga quanta
acqua occorre, per ridurre una pasta ben
fissa, poscia si granola, e si dona bene,
quando sono fatti si mettono nell'acqua bolle-
nte come li maccheroni, si levano da quest'acqua
e si gettano in acqua fresca dove si lasciano
finché vanno in forno —

Danesi

Ovi $\text{\textcircled{R}} 16$ — usando metta soltanto delle chiare
Zucchero $\text{\textcircled{R}} 1$ —

Mattivo liquefatto $\text{\textcircled{R}} 4\frac{1}{2}$

Un poco di corteccia di limone raspati

Farina bianca $\text{\textcircled{R}} 2:6$

Si battono le Ova per una mezz'ora unitamente
al Zucchero, indi s'impasta la farina col Mat-
to, e cogli Ovi —

Ciocolate del Formentis
dell'antia Galeapp
Ciocolata # 1-

77.

Cacao alla pietra # 22-

Zucchero mascabi asciutto # 13.6 poi # 15-

Canella Regina polverizzata # 4. 1/2

Detta del # 2-

Cacao alla pietra # 22-

Zucchero mascabi asciutto # 12.6 poi # 13-

Canella Regina polverizzata # 5-

Detta del # 3-

Cacao alla pietra # 22-

Zucchero avana # 10-

Canella Regina polverizzata # 9-

Mutiro di Cacao # 2-

Detta con Vaniglia

Cacao alla pietra # 22-

Zucchero avana # 10-

Vaniglia # 2, con

Canella Regina # 7-

Mutiro di Cacao # 2-

78. Cioccolata con Cauao di Caracca

Cauao alla pietra $\text{N}^{\circ} 20$ -
Zucchero Avana $\text{N}^{\circ} 8$ -
Cannella Regina p. $\text{Z} 9$ -
Mattiro di Cauao $\text{Z} 2$ -

Detta ordinaria con Cauao di Sortogallo

Cauao alla pietra $\text{N}^{\circ} 22$ -
Zucchero mascabi asciutto $\text{N}^{\circ} 18$ -
Cocchini d' Alessandria in p. $\text{N}^{\circ} 8$ -
Dosa sottile asciutta $\text{N}^{\circ} 5$ -

si pagava di fattura, compreso il fuoco
e la Carta, Veneta $\text{N}^{\circ} 40$ il $\%$

Cioccolate del Gropato ch'entrò nella proprietà
dell' insegna della Galea dopo il Formicati
Cioccolata $\text{N}^{\circ} 1$ -

Cauao alla Pietra $\text{N}^{\circ} 22$ -
Zucchero mascabi asciutto $\text{N}^{\circ} 14$ -
Cannella Regina p. $\text{Z} 2 \frac{1}{2}$
D. scavezzoli p. $\text{Z} 2 \frac{1}{2}$

Detta del $\text{N}^{\circ} 2$ -

Cauao alla pietra $\text{N}^{\circ} 22$ -
Zucchero mascabi asciutto $\text{N}^{\circ} 12.6$

Cannella Regina p. 3
D. Senozzoni 3-

79.

Detta del N° 3 =

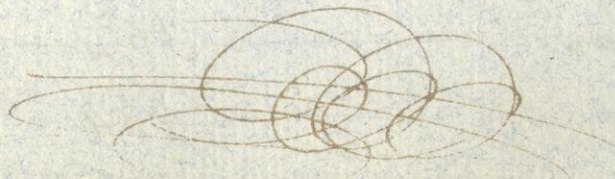
Cacao alla pietra 22-
Zuccheroavana 10
Cannella Regina scelta 9-
Buttiro di Cacao 2-

Detta con Vaniglia

Cacao alla pietra 22-
Zuccheroavana bello 10-
Cannella Regina sopra 5-
Vaniglia 2
Buttiro di Cacao 2-

Detta ordinaria

Cacao alla pietra 22-
Zucchero mascabi asciutto 20-
Cannella Goa o Cocchini d'Allep. 8-
Sora sottile asciutta 6-



80.

Generi posti in lavoro per fabbricare la
Cioccolata, ad uso del negozio del sig. Goffato
quali servono di regola per sapere quanto
cala il cacao prima che sia alla pietra -

Per il et 1 =

Cacao Sotogallo lordo N 838 =

a pagamento ———— " 290:3

In lavoro ———— " 582:—

Zucchero biondo Avana

o Mascabi asciutto ———— " 434:—

Cannella Regina ———— " 13:—

Seni et 31 =

Per il et = 2 =

Cacao Sotogallo sporco N 933:6

a pagamento ———— " 840:—

In lavoro ———— " 726:—

Zucch. biondo Avana

o Mascabi asciutto ———— " 412:6

Cannella Regina ———— " 16:6

Seni et 33 =

Per il et = 3 =

Cacao Sotogallo sporco N 624:4

a pagamento ———— " 562:—

In lavoro ———— " 484:—

Zucchero Avana \$ 220. —
 Canella Regina soprafa \$ 16. 8
 Butiro di Cacao \$ 3. 8

Per il et = 4 =

Cacao Fortogallo poco \$ 114 —
 a Sagamento " 102. 6
 In lavoro " 88. — Seni et 4.
 Zucchero fioretton Avana 40. —
 Can. Regina soprafa " 1. 8
 Vaniglia " " 8
 Butiro di Cacao " " 8

Per la Ordinaria

Cacao Fortog. poco \$ 233. 6
 a Sagamento " 250. —
 In lavoro " 215. — Seni et = 10 =
 Zucchero mascabi netto
 di sabbia asciutto " 200. —
 Canella Goa, e Cocchini " 6. 8
 Dosa sottile " 60. —



82.

Sattima lucida Svedese di Olio di Balena
di Gasparo Luines a Gophadingh in Stiria
privileggiato li 7. Agosto 1824 —
Gli ingredienti sono i seguenti.

℥ 7. 4 Siroppo di Zucchero bianco

4 4. 7 nero di opo

4 3. 8 Zucchero raffinato

4 2. 9 Olio di pesce

4 — 5 $\frac{1}{2}$ Gomm. Arabica

4 — 2 $\frac{5}{8}$ Oli di Berlino

4 3. 2 $\frac{1}{2}$ Olio di Setriolo Saponi

$\frac{3}{4}$ di misura di acqua di Fiume

Solvere fulminante

Un pezzo da C^m 25. battuto e tagliato in minuti pezzi
si versa su di questo tanto acido nitrico, quanto basta
per disciogliere l'argento. Dopo qualche tempo
si vedrà comparire nel fondo del recipiente dei
cristalli, raccolti questi si disciolgono nuovamente
in acqua acidula, su questa acida di soluzione:
ne si versa tanto alcool quanto basta alla de-
composizione del citrato d'argento, ossia fin-
ché cessa di precipitare una polve, asciugata

che sia si levi dalla carta con molta attenzione. 83.
onde non scoppi qualche granellino negli occhi.

Cinabro

Mercurio vivo ℥ 4-

Zolfo ℥ 1-

In un mortajo di pietra liscio si mescolino bene li sudetti due generi finché non rimanga traccia di mercurio poscia si ponghi in un matraccio di vetro il miscuglio, si ponghi detto matraccio in una pentola circondandolo colla sabbia.

Il fuoco dovrà darsi a grado a grado sino a tutto fuoco, si spegnerà con uno stecchetto se sarà tutto sciolto o sublimato, in allora si levi la pentola dal fuoco, e raffreddato che sia, si romperà il matraccio, e si raccoglierà il Cinabro. Deve porre attenzione nel sublimare, di non finire il fiato.

Acqua di Colonia

Alcool perfetto ℥ 7-

Essenza di Bergamotto ℥ 2-

Essenza di Romarino ℥ 1-

Essenza di Meata ℥ 1-

Essenza di Cedro ℥ 2-

Essenza di Fiori d'Arancio ℥ 1/2

Segue

84. Aqua di Melissa spiritosa ℥ 2. 1/2. (m)

Modo di Cucinare cose in Salmestoo
Si ponga in acqua tiepida e vi si lascia alcune
ore, si getti via quest'acqua, e si aggiunga di
nuova un poco più calda della prima, lasciando
vi la cosa alcune ore, indi con una terza ac-
qua si cucini apagando l'acqua in cottura,
si conoscerà se sia, o troppo dolce, o troppo salata
nel qual caso, o vi si levì dell'acqua, e se ne por-
glio di fresca, se nel secondo caso vi si ponga sa-
le sufficiente.

Per far li Spinaggi

Si prendano li Spinaggi, vi si levì la parte fibro-
sa, si allefino, cotti che sieno si spremi ben l'a-
cqua, si tritino poscia con un poco di aglio e
persemolo si faccia un soffritto con lardo, e burro
bene scaldati, che sia tutto questo, vi si immerga
li spinaggi, vi si aggiunga un poco di pepe, e aceto.

Liatto di latte

Si faccia in un recipiente una specie di
Cola, con farina, rossi d'ova, e Zucchero convenien-

te, posto al fuoco il mescolo finché sia cotto, e 85.
levata dal fuoco vi si immerga del Rosolio del sapore
che sarà più grato, e si forni a mescolare finché
sia unito alla sostanza, si pigli perciò uno stampo
di gelatine ed a stratti di pane di Spagna, e di que-
sta sostanza, si empie lo stampo, e così si lascia raf-
freddare, perciò si faccia un tabaion con Rosolio si-
mile al primo, e levato dallo stampo vi si versi so-
pra, e ciò sarà fatto —

Fatto per dodici

№ 12: Uovi, in un Cattivino, li rossi in un'altro li
bianchi, si battono ben bene uno e l'altro se-
parati, perciò si unisca il tutto, e vi si aggiun-
ga farina bianca 74 - Zucchero fino 79 - si
mescoli nuovamente il tutto, e si ponga questa
sostanza nello stampo, che sarà pronto unto con
burro, e pronto pure. Dovrà esser il forno, per
porre subito lo stampo, il quale si lascierò fi-
no che sarà cotto.

Spiccia fina da porvi sopra il sud.
Zucchero fino 82 - tirato bene a cottura a filo
quando è giunto a questa cottura vi si pon-
ga 76 - Cioccolato e mescolato che sia ben
seque

86. bene si verserà sopra il gatto sudetto, e ciò sarà fatto.

Crauti

Si immergano li Crauti in molta acqua, si d'lepino, allepati che sieno si spremano dall'acqua. In una Cazzarola vi si ponga un pisto composto con lauro, un poco di aglio, e poco Rosmarino, soffritto che sarà ben bene, vi si ponga li Crauti, si mescolino bene, poscia per darli un color Doretto si abbrucii $\frac{1}{2}$ di Zucchero rosso, e vi si mescoli dentro, giunti che saranno ad una cottura bastante, vi si ponga poco brodo sgrassato, vi si possa pure poco pepe, sale, cannella, ed aceto sufficiente.

Vitello in umido

Si prenda un pezzo di Vitello, vi si levino le ossa ed i nervi, si unisca con spago, si sali, si approntato poscia in una Cazzarola grande quanto possi contenere il pezzo sudetto, vi si faccia entro un soffritto di burro, cipolla bene tritata, porriutto tagliato in pezzetti minute, bene soffritto che sia, si ponga entro il pezzo di Vitello voltato che sia la prima volta, vi si strouffi un poco di farina bianca, e rivoltato ancora, si faccia

Lo stesso, preso che abbia il rosso vi si struffi del 87.
Liquor, poscia vi si ponga del brodo sgraffato, a segno che
non copra il bifello, indi a fuoco lento, si cuocino -

Letto per Alepi bianchi

Si prenda prosciutto tagliato a pezzetti, si suffriga con
burro sufficiente, poscia si tortino bene dei felleni
diversi, vi si struffi poscia un poca di farina bian-
ca, indi vi si immerga 5, 06 solidi di Lana, poca Can-
nella, e croce moscata, se sarà troppo denso, vi
si aggiungerà del brodo bianco e sale sufficiente.

Stagii con Siccioni

Seo pasticcio di Maccheroni

℥ 2 - Prosciutto magro trillato

℥ 2 - Burro, si suffriga assieme

℥ 2 - Siccioni tagliati a pezzi lavati e spem-
ti dall'acqua, si pongano nel recipiente prepa-
rato col soffritto, vi si aggiunga Cannella, Zaffer-
no in polvere ee. vi si struffi farina bianca
quanto basti, vi si aggiunga poscia del brodo cari-
cato con Corno abbruciato.

Si Allepino li Maccheroni nel latte, poscia ver-
sete il Stagii sopra li Maccheroni allepati,
scolti dal latte, nel qual Stagii vi mescolate

88. anche del formaggio lodigiano, unito alla lancia
la apposterete una pasta frola, e vi formerete
la Cappi nella Cazzavola. Si dovrà cuccinarlo con
fuoco sopra, e sotto.

Diutto di latte a Bagno Maria

Et 1. Burro, e farina quanto basta, Cioccolata li:
quefalla con acqua piana.

Et 2. Zucchero, dopo cotta, e fredda questa sostanza
vi si aggiunga.

Et 2. Dov' si mescoli il tutto, si ponga nello stampo
unito di burro con carta nel fondo, si ponga nel
bagno, e si conoscerà se sia cotto mettendogli un
Stenhetto nel mezzo, che dovrà star saldo, se sarà
cotto a dovere.

Tabajon per il sudetto

Et 6 = roffi d'oro, Et 3 latte, Et 2. 1/2 Zucchero, bene
battuto assieme a lento calore, finché si cono:
scerà e per cotta questa sostanza, indi si versa:
rà sopra, e vi si strafferà al momento di darlo
in tavola, del Rosolio ec.

Salsa piccante, o dambresca.

Aglio due pigoli trittato ben bene con pesemolo
sardella salate Et 2. in prima bene lavate con

acqua calda, levate la sola Carne, si unisce in un 89.
recipiente, si suffriga l'aglio con l'oglio e prosemolo, e
poscia vi si unisca le sardelle, fatto il soffrito si ponga
poca farina bianca, un poco di aceto, che ben bene il
bollo finché giunga a cottura, poscia due soldi di
Zucchero cioè 1/2.

Salsa dolce-garba per la Carne

Aglio 3 spiglio, mezza cipolla, 3 sardelle salate, due
maji prosemolo, ponete il tutto in mortajo e pistate,
se ben bene, vi si aggiunga una grossa mollica di
pane bagnata, o nel brodo, o nel latte, si pesti il tutto
bene, si passi per setaccio, vi si unisca, olio, pepe, sale,
ed aceto, si cuocerà il tutto assieme.

Zampicon

Signori 1/2, un uovo d'ovo cotto duro, una coretta di
cipolla, aglio 3. Spiglio, 4 sardelle salate, mondiate
bene con acqua calda, si pesti il tutto bene, si
passi per setaccio, si ponghi dopo papato, un qua-
dro di olio del più fino, aceto, pepe, e sale bianco,
si ponga il tutto in un boccone, e si aggriti ben
bene, sinché diventati una sola sostanza.

Salsa frola

1/2. Farina bianca

Segue

90. 26. Zucchero fino in polvere.
27. Muttiro
et 4 - in 5 - rafi d'ovo

Il tutto manipolato assieme, si forma una pasta della quale si può riduere, in bazzolardi, o torte. Se li raffioli si stira la pasta con una mescola indi si pone piccola porzione di conserva di marm. ca, poi si compiega con altra pasta, si taglia con un pezzo di latte, in forma di mezza luna. Se la torta si staccia la pasta, vi si pone la conserva si ricopre con altro foglio di pasta formandogli sopra varj lavori della stessa pasta, si pone in forno procurand che sia prima ben caldo, ma non all'estremo, onde non si abbrucci prima di cuoccola, dopo cotta si polverizza con Zucchero.

Pasta sfogliata

212 - Farina bianca, con sale sufficiente, e acqua si fa un pastone ben duro, indi 26 burro pistato in mortajo finché diventi mantecato, formate il pastone in lazzo con la mescola, indi ponete il burro stacciato sopra, compiegate la pasta in modo che il burro non si unisca con burro, stacciatelo con la mescola, polverizzandolo con.

farina, compiegatelo di nuovo per cinque, o sei volte. ¶
L'ultima volta strotatelo per lungo, ponetevi delle
maomelate di qualunque sorta, e compiegatela, che
stia nel mezzo, formate il vostro tortione, ponendolo
sopra una lastra di ferro, ponetelo in forno ben
caldo, cotto che sia polverizzatelo con Zucchero.

Acqua di logna

Espanga di Melissa ℥ 1-

— di Cedro 3 4-

— di Lavanda 3 1-

— di Romarino 3 1 $\frac{1}{2}$

— di Garofano 3 1-

— di Mentha ℥ 2-

in ℥ 4 - Spirito di Vino, lasciandolo in un solo ve:
cipiente, per 10 - giorni. Si aggriti ogni giorno, e
lo si esponga per qualche ora ai raggi del sole
preparato li 10 - giorni, lo conservate in boccie co:
me si usa.

Sattina Inglese

Olio d'Avorio ℥ 5-

Olio di Vetriolo Sassone ℥ 1 $\frac{1}{4}$

— Comune di Oliva un Cucchiajo


Si mescolino ben bene questi tre ingredienti

92. poi si aggiunga il succo di sei limoni, tre libbre
di Aceto, Zucchero Scaon 73. Si mescoli nuovamen-
te il tutto poi in una pentola si ponghi al fuo-
co e si faccia bollire due, o tre minuti.

Vino di Sciampagna artificiale

Si prenda l'Uva bianca bene matura, e di buona
qualità, si ponghi questa per pochi giorni a bene
asciugarsi al sole, poscia si pisti bene in morta-
jo di pietra, e si riponga in un vase, questo vase
si dovrà tenere ad una temperatura di 25. gra-
di fino a che si conosca che la fermentazione è
a segno, poscia si coli, e si passi per carta. La
fermentazione deve esser effettuata coll'aggiunta
di una data quantità di Cremor di Tartaro, e
Zucchero candito. Si ponga il liquor filtrato in
bottiglie chiuse convenientemente. Le Bottiglie de-
vono esser tenute capovatte, e dopo il periodo di
otto, o dieci giorni le si porranno in luogo fresco
e nella sabbia.

Dopo fatta l'imbottigliatura dovranno queste
esser conservate ad una temperatura di 25, o 26
gradi del Termometro Reaumur.



Mirra artificiale

93.

Acqua \mathcal{L} 2 -

Quincho Sili \mathcal{L} 2 -

Cremor di Tartaro \mathcal{Z} 3 -

Licorito di pane disciolto con acqua, alla consistenza di miele denso \mathcal{L} 1 -

Si taglihi in bottiglie chiuse, ed alla temperatura di 25. gradi Del Termometro Reumur, poscia si conservi in luogo fresco, e in sabbia.

Si dovrà tenerla alla temperatura di 25. gradi

- 14-, o 15 giorni poscia come di contro -

Elisir di China ottimo

China Serruiana contusa \mathcal{L} 8 -

Garofani contusi \mathcal{L} $\frac{1}{2}$

Cannella Regina \mathcal{L} $\frac{1}{2}$

Vaniglia \mathcal{Z} 2 -

Spirito di vino \mathcal{L} 8 -

Quincho in siroppo \mathcal{L} 12 -

Acqua di fiori d'arancio \mathcal{L} 1 -

Altro Elisir di China del Galvano

China contusa \mathcal{L} 6 -

Sandali rossi \mathcal{Z} 3 -

Carbonato di Sotapa \mathcal{L} $\frac{1}{2}$

Segue

94. Acqua \mathcal{R} 24, si faccia decotto alla rimanenza di
 \mathcal{R} 15-
Apeajo manipoli uno, si faccia infusione
Zucchero \mathcal{R} 10- fatto in vino
Alcool \mathcal{R} 8-

Mottule Sapali

Zucchero Sili in polvere \mathcal{R} 12-

Gomma Arabica in polvere \mathcal{R} 1-

Amito \mathcal{R} 1-

Olio di Cedro gocce 10-

Questa pasta si formerà in mortajo di Dietra
finché sarà tutto unito. Con la Gomma si farà
una mucillagine con quella quantità di acqua
sufficiente per far il pastone, si stiri e si tagli
con ferro apposto alla circonferenza di un
centesimo, o poco più polverizzavole con lo stipo
Amito, e asciuguale al Sole.

Conni aromatici

Balsamo Tolutano \mathcal{Z} $\frac{1}{2}$

Sandali Citrini \mathcal{Z} $\frac{1}{2}$

Ladano nero 3 1-

Carbone comune polverizzato \mathcal{Z} 6-

Vetro 3 3-

Segue

Mengione 32 -
 L'impasti con gomma arabica 33 -
 ————— Draganti 31 -
 Acqua bollente 33 -
 ————— di canella 3 1/2 si compona Coui da 31 -
 in circa.

Altra Birra artificiale

Decozione saturo di Orzo, passato per tela, posta
 in bottiglie, con un poco di Coenor di Parturo, e
 Zucchero, al caso che non succedesse la fermentazio:
 ne in breve, la si solleciti, con un poco di du:
 polo -

Estratto per il cistria

Aneni di Forli 32 -
 Zinocchio di Barbaria 36 -
 Coriandoli 36 -
 Aveana comune da Cavalli 31.6
 Questi ingredienti devono essere acciati, e poscia
 riposti in una piccola Zorra con acqua pura
 36 - per dodici ore in circa, poscia si fara la
 destillazione aggiungendo al momento.
 Acquavite a gradi 70 316 -
 Quantita
 Estratto 312 -
 Acquavite 34 -

Segue

96. Acqua pura \mathcal{R} 8-

Se nella distillazione dopo che avrete ricevuto
 \mathcal{R} 10- di estratto, di darò latte, questo dovrà restar
col primo sivo che che ne avete ricevuto \mathcal{R} 12-
poi applicherete altro recipiente per ricever la fle-
ma —

Anison

Anesi di Forli aciaccati \mathcal{L} 8-

Acqua pura \mathcal{R} 16-

Si farà infusione per 12 ore, poi si aggiungerà nel-
la distillazione, acquavite a gradi 70 \mathcal{R} 16-

Si riceverà

Estratto di Anesi \mathcal{R} 12- }

Acqua pura — " 10- }

Acquavite — " 2 }

in unione.

\mathcal{R} 24 .

Acqua di Melissa spiritosa

Erba melissa fresca \mathcal{R} 2-

Scorpi di limone fresche \mathcal{L} 4-

Noci moscate \mathcal{L} 2

Coriandoli \mathcal{L} 8

Canelle

Zaoffraniana \mathcal{L} 1/2

Segue

Angelica ℥ 1-

Alcool ℥ 10-

Miscola, e tieni in digestione per tre giorni, e poi stilla a bagno maria per ottenere ℥ 10- di fluido, il quale rettifichevai con nuova distillazione.

Acqua di lavanda, o spirito di lavanda

Fiori, o crine di lavanda fresca ℥ 1.5

Alcool ℥ 8-

Stilli in lambiccio di vetro a bagno maria, dopo due giorni di digestione, il liquore ottenuto in dose di ℥ 6- rettificalo con nuova distillazione.

ella stessa maniera ottorrai l'Alcool con apenzio, con Salvia, con mortella, con Garofani etc.

Nero lucido per scarpe, e Rivalli

Grassi ½ lib di Portoro, si scioglia in ℥ 8. Acqua si ponga al fuoco e vi si aggiungano ℥ 3 cera gialla, si agiti il miscuglio, e quando si sia ottenuto un liquido di un bianco latte, si aggiungano agitando sopra due grossi di zucchero, e sufficiente quantità di nero d'avorio combinato a un poco di acqua. si levi dal fuoco, e si continui ad agitare finché sia quasi raffreddato.



98.

- Cera laca sopraffina
- Gomma laca polverata ℥ 6 -
- Prementina chiara ℥ 1 -
- Gesso di Bologna polverato, ed asciutato ℥ 3 -
- Cinapso ℥ 2 -

A lento calore si liquefanno la gomma, laca nella
 Prementina, poscia vi si aggiunga a poco a poco
 il gesso misto al Cinapso, finchè diventino mescolati
 in una sola cosa. Si versa nelli stampi untati
 con olio di mandorle dolci -

Inchiostro indelibile, serve ad uso per marcare la
 biancheria

- nitrate d'Argento ℥ 1/2
- di Ferro ℥ 2
- Drupciato d'Ammoniacca ℥ 1/2
- Pintura di Gialla ℥ 1 -

Inchiostro comune

- Infusione saturo di Gialla ℥ 1 -
- Solfato di Ferro in soluzione ℥ 3 -
- Gomma Arabica 3 2 -
- Acqua di Rose ℥ 1 -



Acqua di Cilegie
 Acqua comune $\text{℥} 80$ -
 Spirito di Maraschino $\text{℥} 16$ -
 — di Vinco $\text{℥} 8$ -
 Zucchero raffo. $\text{℥} 5$ - (m)

Pillole di Santa Fosca

Aloe purificato $\text{℥} 1$ -
 Fior di Capia 32 -
 Scamonea 31 -

(m)
 Si faccia pillole di grani cinque l'una circa

Scrivere nero con acqua pura.

Prendi tre parti di Solfato di ferro calcinato a
 bianco, due di galea, e una di gomma arabica, fan-
 ne una polvere impalpabile, e fregare la carta
 che vorrai scrivere, con un zampino di Lepore,
 e scrivi sopra questa carta con acqua, che i ca-
 rattevi si vedano neri —

Liscivio Caustico

Soda d'Alicante $\text{℥} 10$ -
 Calce viva $\text{℥} 3.6$
 Acqua comune quanto basta
 Ridotta la Soda in grossa polvere si ponga in

100. una Cazzuola di ferro colla Calce, si versi sopra molta acqua, si faccia bollire per due ore, avendo attenzione di tenere in moto la materia con spatola di legno, si passi il liquore per un feltro di Carta asciugante doppia, sopra il sedimento rimasto nella Cazzuola, e nel feltro si versi della nuova acqua come prima, si faccia bollire come la prima volta, si feltri similmente, si faccia anche la terza bollitura, ma per meno tempo delle due prime, per avere la certezza che tutta la materia salina sia sciolta intieramente. Si uniscono questi tre liquori, si facciano svaporare alla rimanenza di circa ℥ 20. In questa prima svaporazione il liquore s'intorbida molto, si lascia raffreddare, si feltra, poi si ripone sul fuoco onde compiere la svaporazione fino al punto che pesi dieci Dramme un recipiente, che ne contenga sole otto di acqua pura. Allora si levi la Cazzuola dal fuoco, e si ponga in vaso di vetro ben chiuso per valersi al bisogno dopo due o tre giorni, avvertendo di feltrarlo nuovamente. Dovendo valersi per la
pione medicinale —

Sapone medicinale
Liscivio Caustico ℥ 8.

Olio di Oliva fuo N^o 4-

101.

Sorto in Caggavola di ferro ben monda l'Olio, ed il residuo
si mescoli con spatola di legno finché non appaia
più Olio, allora faciasi bollire sotto una continua a-
gitazione finché la mescolanza diventi densa, ed ap-
pariscano vesicelle grandi che sapino difficilmente,
si levi la Caggavola dal fuoco, si lasci raffreddare la
materia, poi si raccolga la Ciglia, si tagli minuta-
mente con coltello ben netto, si ponga questo sapone
così tagliato nella Caggavola bene mondata, si faccia
sciogliere in N^o 10- di acqua dolce, sciolto il Sapone
si aggiunga Q^o 5- di Sale marino, sciolto in acqua
e bene filtrato, si faccia bollire finché chiaramente
si veda il Sapone separato dall'acqua, allora si le-
vi la Caggavola dal fuoco, e con cazza di ferro forata
si raccolga il Sapone, e si ponga nello stampo di
legno ben netto, si copra con Doppia Carta, si ponga
anche il coperchio di legno con leggera compressio-
ne acciò il Sapone internamente resti compatto
così si lascia per un giorno, si levi dallo stampo, si
divida in pezzi a piacere lasciandoli asciugare
per molto tempo all'aria e non al sole, perché
questo lo farebbe divenire giallo, indi si conservi
in vaso di vetro ben chiuso —

102.

Pietra Divina

Retriet di Cipro

Libbro

Allume anat 2-

Solverizzato ogni cosa bene, e fuse in vaso di terra
vi si aggiunge, Canfora ℥ 2- indi si versa la
massa sopra pietra uolta con poco olio -

Laudano alla Veneziana

Oppio ℥ 8-

Croco 3 3-

Acqua di Cereus ℥ 3-

— di Cannella ℥ 1-

Solvere nasale

Foglie di Gettonica

— Suleggio ana ℥ 1.6

Rad. Eleboro bianco

— nero ana ℥ 6

Foglie di Rose ℥ 4 (m)

Visicanti Ophthalmici simili a quelli
della Riva del Ferro

Centauridi

Colofonia ana ℥ 1-

segue

Fraxia di Sino ℥ 2-

Pecebentina purgata ℥ 1-

Storas liquida ℥ 1/2

Si faccia secondo l'arte un'empastro

Elect. Shilon Roman

Cocco Orientale 3 1-

Radice di Silatro, Euforbio,

Spigo Ward ana 3 1-

Sepe bianco

Semi di Giusquiamo ana 3 6-

Oppio puro 3 2-

Miele quanto basta per formare l'Electuario

Dilole deostruenti

Fucuso in polvere

Aloe succotrinio

Rabarbaro

Agarico bianco

Gomma Ammoniac ana ℥ 2 1/2

Sena d'Alessandria ℥ 4-

Gomma Mirra

Cocco Orientale ana ℥ 1-

Siroppo di Cicorea con Rabarbaro quanto basta m.
e fa una maza Dilolare. s.c.

104.

Elettuario Antiepilettico del S.^{ro} Breva

China Seruiana in polvere ℥ 2

Radice di Valeriana silvestre p. ℥ ½

— Serpentaria Virg.^a p. 3 2-

Cort.^a d'Arancio amara p. ℥ 1 ½

Elettuario Diacordio ℥ 4-

Miele depurato ℥ 1.6 m.

Balsamo d'Arceo

Tremontina

Gomma Elami ana ℥ 2-

Sevo depurato ℥ 4-

Olio comune ℥ 1-

Cera ℥ 1-

Sandali rossi 3 2-

m. e fa Balsamo

Balsamo Scutellio

Foglie di Aprenzio

— di Ferrico

— di Noce ana manipoli uno due

Oglio d'Hyperico q. b.

Si faccia infusione per giorni quaranta

Balsamo du Sangue

105.

Sangue di Drago in lacrima

Petra Lemnia

Mirra eletta

Cocco Orientale

Aloe epatico ana 3 2-

Fatta Digestione in saggioio ben sigillato a calore
d'Avena per otto giorni si filtra per carta.

Elixir Viscerale Offman

Estratto d'Asenzio

— Centaurea

— Genziana ana 3 1-

Sale di Tartaro 3 1-

Cort. d'Arancio 3 4-

Vino bianco ℥ 6-

Acqua di menta ℥ 1-

Spirito di Vino ℥ 1/2

Fatta Digestione si sprema, e filtra

Somato per le Chamelle

Middla Sorcina ℥ 10-

Buttiro recente ℥ 4-

Olio di mandorle dolci ℥ 3-

Balsamo della Genevrietta

Olio d'Oliua ℥ 3-

Cera Gialla ℥ 8-

Vino bianco ℥ 3-

Si fa bollire alla consumazione di due terzi di umido
indi si ritira dal fuoco, e si aggiunge

Trementina Veneta ℥ 1-

Si sequita a mescolae. e si lascia in riposo dopo
per ore dodici. Finalmente si sprema l'umidità
contenuta e si unisce

Caufora disciatta in poco Olio ℥ 2-

Tintura Tebaica

Opio purissimo ℥ 3-

Spirito di Vino ℥ 2. m. e fa digestion per
lungo tempo -

Soluere Dentifricia

Corno di Ceruo ꝑp ℥ 2-

Cremor di Tartaro ꝑ. ℥ 1-

Sandalis rossi

Olio di Seppia ana ℥ 1/2

Allame crudo 3 1-

China gialla ꝑ. ℥ 1-

m. e fa una sola polvere, nella quale vi
verserai gocce venti di Olio Garofani
mescoland nuovamente, e roband in vase
chiuso

Castiglie di Giugiole

107.

Gomm'arabica ℥ 4-

Giugiole

Uva spagna ana ℥ 8-

Zucchero ℥ 1. 6

Acqua di fonte quanto basta, facciasi soluzione armonica.
trigata con acqua di fiori d'arancio.

Elettuario Antelmintico

Rabarbaro ℥ 5-

Corallina

Santonico p. ana ℥ 2.

Zucchero ℥ 1-

quanto basta di miele tirato per formare l'Elettua.

Cera Spagna sopraffina

Gomma lucca ℥ 2-

Trementina ℥ 1-

Gesso di Bologna ℥ 8-

Cinabro ℥ 6-

componila secondo l'arte, che ritroverai la maniera
in questo —

Solutori Catarattiche del D. Notti

Cremor di Tartaro ℥ 3-

Rad. Galappa p. S. 1-

Bollo Armeno grani 6 (m)

108.

Malsamo dell'Avogaro

Olio di Mandorle dolci ℥ 4-

Cera Gialla ℥ 16-

Olio Abietino ℥ 3-

Moras liquida ℥ 10-

M e fa s. l'arte un Malsamo, e si pone in vasi da ℥ 1-

Acqua di Colonia

Alcool puro ℥ 13-

Spirito di Rosmarino ℥ 3 1/2

— di Melissa ℥ 2

Acqua Coibata di fiori d'Arancio ℥ 1 1/2

Olio di Cedro ℥ 2-

— di Rosmarino ℥ 1-

— di Bergamotto ℥ 3-

M

Cervotto Panamacco

Staggio di Sino ℥ 8-

Prementina Veneta ℥ 6-

Cera Gialla ℥ 2-

Solvec Artetica

Senae

Scamoneae

Comodatili

Turbiti ana ℥ 1-

Cinamomo ℥ 2, fa di tutto una sola polvere

Solveve del Dover

- Quercero finissimo 3 7-
- Specoacana p. 3 2-
- Opio puro 3 1-
- m. dose da gran 5, a otto

Pillole Balsamiche del Morton

- Millepedi p. 3 6-
- Gomma Ammoniac 3 4-
- Pioli di Beagioino 3 1/2
- Croco orientale p. 3 1/2
- Balsamo Seruiano 3 1/2
- Siroppo semplice q. b. per far pillole

Solveve Costrettiva

- Bollo Ameno ℥ 4-
- Bacche di Mirto ℥ 2-
- Mucoso
- Chastice ana ℥ 1/4-
- Tanque grosso
- Coliotar di Vetrolo ana ℥ 1-
- mescola il tutto e fa in polvere

Comata indolente per Vesicanti

- Grafio Sarcino pp ℥ 6
 - Cera 3 6
 - Corticina di Pimelea pp ℥ 2 1/2
- Seyae*

110. Si liquefaccia il grasso colla Cera, o si aggiunga
la corteccia alquanto inumidita con l'acqua
si facciano bollire finché sia evaporata tutta
l'umidità, si coli, e si lasci raffreddare, ripigliata
che sia si radi tutta la pomata dalla superficie
al fondo lentamente —

Fiori di Sal Ammoniaco marziali

Limatura di ferro ℥ 6-

Acido Muratico q. b.

Si opidi s. a. il ferro e si aggiunga

Sal Ammoniaco polv. ℥ 6-

Si sublimi s. l' a.

Dozione solutiva Magistrale

Foglie di Sena ℥ 8-

Anesi contusi

Cremor di Tartaro p. ana ℥ 2-

Acqua di Fonte ℥ 10-

Si faccia infusione s. a. si coli, e si aggiunga
Manna grassa ℥ 4-

℥ 18 - Dozioni da ℥ 7 - l' una

Fegato di Balfo

Bolfo in polvere ℥ 1.6

Carbonato di Sotapa ℥ 1.6

Si facciano fondere in Crociolo coperto, e si getti

sopra una pietra, e tagliato in pezzetti si scobi in III.
vaso chiuso —

Acqua di Cera

Cera compimento ℥ 6 —

Olio di Tartaro ℥ 1 —

Si sciolga la Cera, e si combini coll' Olio, vi si aggiunga poi acqua distillata ℥ 9 — si paffi per stoppa, e si scobi ad uso —

Somata Spiguelata

Crappo Dorato ℥ 3 —

Si sciolga in biala di vetro a bagno d'avena, vi si aggiunga, Acido Nitrico a q: 32 3 12 —

Si farà dare un solo bollire, si levi dal fuoco, e si getti in Cattino di Majolica, e raffreddata si ponghi per l'uso —

Bollo Dorato d'Antimonio

Fegato o le scorie d'Antimonio quanto vuoi
Si faranno tre forti bolliture, le quali colate si uniranno in orinale di vetro, e si precipiterà il Bollo Dorato con l'aceto vetriolico allungato.

Acqua Vulneraria

Spirito di Vino ℥ 8 —

Aceto buono ℥ 16 —

Acido Solfurico allungato ℥ 16 —

Rumbevo rosso ℥ 2 —

Segue

112. Si scioglie il Zucchero nell'Aceto, si mescoli collo Spirito di Vino, ed Acido Setricolico—

Magnesia minerale

Sale Anglico ℥ 20—

Parturo calcinato ℥ 13—

Separatamente si facciano le soluzioni, si feltrino e si mescolino in martello di legno. I sali ne precipiterà al fondo, si feltri per tovaglia d'oro, e si addolisca la Magnesia che sarà sopra il filato prima con acqua fredda, e l'ultima volta con acqua calda bollente—

L'acqua filtrata prima della dolcificazione si evaporerà a sechezza, e posto in fornace, a calcinare si scioglierà, allora con acqua filtrato, e ristretto a pellicola si otterrà un bellissimo sal di Parturo.

Elixir Vit. Mat. Spiritoso Aromatico

Menta erba

Canella

Voci moscate ana 3 i—

Saroffani

Cardamomo

Grana

Rad. Angelica ana ℥ 1/2

Spirito di Vino ℥ 1—

Si faccia un infuso per ore 24—

Empiastro Vesicatorio.

113.

Cera gialla

Raggio di Dio

Trementina ana ℥ 6 - nell'inverno ℥ 9 -

Euforbio p. 3 4 -

Cantaridi ℥ 6 -

Pillole Vandelli

Mercurio vivo cui ℥ 4 -

estinto in quantità sufficiente di olio bianco
cui univai

Colloquintida purgativa p.

Rabarbaro ottimo p.

Eomodatili p. ana ℥ 1 -

Magistero di Galappa 3 2 -

m. e fa una massa pillolare, e farai pillole del
peso di grani 6 - con spessi di polvere di sand. rosso.

Il modo di procedersi è 4 al giorno con un de-
cotto di salsa Sarsiglia, Cina, Sassafras. se il fa-
tico sia inveterato, in difetto per le sole. Conoree
basta due al giorno con un decotto di Canna
montana, e Psoralea —

Il Mercurio dolce, o Calomelano, si ottiene secon-
do Chelaudri, o direttamente, oppure fruttando
una proporzione di Deutochloruro di Mercurio
/ sublimato corrosivo / con una proporzione di

114. di Mercurio metallico fino alla perfetta scomparsa del globale.

Secondo Hartmann poi si ottiene, sublimando in cucurbita di vetro 5 parti di clorurato di Mercurio corrosivo, e 4 di Mercurio purissimo, ridotte cautamente in polvere cinerea, la massa che risulta, si lava nell'acqua bollente, e si conserva in luogo oscuro.

Estratto di charte

Vino bianco ℥ 3-

Pamarindi ℥ 8-

Si faccia infusione per 6 ore, fatto bollire, poi aggiungi.

Limatura di ferro ℥ 4-, e tieni in digestione per tre giorni, di poi filtra il liquore.

Tomata, Zaven

Grapo Dorcino lavato bene in acqua di Rose ℥ 1.

Pluvia $\frac{1}{2}$

Mollo Armeno ana 3 2-

Decantato bianco 3 1-

Il tutto in polvere finissima per unire al grapo e servirsene.

Mercurio dolce secondo gli annuali di Parigi

Mercurio vivo ℥ 5 $\frac{1}{4}$ Sublimato corr. ℥ 7 $\frac{1}{8}$ m_2

Orzata

- Mandola dolci ℥ 9-
- Sette amare ℥ 3-
- Acqua di fonte ℥ 2-
- di Fiori d'Arancio ℥ 2-
- Zucchero panon ℥ 4-

Mondate le mandorle si faccia emulsione con l'acqua s.a. poscia si unisca allo Zucchero in una Mastardella per fondersi, e levata dal fuoco, dopo alcun poco di riposo, si levi quella pellicola. Si versi in boccia di vetro addatata, aggiungendo gli l'acqua di fiori d'Arancio, e si serri all'uso

Sillole Cinoglosa

- Gomma Chirra 3 6 Rad. Cinoglosa 3 4-
- Olibano 3 5 Coro Orientale 3 2-
- Opio purissimo 3 4 Troppo sensibile q. b m
- Semi Juscquiamo 3 4 e fa massa pillolare —

Unguento d'Altea

- Pieno greco contuso
- Rad. Altea ana ℥ 1-
- Acqua di fonte q. b. fa mucilagginè, in questa si fa bollire alla consumazione dell'umido.
- Grapo Dorcico ℥ 1-, si sprema, e si aggiunga
- Cera gialla ℥ 1 1/2, Maggia di Sino ℥ 3,
- Prementina ℥ 2 —

116. Specifico per la Gonorea
Semi di Canape Abrustollite
— di Cavoli ana ℥ 2
Sottilmente polverizzati, univrai Querc. bianco ℥ 1/2

Pintura d'Apenzio ad uso ciliatorum
Apenzio Romano baccato ℥ 1—
Acqua di Apenzio distillata ℥ 10—
Si faccia infusione per giorni diversi a Bagno-
Maria, si colli indi si preme per torchio, e si
aggiunge.

Spirito di Vino ℥ 16—
Estratto d'Apenzio ℥ 2—
Sal essenziale d'Apenzio ʒ 4
Si sciolga, e si feltri per carta per più volte

Requies M. N.
Capi d'Aspavero p. ℥ 1—
Rose comuni p. ℥ 6—
Sandalò rosso p. ℥ 4—
Opio puro ʒ 6—
Miele depurato q. b. m. e fa l'Elettuario

Dilole Vesicad.
Simatura di ferro ꝑꝑ ℥ 1/2
Mad. Colomba p. ℥ 4—
Kabarbaro p.
Cinamomo ana ℥ 2—

Segue


Estratto d'Apuzio q. b. m. e fa bolli da q. 3. con per. 117.
 11 di polve di Cinamomo —

Candelle fumanti per corregger l'odor delle Staffe

Incenso Storace Calamita ℥ 6 —

Mastice arab. ℥ 1 — Sadao ℥ 4 —

Benzoino ℥ 6. Cort. cascarilla ℥ 3 —

Carbone ℥ 10 = polverato finissimo, mischiato ad
 una sufficiente quantità di mucilagine di Gomma
 Tragante, fa una massa e formevai 1. a candele 

Astringente della Comare

Acq. Cereise negre. ℥ 4 —

Mat. Spiritosa di Nattania 3 2 —

Estratto Nattania 3 1 —

Siroppo di Corticcia di Cedro ℥ 4 m

Balsamo Samaritano

Olio Comune

Vino nero ana parti equali

Si facciano ballire fino alla consumazione dell'a-
 mido —

Ente di Venere

Limatura di ferro ℥ 1 —

Acido muriatico q. b. ℥ 2 1/2 circa.

Il ferro, e l'acido muriatico si combineranno in
 mortajo di ferro, si ponga in una Cazzarola di ferro

118. e questa soluzione si ridurrà a sechezza. Pudi-
sciogliendola con nuovo acido Marriatico come so-
pra, sequita per due o tre volte, allora vi si unirà
Fiori di Sal Ammoniacco ℥ 3—
Si ponerà in vaso sublimatorio, e si lascerà
quiete per quattro giorni, si ponerà a sublimare
operando di lasciare il vaso aperto finché odori
di Mirra, quando comincia a sciogliersi l'odore
ammoniacale si chiuda con avvertenza, comincian-
do chiuderlo appena, e poscia sequitandolo fino che
sia perfettamente chiuso. Avvertasi che si vuole
diligenza nel fuoco della sublimazione —

Satta per adoperarsi per lavarsi le mani —

Mandole dolci costate ℥ 4—

Aceto destillato

Spirito di vino ana ℥ 1 1/2

Rossi d'ovo et. 2—

Olio di mandole ℥ 1— d'Inverno ℥ 1 1/2

Si pistino le mandole, e aspergendole di
quando in quando una volta con l'aceto
e l'altra con spirito di vino sino che siano
ridotte impalpabile, si passino per un Sa-
miso di Cvena fino, e vi si aggiunga allora

Si due rospi d'oro e si dillunguino con olio 119.
di claudonle, si scaldano, e si continua a fuoco le-
germente, si lasci raffreddare, si ponghio in vaso
di vetro, e si copri con vesiccia bagnata

Empiastro di Cicuta

Olio Comune
Succo di Cicuta ana. ℥ 12 -
Astaragiro d'oro ℥ 6 -
Si faccia Empiastro molle s.c. si aggiungera
Trementina ℥ 2
Ammoniaca pura in lacrima
Cicuta recente polv. ana. ℥ 6
Si faccia empiastro s. l'a -

Iniezione

Aet. Aiturg. ʒ 2 -
Aq. S. Khat ʒ 4 -
Polv.
Sulph. Dine. ʒ 6 -

Picetta Inglese

Gomma Arab. ʒ 3 -
Gummi. Bianco ʒ 1 1/2
Perra Japonica ʒ 1 1/2
M. f. Sol. 24 -
Da prendersi 4 - al giorno

120. Somate di Saffia

Grafio Dorcino ℥ 2-

Saffia pp.

Mollo armeno ana ℥ 1-

Exciptato bianco ℥ 1/2

Si mescoli secondo l'arte sicchi e resa im-
palpabile —

Acqua di Ceresia

Spirito di Maraschino ℥ 1-

— di Nino ℥ 2-

Acqua ℥ 8-

Rubero pannon ℥ 1.6

Lattina sperimentata nera, e lucida prima

Jucco di sei Simoni

Vino scelto nero un Mouale

Nero d'avorio

Gomma Arabica polo. ana ℥ 2

Rubero Pannon ℥ 1 1/2 si mescoli

Siroppo di Cicorea composto

Miele ottimo ℥ 8- Sena ℥ 8-

Rad. di quercia ℥ 2- Rabarbaro ℥ 8-

Rad. Apesenti ℥ 6- Cicorea verde ℥ 6-

Alchekegi m. 2. Faccian siroppo secondo l'arte

Consevera di Vinfea

121.

Fiori di Vinfea ℥ 5 s'immergono nell'acqua bollente, indi poco dopo si struchiano fortemente, e poi si pistano in mortajo di marmo aggiugnendovi reiteratamente ℥ 20 - Zucchero Saxon polverizzato e passato non finamente, procedendo sino alla totale unione -

Sauvans alla Triestina

Oppio puro ℥ 2, Crocco Or ℥ 1, Acqua Ciamomo ℥ 1 -
il tutto contuso e messo in infusione

Solvere Emodatilita

Emodatili p. Zucchero ana ℥ 9, Turbiti 3 3, Diagridio 3 3 - Benzuro 3 1/2. In cambio di Zucchero puoi mettere liquorija -

Acqua di Colonia

Spirito di vino di q' 35 ℥ 8 - Ep^a di Melita ℥ 2, d'ella di elletipa 3 1 - di Cedro 3 1 - di Lavanda 3 1 - di Garofani 3 2, ℥ 2 - di Arancio 3 1, di Romario 3 1/2, di Timo 3 1 - Il tutto ben mischiato con lo spirito di vino, indi si aggiunge. Piata di Benzoe ℥ 1 1/2 ed acqua di Fiori d'Arancio, sino tanto che il liquore incomincia ad intorbidarsi, passalo alla filtrazione -

Eletuario Antifebbre Marsava

Pastoro Emetico q' 8, solfato di Sotapa 3 3, Chiana
sempre

122. Chiv. 32 - Siroppo d'Apeujio q. 1 per fare Elettuario

Solvente Antigonorrea

Cremor di Tartaro s. p. 31, Gom. Arab. 31, Vitro pu-
ro N. 1. Gomma Gotta q. 12 - , m. f. d. di 12. da pren-
deri 4. al giorno -

Sillole Antiveneree

Celomelano, Est. Acosto edyello, detto di Con. claculat. m

Inchiostro Rosso

Legno di Fernambucco N. 1 - , si faccia macerare
in acqua per 1/4 d'ora alla colata di N. 2, si scioga
Gom. Arabica 3 1/2, Mus. di Stagno in Acido elluoratico
q. b. ad un perfetto colore -

Metodo per dar la foglia agli specchii

Si franschia 2 parti di chesuvio, con tre parti di
piombo, e poi si versa sopra il vetro, che deve esser cal-
do e ben netto. Questa composizione resta fortemente
attaccata al vetro e fa riflettere i raggi assai
vivi. E' d'uopo aver cura di separare di questa
composizione lo strato d'opio, che si forma alla
superficie durante la fusione. -

Simonata Artificiale

Acido Tartarico 31, Acqua N. 1 -

Acqua per li Denti

123.

Spirito di vino ℥ 1, som. lava in gravi ℥ 1, Spirito
Di Coclearia ℥ 2, si pongli in infusione per giorni
tre, si filtra e se ne serba —

Acido muriatico fumante
Muriato di Soda ℥ 3, Acido solforico ℥ 1.6, Acqua
di fonte ℥ 18 —

Acqua di Canella

Spirito di vino ℥ 2, Acqua stillata ℥ 5, Olio di
Canella 31, Zucchero bianco ℥ 2.6

Gattina

Olio di Vetriolo ℥ 1, Acido muriatico ℥ 1, som. Arabica
℥ 1.1/2, corno d'avorio ℥ 3, Olio Comune ℥ 1, Aceto
℥ 3, Zucchero ℥ 3 —

Acqua per le Dente

Sale di Saturno 3 2 —

Morace minerale 3 1 —

Acqua di Rose ℥ 6 m. solo.

Requis e Nicolai

Solvente di Sapavero dei capi ℥ 2.6, Opyio ℥ 1.5, 8
Zaroffani ℥ 2, Sugo di Anguilla ℥ 1, Urtica
q. b. per fare Elettuario —

12A. Dilole per la Tosse

Jugo di liquerizia, Polvere della medesima, Som-
atubica ana ℥ - Massa pillolare di Cinoglossa
36, m. f. pond. q. 8 -

Mistura per dolor di Denti

Ol. di Garofani, Laudano liquido, Liquore Anodino
ana 3 i. m.

Cera per Vasi di Pericoma

Cera Gialla ℥ 6 - Segola Spagna ℥ 6 - Olio N. 1 -
Pacqua di Lino N. 2. 6, Trementina N. 3 - Lanna di
Verzino ℥ 4 -

Aceto Aromatico della Farmacia di
Edimburgo

Rosmarino secco, Salvia montana ana ℥ 4, Mag-
giorana, Fiori di Lavanda, Timo ℥ 2, Garofani 30
Acido acetoso puro o distillato N. 8 - Si faccia in-
fusione per giorni otto, e fatta espressione sotto
il torchio si felteri -

Pasta Sinapismi

Lievito N. 3 - Senape N. 3 - Euforbio ℥ 1, Aceto q. b.
Facciasi pasta -

Specifico vero per scacciare li Cimici

Aceto di Vino N. 3, Alcool ℥ 10, Canfora 32, Acido

Solforico ℥ 6 1/2, Tintura Cantaridi ℥ 1, em

125

Dilale Etiopeche

Etiope minerale ℥ 1, Regolo Antimo, gom. Guajaco
ana ℥ 1/2 Muccilagine di gom. Arab. q. s. m. f. mapa pila

Sasta per le uasi

Sasta di mandorle ℥ 1.6, Sride Fiorentina p. ℥ 1 1/2
Olio di Sassafras q. s. 20, m. e conserva in vase chiuso

Solvente per anevire i Capelli

Calce viva ℥ 14, Giacca ℥ 2, Sitarqirio ℥ 1, ogni co-
sa sottilmente polverizzata si pongli in cristallo
lo smerigliato. cr. 13. Quando la vuoi adoperare
prendine una data porzione e fanne pasta con
acqua da applicarsi con pennello, e copirsi con
foglia verde —

Troppo Alcheomes

Cocciniglia ℥ 1, Acqua di Rose ℥ 1, Datta di Cedro
℥ 8 — Datta di Canella ℥ 8 — Zucchero ℥ 4 —

Chermes minerale del Sig. Galvani

Regolo d'Antimonio ℥ 1 — Acqua pura ℥ 30, Sal di
Sostaro ℥ 8 — Sotapa pura ℥ 6, Fior di Zolfo ℥ 4 —

Spirito di Melisa / di Sassafras 3 1 —

Alcool ℥ 66, O. di Melisa ℥ 2, di Canella 3 2, di Cedro 3 2,

126. Ammoniaci Caustica

Emulsiato di Ammoniaci. Calce estinta, colla minor
quantità d'acqua, ana. \mathcal{R} 1. Mescola il tutto e poni
in una storta alla quale adatterai un Salsone
con \mathcal{L} 23 d'acqua distillata e seguirai la distil-
lazione sino al totale prodotto di \mathcal{R} 4.

Disinfettante l'aria

Acido cedro di Changuanese \mathcal{L} 4, Acido citrico \mathcal{L} 1
Detto emulsiato ana \mathcal{L} 1.

Resicanti & Palmici

Cantaridi in polvere finissima \mathcal{L} 1, Euforbio \mathcal{L} 1
Elastice, Prementina ana \mathcal{L} 3; mescolarsi e farci
un impiastro che applicherai sopra l'ettera \mathcal{R}
S. A.

Picetta di Solvendi centrifugata altissima
trasportata da elacrid

Chin. Chin., Carbon, salvia, ana \mathcal{L} $\frac{1}{4}$. \mathcal{R} . di Cedro,
di Pergamotto ana \mathcal{g} . 5 me

Acqua ottima per il gelo

Acido emulsiato \mathcal{L} 2, Alcool \mathcal{L} 2, Acqua Comune \mathcal{L} 2,
con quest'acqua si bagna la parte, e di notte si
applichi delle pece inzupate.

Elettuario fondente del Verloff

Salsapariglia \mathcal{p} . \mathcal{L} 2, Leg. Guajaco \mathcal{p} . \mathcal{L} 1, Senna Orient

3 4, *Leg. Sapras, semi d'Ameriana* ℥ 1 - , *Rob. eletto* 127.
p. 3 2. *chele bianco* ℥ 1 -

Acqua di Cereve estemporanea
Spirito di vino ℥ 15, *Zucchero pannon* ℥ 5, *Acqua*
℥ 12 - *Estratto di Charachino* ℥ 2 -

Molli astringenti efficacissimi
Sangue di Drago p. *Bollo d'omeo* p. *ana* ℥ 3, *Som.*
Arab., *estratto di China aquosa ana* ℥ 1. $\frac{1}{2}$, *Allume*
coruo p. 3 6 - , *Balsamo Copaic* ℥ 1, *Trementina*
cotta q. b. *per far bolli* di q. 10 -

Seo la gonorea
Spirito di vitro dolce, *Balsamo Copaic ana* ℥ 2,
Da prendersi due cucchiaini alla mattina
e due alla sera.

Pastaro stibato del Bergman
Cremor di Pastaro p. ℥ 20, *Solvere di Schute* ℥ 10. *Si fae.*
cio bollire il Cremor di Pastaro in q. b. di acqua di stiba.
Si aggringa a rivivere la polvere, e bene con.
binato nel fuoco si feltrino. Si facciano bollire di nuo.
vo fino a pellicola in balla di vetro, e si lasci raf.
fredare, e raccoglierae -

Liscivio Caustico per Sapone
Ceneri di Spagna ℥ 40, *Calce* ℥ 14 - , *Acqua di forte*
q. b. *Si faccia liscivio, si concentri conchi un vase*

128. Della capacità di sei dramme d'acqua, contenghi
otto di liscivio -

Dropper Unguinum scissum adstring. ad us. virgini.
fas redact.

Allume crudo Zucchero bianco ana 3 3 - Vetriol bianco ʒ 4 -
sciogli il tutto in ʒ 2. Acqua vegeto minerale, unisci
ancora ʒ 4 Dietra medicamentosa del Crollio e con
1.9 di Zorn. Arabica, ed ʒ 1. Siroppo Hermes Animale, usi
per linimento per più volte.

Solore Comacchina

Diagrudio Solfurato 3 1 - Cremor di Tartaro 3 2, non
vi si metterà l'Antimonio Diaforetico potendo con
questo formare un Emetico con l'Acido Tartaroso.

Tartaro Emetico

Cremer di Tartaro ʒ 2 - Fegato d'Antimonio ʒ 50,
Acqua distillata ʒ 50 - Si faccia bollire fino alla
consumazione della metà, si passi per panno ed in
bolla di vetro si riduchi a pellicola, si ponghi a
raffreddare, e raccoglierai li cristalli d'acqua madre
si potrà restringere nuovamente come sopra.

Elettuario Dentifricio

Solore Dentifricia 3 6, e bore mosate 3 1/2, Can-
nella 3 1/2, Mele despumato ʒ 5, Cociniglia con succo
di Limone sciolta 3 1/2. Si faccia elettuario 1. a, poi
si aggiunga, Olio di Garofani gocce 5 -

Sapone

129.

Liscivio caustico, come ritroverai in questo § 20-, Olio Comune
§ 10-. Si unisca a freddo, mescolando bene la mistura il
bastaardella di ferro. Si ponga al fuoco e si faccia bollire
fino alla consumazione di quasi tutto il liscivio. Si levi
il Sapone, e si ponghi a raffreddare, si tagli di poi mi-
nutamente il Sapone, e si ponghi a raffreddare. Si radol-
isca con § 20- Acqua Comune, lasciandolo bene bollire
finché sia bene sciolto, aggiungendovi poi una libbra
di Sale marino sciolto in § 2- di acqua, si faccia anche
bollire finché nel mezzo della Cazzarola non faccia più
spuma, un altro segno avrà la sua perfetta cottura,
cioè prendendo di detto miscuglio bollente sopra una
cassa forata di ferro, passerà il liquore chiaro senza
spere combinato al Sapone, conosciuto questo punto
si leverà dal fuoco e lasciato per due minuti in
quiete si leverà allora il Sapone dal soprabondante
liscivio, e si getterà in forma, il quale dopo un gior-
no sarà durissimo e bello, quando tutto il sopradet-
to si avrà posto in esecuzione esatta.

Acido Murciatico

Sal Gemma § 3.4, Acido Nitrico § 2-, Acqua Comune
§ 3.4. Si combinò a riprese l'acqua con l'acido, il sa-
le bene polverizzato, si ponga in storta, di si versi so-
pra la mistura dell'acido, e l'acqua, destilli a ba-
gno maria di arena incominciando a fuoco leni-
to, e si segua fino inonde spuma saranno 3 o 4 acidi
di poco fumante si potrà ottenere più concentrato con
meno acqua

130. Acqua del Pettuccio

Acqua delle Vergini ℥15-, Acqua di Mare ℥20-,
Sal Anglico ℥5-. Si scaldi senza che bolli fino
alla soluzione del sale, si fletti, e si conservi in
bottiglia ben chiusa -

Pasta per Pescicanti

Olio Comune ℥9.5, Cera Gialla, Raggi di Sino ana ℥3-
Perebentina ℥4-, Euforbio ℥4-, Senape ℥2.5, Bilatro,
Cantaridi ana ℥12-, Angelica, Scordeo ana ℥8, Gom-
Opoponago ℥5-, Si formi pasta s. l' a.

Balsamo di Aceo

Graso di Becco ℥10, Prementina chiara ℥5, Gomma
Elami ℥1, Assungia Torcina ℥1. Si sciogha tutto, e
si colla per panolino.

Cerotto di Ranis con Mercurio

℥2. - Mercurio disciolto in ℥4 - Olio masticeo e ℥4 -
strutto. Cerotto Diachilon ℥8 - m. f. cerotto s. a -

Sattina per Strivalli

Cera bianca ℥4, Olio di Tartaro per deliquio ℥8,
Gomma Arabica ℥1 - ℥4, Acqua ℥11. Negro fumo
℥4 - ℥1½ Aquavita q. b per sciogliere il negro
fumo.

Urtule di Viole

131.

Zucchero Sano $\mathcal{N} 10$ - Solventi di Viole Celestina $\mathcal{L} 3$ -
Greos in polvere $\mathcal{Z} \frac{1}{2}$, Eudaco $\mathcal{Z} \frac{1}{2}$. Con aceto distillato
circa $\mathcal{L} \frac{1}{2}$ scioglietevi l'Eudaco, dipoi se lo allungherete
con circa $\mathcal{N} 2$ di acqua della quale servirasi per impas-
tella -

Ignizione

Gomma Arabica $\mathcal{p} \mathcal{L} 1$, Vetriol bianco $\mathcal{p} 31$ - Acqua Dian-
taggine $\mathcal{N} 1$ - Ess. di Saturno $\mathcal{Z} 1$ (a), Siroppo semplice
 $\mathcal{Z} 1$ (a) la prima volta basta $\mathcal{Z} \frac{1}{2}$ se è vecchia

Orzata del Rivevio

Solvente dentifricia $\mathcal{Z} 6$, c'voci moscate $\mathcal{L} 4$, Cinamomo
 $\mathcal{p} 33$ - Miele $\mathcal{N} 4$ - Cocciniglia polv. in succo di Limon
 $\mathcal{L} 4$. Il Miele sia combinato ben caldo, accio dia un
bel colore, e quasi raffreddata, si aggiunga la Cocciniglia.

Depoartico Marziale

Solvente Algorotti $\mathcal{Z} 6$, Croco di Marte aperiente $\mathcal{Z} 3$ -
Si uniscano in Crocerolo e poscia riscaldati un poco
si opidi con acido vitrico sino che non nasca più ef-
fervezenza, poscia si calinano, e si lava la polvere
rimasta, e si conserva agli usi -

Acido Vetriolico allungato

Acido Vetriolico bianco $\mathcal{N} 8$ - Acqua distillata
 $\mathcal{N} 32$ - Con acido fumante parti una, ed acqua
parti sei. Si mescoli

Sillole di Cinoglosa

Ulivra eletta p. 35, Ginepro 32, Croco Orientale 34,
Rad. Cinoglosa, Opiio puro ana 35, Pioppo di Sapa.
vero q. b. per far massa Sillolare.

Solvere della Comare di S. Sofia

Foglie di Sena p. S. 8, Cremor di Parturo p. gravi 16-
Diagridio gravi 24, Cinamomo p. S. 1. Si prende in
dose di 3 una -

Elettuario Diacordio

Mollo Armeno 318, Scordeo Cretico 315, Caspia liqua
312, Dittamo cretico, Formentilla, Pistocchia ana 35-
Genziana 33, Gom. Arabica, Gom. Galbano, Terra le.
mnia, Sape ana 33, Benzaro, Anici ana 33, Morue,
33, Rose 34, Opiio 35, composto s. a.

Somata di Cucco

Spermacetti, Murro di Cucco ana 3/2, Olio di Man.
Dole 35, m. f. s. a. pomata -

Sillole Del Granforte

Aloe succatrinio 31- Scamonea d' Aleppo 31 1/2. Si
scioglie s. a. in q. b. succo di Viola ed a legger fuoco
si riduce in pasta per formare Sillole di un
grano l'una -

Solvente del S. Saliero per lo Spanimo

Coralli rossi $\mathcal{L} 30$, Corno di Ceruo $\mathcal{L} 30$, Terra sigillata rossa ana $\mathcal{L} 1$. Si mescoli -

Acqua Vegeto Minerale

Est. di Salsino $\mathcal{L} 3$, Acquavite $\mathcal{L} 6$, Acqua Comune $\mathcal{L} 8$, misce

Acqua vulnearia

Spirito di Melisa, Acqua di Mentana ana $\mathcal{L} 2$, Spirito di Lavanda, detto di Coclearia ana $\mathcal{L} 1$, m.

Cerotto di Norimberga

Olio Comune $\mathcal{L} 8$, di Sargiro d'Oro, Minio fuso ana $\mathcal{L} 2$
Canfora rasata $\mathcal{L} 2$ m -

Tintura d'Antimonio

Vetro d'Antimonio $\mathcal{L} 1$, Vino di Spagna $\mathcal{L} 24$ m -

Balsamo dell'Avogadro

Olio Comune $\mathcal{L} 5$, Midolla di Maie, Buttiro fresco ana $\mathcal{L} 4$, -
Raggia di Sino, Cera Gialla ana $\mathcal{L} 1\frac{1}{2}$ m -

Solvente Costrettiva

Fatto il Magistero di China si raccoglie la China rimasta con quella si fa l'estratto, e colla China ancora rimasta dopo l'estratto, si fa la polvere valisissima, prendendo equal peso di Bollo Armeno, ed un poco di Rose seche -

Solvente del Doven

Gueoacana p. $\mathcal{L} 2$, Opio puro $\mathcal{L} 1$, Zucchero Bianco $\mathcal{L} 7$.
Si mescoli

134. Pintura Tebaica

Oppio depurato oppia sciolto in acqua bollente e ridotto a sechezza ℥4 - Spirito di Vino ℥12, Acqua di pioggia, o distillata ℥15 - m. sciogli il sud. oppio siccato e ridotto in polvere. Gocce 15. di questa Pintura contiene un grano di oppio -

Pintura di Marte tartarizzata
dimatura di ferro ℥6, Cremor di Tartaro ℥6. l'im.
pasta con q. b. acqua comune, si riduca a sechezza
a moderato fuoco due volte, e vi si aggiunga.
Dotapa ℥1. l'im. parti di nuovo, e ridotto a sechezza
si ponga in saggio di vetro versandovi sopra
Spirito di vino ℥4, lasciandolo per alcuni giorni
fino che acquisti un bel colore d'orretto -

Secreto per guarire dal male dei denti
Spirito di vino diluto ℥11, Allume di Rocca p. ℥1,
dequo tanto rasposto ℥1 - m.

Solvene d'Anverio li Cappelli
Culce p. ℥16, Allinio, Litargirio ana ℥4 - m.

Solvene Febrifuga di Luvenet
China China ℥3, Sale di duobus vitro purificato,
Zafferano, Gomma Gotta ana q. b. Diagridio ℥2,
Cremer Tartaro ℥7, Sal Solicoesto ℥1 1/2, Tartaro
Emetico ℥1, Cinabro q. b. Galapna ℥1, Amis d'a.
glis ℥ 1/2 m.

Conserve di Rose Damascine

135.
Pottoni freschi di Rose $\mathcal{R} 3$, Zucchero Saxon $\mathcal{R} 15$, Acqua
di Rose $\mathcal{R} 4$. Destati ed in parte spacciati dopo averli bol-
liti si faccia conserva s. l. a. / sufficiente colone /

Unguento d'Altea

Grasso Sordino $\mathcal{R} 16$, Raggia di Sino $\mathcal{R} 2$, Prementina $\mathcal{R} 6$
Cera Gialla $\mathcal{R} 3$ - m²

Pillole della Comare

Calomelano del Rio. q. 4, Zialappa q. 6, Est. Bardana
q. 1 per fare pillole di grano 26 Arg.

Acqua Antisterica del Quercetano

Rad. Myrtia $\mathcal{R} 2$, Fiori Jambuco $\mathcal{R} 1$, Cort. Anonico $\mathcal{R} 1\frac{1}{2}$
Foglie Apeajo, di Scordeo, Camomilla, Rosmarino, Menta,
Salsina ana $\mathcal{R} 1\frac{1}{2}$, Mirra $\mathcal{R} \frac{1}{2}$, Castoreo $\mathcal{R} 2$, Croco Orient.
 $\mathcal{R} 1$, Spirito di Vino $\mathcal{R} 4$ - , Acqua $\mathcal{R} 6$ -

Solvoe Artetica

Scamonee, Emodatili Turbiti, Senna, Liquevizia p.
ana $\mathcal{R} 1$ - , Magistero di Zialappa $\mathcal{R} 2$ -

Tintura di China China Spiritosa

Cort. Min. China Secow. $\mathcal{R} 3$, si faccia infusione s. a
in alcool puro $\mathcal{R} 3$ - per giorni 24 - si filtra e si con-
servi in vase vitreo ben chiuso -

Etiopie Antimoniale

Etiopie minerale, antimonio crudo ana parte eguale

Tintura Sebacea

Olio Sebaceo $\mathcal{R} 4$ - , Spirito di Vino $\mathcal{R} 2$, Acqua $\mathcal{R} 15$ -

136.

Acqua di Canella

Spirito di Vino ottimo ℥ 22, Spezie di Canella buona
℥ 1 1/2, Acqua destillata ℥ 3 1/8, Zucchero panon q. s
cioè circa ℥ 7 -

Tartaro Solubile

Potassa ℥ 2 - Coemor di Tartaro ℥ 4 6

Terra Cattiva pp

Terra Giapponica ℥ 2, Succo di Siquerizia ℥ 1, Cortece
di Cedro ℥ 8, Olio di Bergamotto q. 10 -

Unguento per li Cronici

Sapou Ven. ℥ 1, Cantaridi ℥ 1/2, Gom. Ammoniac ℥ 3 -
Aceto scillitico q. s. ut fiant linimentum

Tintura Apenzio del Mantovani

Apenzio ℥ 104 - Spirito di Vino ℥ 104, Acqua
d'Apenzio ℥ 384 - Sal fipo ℥ 6, Tartaro crudo ℥ 6
si faccia infusione per giorni 40 -

Spirito di Melissa

Alcool ℥ 33 - Olio di Melissa ℥ 1, di Cedro ℥ 1/4, di Can-
nella ℥ 1/4, di Zafferani ℥ 1/8 m. e si filtra -

Siroppo di Cicoria composta

Miele ottimo ℥ 8 - Rad. Siquerizia ℥ 2, Rad. Apenzio
℥ 6, Alchechengi m. 2, Sena ℥ 8, Rabarbaro ℥ 8, Ci-
coria verde ℥ 6 - Facciano siroppo s. a -

Olio di Santa Giustina

Corallina, Rad. Genziana Imperatoria, di Zedoaria
di Calamo aromatico, Colocintida, Croco orient. ana
℥ 4 -

Galbana pura, Aloë succot., pepe nero ana ℥ 6, Corte 137.
D'Arancio, Capi d'Aglio, Spezie di Periana, Suce liquida, Fiore
Olio Laurino ana ℥ 1, Cannella ℥ 9, Menta, Aspenjo ana
℥ 6, Garofani ℥ 4, Origano, Salvia ℥ 6, Al di Rosmarino,
di Cedro, Sottileo, Lavanda ana ℥ 9, Semi di Finocchio
℥ 1, Olio di Oliva comune ℥ 40. Si digeriscono le
sud. materie quanto basta, indi si aggiungano gli
Oli, e si colli -

Senapata per Cucina

Peperoni ℥ 3, Zenzuro ℥ 3, Zafferano ℥ 2, m -

Alhermes liquido di Firenze

Garofani, Macis ana ℥ 6, Vaniglia ℥ 3, Cocciniglia
℥ 12, Cannella Regina ℥ 3, Alcool ℥ 36 - Zucchero in
pane ℥ 13 -

Elettuario Antiepiletico

China Seruiana p. ℥ 8, Elettuario Diacordio ℥ 2
Rad. Valeriana ℥ 2, Rad. Serpentina Virg. ℥ 12 -
Miele Vergine ℥ 1, Troppo Scoria ℥ 24 -

℥ 16 Spirito dei Carmelitani

Coriandoli, Garofani, Cannella, Angelica ana ℥ 5 -
Finocchio ℥ 6, Croci moscate ℥ 3, Spirito ℥ 56 - Acqua
℥ 8 -

Elettuario Antifebbrile

Centauria min., M. Genjana, F. d'Arancia p. ℥ 2, Chin
China Calis ℥ 1, Sal Ammoniac. ℥ 2, Periana Androm.
℥ 6 - Miele comune q. s. m e fa elettuario -

138. *Rattafiu di China del Masdevat*
Chin. Chin cont. ℥ 8, Alcool Acqua ana ℥ 8. Buehero bianco
℥ 6, Tintura openzio ℥ 1 - m. fa infusione per 40 ore
poi feltra per Carta -

Tintura openzio Mantovani

K - ℥ CIV - Ω - ℥ CIV - Δ - ℥ CCCLXXXIV,
Θ - ℥ II, [B] ℥ II - [C.F.] ℥ II -

Vernice per dorare metalli

Alcool puro ℥ 6, Sangue di Drago ℥ 1, Croco Orientale
℥ 2, Gomma lacca in grani ℥ 1, Aloe succotrina ℥ 2
m

Vernice di Sandraccia

Alcool ℥ 1, Sandraccia bianca ℥ 6, Trementina ℥ 2.
Un poco di vetro pistato grossamente perche non
s'attacchi al fondo del matraccio. Si fa bollire
un quarto d'ora le dette sostanze, poscia si ritira
dal fuoco, e si lasciano riposare sino al giorno
dopo che rimarra di perfetta limpidezza -

Altra Vernice

Alcool parti 32, Mastice eletto parti 6, Sandraccia
parti 3, Trementina parti 3, si eseguisce la pre-
parazione come la precedente -

Altra Vernice

Alcool puro ℥ 6, Sandraccia bianca ℥ 3, Gomma Elastica
q. ni 30 - m

Limonaia d'Acetosella Vegetabile

Apalato acido di potassa ℥i - Zucchero ℥i, Acqua ℥i
Al. di Cedro q. 4 f. 1. a.

Preparazione deli stechetti per aver il fuoco
Clorato di Potassa ℥4, Fior di Zolfo p. ℥i, Zucchero panna
q. 1. Acqua gomma q. 6. per fare una molle pasta, ma
prima convien pp li stechetti col Zolfo fuso -

Auto da provarsi che credesi buono anco per le
terraglie inverniciate, -
Cattone pesto quattro parti, Resina 3 parti, Cera
gialla una parte -
Fondasi in un calderotto di ferro, o di rame ad un
leggero calore agitando con spatola. Si applica
con pennello ove si vuol tutare, dove si appoda pro-
tamente, e freddato si accomoda con un ferro caldo.

Solvere Antelmintiche per anni 1. a 4
Diagrudio solforato, Mercurio dolce ana ℥ 1 1/2 m
fa di questo 20 - dosi

Letta per anni 5. a 8
Diagrudio solforato, Mercurio ana ℥ 3, fa dosi 20 -

Letta per anni 9. a 13 -
Diagrudio, Mercurio ana ℥ 4, m fa dosi 20 -

Somata semi freddi
Cera bianca ℥ 3, Spermacetti ℥ 1, Strutto ℥ 1 -
Olio di Mandorle dolci ℥ 2 - m. il tutto a
legger calore s. a -

140.

Spirito di Melissa

Spirito di Vino ℥ 6, Olio Melissa ℥ 1/2, Ol. Canella 3 1/2,
 Zo. di Cedro 3 1/2, Olio di Garofani q. 15 - m

Aceto di Saturno

Sal di Saturno ℥ 2, Acqua stillata ℥ 11, sciogli e filtra

Vernice di Copale

Gomma Copale chiara 3 1, Etere Solforico 3 4, si ri-
 duca in grossa polvere la gomma, e si vesti nell'ete-
 re: indi si scuota la boccia per mezz'ora: se la so-
 luzione non è compiuta e si veda la boccia appa-
 rata, si vesti alcuna poco di etere. Si otterrà in
 tal modo la più bella Vernice volatile di Copale.
 N. B. La Copale bisogna prima depurarla perfetta-
 mente dall'umidità che essa naturalmente tiene.

Liquor di Terra fogliata di Portaro

Acqua Distillata ℥ 6 - Alkali Vegetabile 3 4, Acido
 Acetico concentrato ℥ 9. Si evaporò a ℥ 4 di liquido.

Vernice grassa di Copale

Gom. Copale chiara 3 9, Olio Rosmarino 3 6, Olio di
 Sino 3 6, Olio Trementina ℥ 9. Si unisca il Copale
 con l'Olio di Rosmarino prima della fusione, indi
 si fonda ad un fuoco debole, senza che si oscuri
 minimamente il suo colore: fuso che sia, si ver-
 si l'Olio di Sino / depurando al massimo grado /
 caldo: gli si unisce l'Olio etereo di Trementina
 caldo e si lasci al fuoco fino che tutto è bene am-
 gamato

Vernice per la Carta

141.

Si stende della Cera in laminette sottili come la Carta, che mettonsi in un vaso ben pulito ed inverniciato, vi si aggiunga tanta acqua piovana quanto basti perché essa stia per un pollice al di sopra della Cera. Si mescolias ora ad una libbra di Cera, 21. Onces di Zaffaro e si fa bollire il miscuglio, dimezzandolo conti: nuamente, sino a che la Cera sia disciolta compiutamente. Durante l'ebollizione si forma alla superficie del miscuglio una schiuma, questa vuol esser diligentem lavata: si fa evaporare poi la massa, e la si condensa: si leva il vaso colla massa condensata e si lascia raffreddare, quindi si taglia in pezzi che si conservano al vaso —

Lattina bellissima

Nero d'avorio 31, O. Vetriol 37, O. Comune 32, Gom. Arabica 1. p 3 1/2, Zucchero 32, Vetriol di Ferro 33, scialto in lutto 38, Allati vegetabile 1/2 scialto in acqua di fonte 3 2 1/2, otterrà una bellissima pittura —

Vernice per le Stampe

Si prenda un vaso di terra, in cui si pone mezzo lotto di Colla di pesce, sopra di esso si getta mezzo quartuccio di acqua vita della più forte inferiore, si lascia indi detto vaso senza aprirlo tutta la notte, la mattina seguente lo si approssima ad un lento fuoco, fino a che la predetta colla sia totalmente liquefatta, avvertata a questo grado la si ritira dal fuoco, la si lascia riposare per lo spazio di 4, o 5 ore. Si piglia di poi una spugna ben purgata ed umididola nella colla di sopra espressa, si va bagnando leggermente

142. la stampa, o carte. Tale preparativo si ripette tre volte avendo di mira di non incominciare la seconda mano finché la prima non sia asciutta. —

Pernice per metalli od altro

Gom. Elami, sandraea contraria 32, Gom. lacca in grani, sangue di Drago ana 31, Rad. di Cucurbita g. ⁿⁱ 45 Croco Orientale g. ⁿⁱ 1 1/2 Alcool ℥ 2 1/2. Un poco di vetro g. ⁿⁱ 100. solanamente contuso. Si faccia s.a

Mordente

Si prende della brace ed olio ossidato ed equal quantità di stargiro ed olio padimente ossidato, indi si faccia bollire nell'olio di lino, sino che il miscuglio sia interamente liquefatto: questo è il mordente. Si dipinga l'oggetto primieramente con protopido di Siondo ed olio: indi si dia il mordente, tanti strati sino che sia lustra la superficie, e prima che sia interamente secco l'ultimo strato, si applichi la foglia d'oro di Beccchino —

Per la Diavea

Solpo di Samsirindo 32, Elett. Diascordio 31, Corteccia di Simarubba 32, Mabaobao toreffato 31, m f dos 2 =

Liquor mineral anodino diff.

Etere Solforio ℥ 1, Alcool ℥ 3, m.

Solvere Antetina S.^o

Scamonea, Emodatili ruobito seana, Siquorijio p. ana ℥ 1. Magite Gialappa 3 2 m

Calmanete della Comare 143.
Acqua Cerefe ʒ 4, Tinta spiritosa di Rattan ʒ 2, Elix. di Rattan
31, Siroppo di Scorza di Cedro ʒ 4 m —

Seco la Gonorea
Cortia Seruiana n. ʒ 1, Rad. Tormentilla ʒ 2, fa decotto
che venci ʒ 10. di liquido col quale farai mucilage
con gomma arabica, aggiungi Solfato di Allume ʒ 1,
Balsamo Copaic ʒ 4, Siroppo semplice ʒ 1 — m

Siroppo Alcheomes
Coesniglia ʒ 2, Alkali puro q. 15, Acqua di Rose ʒ 1. 6
Da di Cedro di Canella ʒ 9 — si faccia infusione 1. a
poi si aggiunga zucchero sanon doppia quantita
del liquido —

Vescicantini Ophthalmici bellissimi
Colofonia, Raggia di Sino ana ʒ 2, Storace liquida
ʒ 1 1/2, lacrima d'abete q. 6. Cantaridi n. ʒ 2 —

Tintura Dentifriccia attissima
Dilatato ʒ 1/2, Segno Guajaco ʒ 2, Alcool ʒ 6, nel quale
scioglierai Canfora ʒ 2, Gomma Mirra ʒ 2, Lau:
dano liquido ʒ 1/2, Sandali rossi ʒ 1 1/2 filtra —

Somata per Anevine, i Seli
Galla et: 35. bacche si facciano abbrustolite a
nevessa, indi si uniscono polverizzate con Autimo,
niops, Zuroffani ana ʒ 2 aggiungendo poi aceto
facendo bollire il tutto riducendo un elettua:
rio, si unisca per un poco di Olio di mandorle —

144. Rimedio per far cadere i Deli

Orpimento Calce viva, Amido ana parti equali,
Res. in finissima polvere il tutto si mescolano
e prestamente con q. b. acqua comune si forma
una pastella e si conserva in vaso ben chiuso.
Si usa facendone un poco di frizione alla parte
che si vuole far cadere, e vi si lascia per alcuni
minuti, indi si lava e si unge con pomata di
Cacao -

Somata di Cacao

Spermacetti, burro di cacao ana $\frac{1}{2}$ Olio di Mandorle
 $\frac{1}{2}$, m. f. pomata

Diversorio Astori

Olio Comune, Butiro ana $\frac{1}{2}$, Cera bianca $\frac{1}{2}$, Trementina
 $\frac{1}{2}$, pasta vesicatoria $\frac{1}{3}$, Cacao di Veg. $\frac{1}{2}$

Pillole deostruente Magistrali

della Fraternita in Venezia S. Antonino

Marte $\frac{1}{2}$, Aloe succot. ana $\frac{1}{2}$, Gom. Ammon. $\frac{1}{2}$, Rabar. Sena Orient. ana $\frac{1}{2}$, Aquario gom. Mirra p. ana $\frac{1}{2}$, Croco Orient. p. $\frac{1}{4}$, Siroppo d'essitivo q. b. e far
massa pillolare, e facciasi cattale di $\frac{1}{2}$ 32 pillole
a ciascuna, dividendo con un oncia in detto numero
conspesse di Canelle e di Queorizia $\frac{1}{2}$.

Conserva di Ginepro ad uso Fortificante

Macche di Ginepro in p. $\frac{1}{2}$, Canelle $\frac{1}{4}$, Cerei maci-
cate $\frac{1}{2}$, Zoroffani $\frac{1}{2}$, Galanga $\frac{1}{2}$, Seme Zamp.
pariato $\frac{1}{3}$, Rose Rose $\frac{1}{4}$, Angilium $\frac{1}{2}$, Impura-
toria $\frac{1}{2}$, Opio $\frac{1}{2}$, Zuccheru peron $\frac{1}{2}$, Miele

Bianco spumato \mathcal{M} , 1. a facciasi conserva aggiun. 145.
gendo in ultima, Effenza di Cedro \mathcal{g} . 20 -

Elisir di China del Marsdeva

Assia Seru. \mathcal{g} 4, sandalivrosi \mathcal{g} 1, si faccia \mathcal{M} di decoq.
ne aggiungendo di poi. Spirito di vino \mathcal{M} 2, siropyro \mathcal{M} 4.
Cocciniglia Alkali puro \mathcal{z} 130, Acqua di Canelle \mathcal{z} 1/2 Garof.
fani \mathcal{z} 2, Vaniglia \mathcal{z} 1 -

Pottula di Cioccolata per li fanciulli

Mercurio dolce \mathcal{z} 4, Magist. Galappa, Diagonido raffinato
ana \mathcal{z} 2, Cioccolata fina \mathcal{z} 5, m. f. 1. a rottule -

Alchemes liquido di Firenze

Garofani Macis ana \mathcal{z} 3 Vaniglia \mathcal{z} 1/2 Cocciniglia \mathcal{z} 1.
Canelle fina \mathcal{z} 4, Spirito di vino rettificato \mathcal{M} 6, si fa-
cia infusione per otto giorni delle sole Droge, poi
neudo a parte in \mathcal{z} 5 di Spirito la Cocciniglia con
 \mathcal{g} 10 Carbonato di Potassa e si faccia infusione per
10. giorni di poi si unisca le tinture e si aggiunga
succo di Lomi dolci \mathcal{M} 12. Zucchero Savoro \mathcal{M} 6, si faccia
di nuovo infusione per altri 10. giorni, per via fetro.

Spirito dei Carmelitani

Coriandoli \mathcal{z} 16 Garofani, Canelle, Angelica, ana \mathcal{z} 15, Pina-
chio \mathcal{z} 6, Spirito di vino \mathcal{M} 50 - Adli morate \mathcal{z} 3. Acqua
 \mathcal{z} 8 -

Tintura d'Apeagio

Apeagio \mathcal{M} 124 Spirito \mathcal{M} 104, Acqua d'Apeagio \mathcal{M} 384. Sal
gipso \mathcal{z} 1/2, Tartaro Cond. \mathcal{z} 5. Si faccia infusione per
giorni 40 -

Porolio Masdevat

China buona cont. ℥ii, Spirito di vino ℥iio, Acqua di fonte
℥ii, tintura di China ʒiio Cociniglia ʒii, si scioglierà
la Cociniglia con sale di dimon —

Balsamo Samaritano

Olio Comune, vino nero parti equali, si facciano bollire
tine sino alla consumazione dell'umido —

Solfo dorato di Antimonio

Antimonio p. Calcina viva, sale di tartaro ana ℥i —
si mescoli e si fondi in Crociolo raffreddata la mes-
colanza, si polverizza e si fa balline nell'acqua
pestrata la quale si precipita il solfo dorato con
Acido Nitrolio —

Taccinaeclij

Colofonia ℥i, Cerotto di Corsica, Trementina cotta ana
℥ii Balsam. mandolato ʒv, Balsamo Scouiano
ʒi, m

Conserua di Zinzibro

Bacche di Zinzibro cont. ʒv, Canella ʒii, uoci
moscate ʒii, Zinzibro ʒi. ʒii

Elisir Viceuale dell'Off.

Esso di Centa. min. di Gentiana, Cardo Santo, Rab. eletto
Terra fogliata di tart. ana ʒi, Acqua c'leuta ʒijj.
ʒii — mescola e solvi per secondo l'arte —

Tintura stomatica del Vit

China cont. ℥ii, Rad. Gentiana cont. arancio ʒiii, sal
di tartaro ʒi, Spirito di vino ʒv — fa infusione

148. Latte Verginale

Melisso man^o 3/4 Storace Caiamita 9/1, Zafferani 6/6 -
Spirito di vino 2/4 - f. s. a

Elesiv Cordiale e stommatico di Niccolò Seal

Aloe succ^o 2 1/2 Gom. Mirre 3/2, Croco orientale 3/2, Cinnamon
Zafferani, Noce moscata ana 1/1 - Si faccia infusione
per ore 14 con aquavite 2/2, Acqua Comune 3/2, si
distilli Bagno d'arena sino a scabbrezza indi al liquore
si aggiunga Spirito di stillato, Siroppo Caput Venere parti
eguali. Olio fiori d'arancio 2/6, e dopo alquanto giorni
si decante -

Magistero del Mercurio

Limatura di ferro 1/2 3/2, Zucchero fino, Canella ana 1/1 -

Salsa per le Vericaultis

Olio di Riva 3/18, Cera gialla 3/10, Cantaridi 3/12, Senape
3/12, Sape forte 3/6 - f. s. a

Linimento per ridonare la vita

Allume condo p. Zucchero di Saturno, Vitriol di Zinco, sciol.
gasi in acqua vegeto minerale, goulard per unirci Die.
tra medicamentosa di Croc 1/4, Gom. Arab. faciasi mucosi-
lagine, e linimento -

Solvere Comacinae

Ziagridio sofforato 3/1, Cremor di Pastoro 3/2, m

Elettuario Dentifricio

Solvere dentifricia 3/4, Noce moscata 3/2, Canella
fina 3/2, Miele depurato 3/6, Cocciniglia con succo
di limone sciolta 3/2, si faccia elettuario aggiun-
gendo, Olio di Zafferani gouie 6 -

Unguento De Pognes per Ophthalmia
Grasso Dorcino ℥ 28, Bor di Cueva, Soffo polo ana ℥ 4, Sal
Ammoniacco, Radice Elleboro ana ℥ 2, m. f. s. a.

Balsamo Del Sedeno
Sapone of. ℥ 11, Al. Prementina ℥ 10, Sal Chalcino ℥ 1 1/2
aggiungendo un poco d'acqua, fa sciogliere il Sale

Acqua Saffirina
Aceto stillato, Spirito di vino ana ℥ 3, Sale Ammoniacco
℥ 3 Verdereame di Mastriglia ℥ 9, si digerisca ben
chiuso, e quando si veda colorato il liquore si fel-
tri per Carta

Balsamo d'Acce Bianco
Sago di Becco ℥ 8, Prementina ℥ 6, Gomma Elemi, Grasso
Dorcino ana ℥ 4

Balsamo d'Acce Rosso
Balsamo d'Acce bianco ℥ 2, Sandali rossi ℥ 1, apes-
si i sandali col succo di Limone, si sciogliera il
grasso porina, e lasciandolo qualche minuto al
fuoco si unira il Balsamo

Balsamo dell'Avocado
Al. Comune ℥ 5, Midolla di Bue, Burro fresco ℥ 4, Sag-
gia di Sino, China gialla ana ℥ 1 1/2

Unguento per Cimici
Mercurio vivo ℥ 2, Prementina ℥ 6 Grasso Dorci-
no ℥ 2, Arsenico polo. ℥ 6, m. f. sag.

Crotoni Attalmici
Raggio di Sino Prementina ana ℥ 1, Colofonia, Storace,
Cateovidi p. ana ℥ 1/2 m.

150. Mercurio solubile del Moscato
Mercurio dolce ℥2, Alkali Caustico ℥16, Spongia
in digestione in clatraccio di vetro ed unito si lava
il liquido, si lava in acqua stillata, faciasi lavatur

Pottilule Antelmintiche del Mantovani
Cioccolata ℥10, Diagridio ℥1.6, Mercurio dolce
℥1.6, per l'età 1, 2, 3, 4, se ne dia di ~~gravidità~~ di
3 1/2, 4, 10, e per l'età 5, 6, 7, 8, 1, 2, 9, 12, di ogni età
℥1.5, 4, 12,

Vino Antimonioato
Vino di Spagna ℥4, Tartaro Emetico ℥8

Untura di Ginepro
Macche di Ginepro cont. ℥2, Spirito di Vino ℥15, Acqua
℥10, Miele depurato ℥5

Unquento Bianco per la Rogna
Grasso d'orso ℥8, fuso s'aggiunga. Cerasa ℥1 sub.
Alimato corrosivo sciolto in ℥18, Acqua Calente
℥5, finché si rapiglia

Acido per Spivallie
Olio di Vitriolo ℥1/2, Acido Muratico ℥1 1/2, Olio
d'Aurorio ℥3, Olio Comune ℥1, Aceto ℥3, Zucchero
℥6 - m

Alchemes liquido
Aguavita ℥16, Coriandoli ℥1, Jatropha ℥3, Cocini
℥2, Scorze di Cedro ℥1 1/2. Digesti per giorni
15 - aggiungendo Siroppo di Sorni ℥4 1/2, Spirito
di Melissa ℥4, Zucchero ℥2, Siroppo ℥2, Acqua
℥5

Acqua di Cerese composta

Spirito di vino ℥ 15 Zucchero panon ℥ 9, acqua ℥ 12, Estr-
di Maraschino ℥ 2 -

Sallina

Nero d'avorio ℥ 3, Olio q. b. per fare un grasso, co
Acido Solfurico Concentrato ℥ 1, lasciate scogliere
il gas in requito aggiungete. Gom. Arabica ℥ 1 -
Zucchero cristallizzato ℥ 2, Miele q. b. per unire il
tutto, dipoi per renderlo liquido si scioglie in
vino, od aceto -

Acqua per le Stitiche

Carbonato di Solapa liq. ℥ 1, Aceto di Saturno ℥ 1/2

Surga per Cavallo

Nitro ℥ 4, Zinco ℥ 6, Antimonio ℥ 12, in dor. 12

Acqua di Colonia

Alcool ℥ 8, Effenia di Melissa ℥ 2, di Ment. 1/2, di Cedro
℥ 1, di Lavanda ℥ 1, di Garofani ℥ 2 1/2, di Ananico
℥ 1, di Romarino ℥ 1/2 m

Balsamo del Capitano

Mirra, Aloe succotrin, Incenso, elastica ana ℥ 5 -
Valeriana ℥ 3, Garofani contusi ℥ 2, Spirito di vino
℥ 8, si faccia infusione per giorni otto -

Liquore per Salline i denti

Acqua distillata ℥ 8, Spirito di vino ℥ 3, Datto
di Colearia ℥ 1. 6, Cocciniglia ℥ 1, Olio di Garofani
℥ 1, Succo di Limoni ℥ 6. Si faccia liquore s. a

152. Pastiglie di Altea
Zucchero Saxono ℥ 5, Gom. Arabica p. 36 Amido
polv. 36, Acqua q. s. si pistano ben bene e faccia
si mapa da dividere aggiungendo al S. Pedro q. 10.

Solvere Artetica
Scamonea, Ermodatili, Turbiti, Senaa, diquesozia
ana ℥ 1/2, clagistero di Zialappia 32 -

Unguento Digestivo bellissimo
Olio d'Oliva ℥ 2, Cera Gialla, Prementina ana 38

Pastiglie di Carobba
Zucchero saxon ℥ 20, Carobbe p. 11. 6 Gom. Arabica
℥ 2, Conserva di Amarantho 310. Amido q. 8. 4
pastiglie 1. a

Ser la Gonorea
Succino in p. diquesozia, Gom. Arabica 32, Prementina
Veneta q. 8. Dose da una 3. a due per 20. giorni -

Solvere di Canone
Nitro parte 75, Zolfo 12, Carbone 12. Impastato
il tutto e granellato con gongono la polvere di
Canone -

Balsamo Spodoloch
Sapone Animale 32, Alcaal purissimo 31136,
Acqua d'Organo 32, Canfora 36, Tagliato il sa-
pone in pezzetti si collocchi in un'ampolla
grande a collo lungo mescolandovi le altre
sostanze, si chiude l'apertura del vase con

una vescica legata: si trafori la vescica con una ¹⁵³
pilla onde si evi comunicazione coll'aria esterna: si li-
quetaccia questo miscuglio a bagno maria, si coli a uovo
caldo, e raffreddato a uovo poco di si unisca. Olio volatile
di Formacina 31, di Zimo 3 1/2, Ammoniacca liquida 32, Sre-
parato in tal guisa si suole poslo in vasi di cristallo
di laqua apertura.

Per malattia di occhi

Sulphate di Zinci p. q. 10, Solv. in Acq. fontis purissime 40.
Detur pro Collyrio

Per le Rachitide

Acqua cerea negra, di Fior d'Arancio, di Pillia anal 1 1/2
Sint. Mante pomata 3 1/2, Siropo di aced 3 in ad uso

Procedo per estrarre la Solweve Antipiretica
del Professor Pietro Serette

Si prendono cento parti di China conosciuta sotto il
nome di China Giatta fillora. Propolanamente contusa
si pone in un recipiente di legno, si versi sopra la
China una quantita di acqua che sia capace a ben
bagnarla, e che la copra completamente, la quale sia
acidulata con sei parti di Acido Idroclorico del peso, pesi-
pio di 200 / q. di 14. 24 / Questa infusione deve durare
per 24 ore. Si faccia dopo di cio bollire in vasi di terra
verniciata per lo spazio di tre ore aggiungendo dell'acqua
a misura che questa si perde coll'evaporazione. Si
versi nello stesso vaso di prima ed ivi si lasci fin tanto
sachè sarà raffreddato. Si apra allora la China, si
lasci uscire il liquido ricevendolo in vasi di terra
o di legno, si versi infine sopra la China nell'ac-
qua

154. per separazione meglio tutta la decozione. Si faccia nuovamente bollire la Stefa China con altra dose d'acqua acidulata con due sole parti di Acido Stodorico e dopo ripetuta la Stefa operazione di prima si faccia spacciolar bene la decozione e si lauri con diligenza la China con acqua per privarla interamente dal principio amaro. questa ultima decozione, e le acque servite per lavanda riunite insieme dovranno impiegarsi per fare le decozioni d'altra China aggiungendo sempre la stessa quantità di Acido sopra indicato cioè il sei per cento.

La prima decozione che dovrà esser posta in vasi di legno o di terra inverniciati dovrà trattarsi coll'idrato di Potassa sciolto nell'acqua, ed in quella quantità che sia sufficiente a far sì che il liquido tinga fortemente in rosso la Carta di Caruoma. Si lasci prima deporre il precipitato, e quindi versando prima il liquido sopra posto, si separi per mezzo di pannucchi unito di Carta Emporetica. Si lauri leggermente, si faccia di seccare al sole o in stufa, e finalmente si polverizza ripassando per staccio di seta —

Veronica bellissima

ellastice pur $\frac{1}{2}$, Sandracca pur. $\frac{1}{2}$, Trementina $\frac{1}{3}$,
al più alto grado di raffinamento, Alcool puro $\frac{1}{4}$,
Vetro grossolanamente contuso q. vuoi
Per raffinare la Trementina abbisogna prendere un vaso di terra inverniciato la metà del quale siavi di una soluzione alcalina di potassa pura, e filtrata una parte di potassa

in quattro parti di acqua / e si faccia bollire il 155.
miscuglio per lo spazio di un'ora sopra un fuoco di car-
boni. Scorso il qual tempo si leva il vaso dal fuoco e si
versa nel medesimo dell'acqua fredda pura tanta che basti
perche la Trementina al fondo del vaso si raffreddi e
s'indurisca. Si fa passare in altro la soluzione alcali-
na e si versa dell'acqua fredda sulla Trementina col-
la quale si fa bollire di nuovo per un'ora, dopo di
che levati ancora il vaso dal fuoco, vi si aggiunge
della nuova acqua fredda affinche la Trementina s'in-
durisca, quindi dopo che si è versata altrove una par-
te dell'acqua bollita e aggiuntavene della fresca si
applica collo stesso modo l'operazione per ben quattro
volte o cinque. Si versa per ultimo dell'acqua e
si colloca il vase entro cui avvi la Trementina in
un forno a e si scalda il miscuglio sino all'
ebollizione. Caldo per anco si passa questo in un altro
vase diligentemente sicche il sedimento formatosi
al fondo del medesimo ne riesca del tutto separato
da detta Trementina si deve versarla nella Ven-
nice quando la resina sono sciolte, per effettuare
questo si fa bollire il miscuglio a bagno marino
fino all'intera soluzione, indi si versa la Tre-
mentina.

ed. B. Devesi dimenare tratto tratto il miscuglio
per facilitare la soluzione. Sciolto tutto si leva
il vase dal fuoco e si scuote continuamente fino
che il miscuglio si raffreddi, indi si lascia ripo-
sare per due giorni, poi si filtra per tela di
lino, o per un panno, e si faccia uso

Ignizione

Acetato di Stombo g^o 20, Acqua destill^a ℥ 3 - sciogli
 Solfato di Zinco g^o 20, Acqua destill^a ℥ 3 - sciogli e
 mescola tutto, filtra, e serviti ad uso —

Il Solfo serve ad imbianchire la seta nonchè li
 stessi vapori hanno la proprietà di levare le macchie
 di vino alterate molti colori vegetabili come sui
 garofani etc —

Il Solfato all'aria s'inspessisce e passa allo stato di
 Sere minerale o clatter —

Il Carbon fossile benchè costi meno della legna ha
 la proprietà di distruggere prontamente le Caldeje
 per cagione del Solfo che contiene —

L'Antimonio con 4 volte il suo peso di Stombo for-
 ma la lega dei caratteri da stampare. Esso s'impiega
 per indovire lo stagno —

Si è usato l'argento solforato per coniare delle
 medaglie in forza della sua mollezza —

Sciolto il vitrato d'argento in un eccesso d'Acido
 coll'aggiunta dell'Alcool forma un precipitato bianco
 che lavato e seccato è fulminante collo strofina-
 mento e colla percossa —

Il detto vitrato sciolto come sopra e trattato con
 l'acqua di Calce da un precipitato che separato
 dal liquido e trattato con l'ammoniaca puo
 diventare una polvere nera che seccata è essa pure
 fulminante

L'acido citrico puro non deve produrre intorbidamento / 61.
nella soluzione di citrato d'argento, ne in quella di citrato
di strontite —

Il Solfosolfuro, e l'acqua Solfosolfurata, specialmente sono
stimati i più valorosi rimedii per distruggere la forza
venefica dell'arsenico particolarmente quando è sciolto
in qualche fluido, e perciò si devono aggiungere ai sal.
ferri alcalini e ferrati. È stimabile pure l'acqua
epatica per incorporare nel vino fatto con il Simento
Beachi vi sia in piccolissima dose. —

Le infusioni di China, e Sabaosbaro precipitano in
verde il ferro —

L'Ammoniaca allungata con acqua si usa inter-
namente nell'avvelenamento di Funghio —

Siccome in alcuni Paesi si vende per Chermes
minerale la terra rossa imbevuta di una sottile
soluzione di Potasso Emetico, frode che potrai sco-
prire colla Soda o Solapa che balente scioglie com-
pletamente il Chermes —

La Magnesia Calcinata somministrata in tempo
è un sicuro rimedio contro l'avvelenamento pro-
dotto dagli Acidi concentrati, e contro gli Acidi
dello stomaco —

Giallo Cromo

Si sciolga nell'acqua comune il Cromato di Potassa, si
filtra. Si sciolga separatamente nell'acqua del
Sale di Saturno, e si filtra. Si farà la prova prendendo

do della soluzione del Cromato ossauro nel liquido
del sale, e si farà osservazione fino a tanto che darà
precipitato, questo raccolto sopra filtro si lava e si
asciutta all'aria.

Meli di Drappia

Si prende il Solfato di Solaspa, ed il Sotriolo di ferro,
e si faccia come sopra, usandosi il primo liquido sopra
il secondo

Verde di Scheerinfurt / Verde Vienna

Parte 10. L'acetato di rame con dell'acqua quanto basta
per formare una pottiglia ben liquida, che si fa passare
attraverso d'uno staccio di crine per separare le parti es-
tranee provenienti dalla preparazione del sale di rame.
Nello stesso tempo si fa una dissoluzione di 8 parti d'ac-
ido arsenicoso in 100 parti d'acqua bollente e si porta in
caldaja di rame ad una vivace ebollizione. Allora si aggiun-
ge prontamente l'acetato di rame, badando d'impedire
che il liquido cessi di bollire. Dopo alcuni minuti il colore
è formato. Se l'ebollizione è stata interrotta il colore è
falso; e questo inconveniente si rimedya aggiungendo dell'a-
ceto, e facend bollire di nuovo per alcuni minuti. Allor-
ra il precipitato diventa cristallino e perde il nero co-
lore. Siccome l'acido arsenicoso non si discioglie nell'a-
cqua che difficilmente e lentamente, così s'aggiunge per

L'ordinario $\frac{3}{4}$ 2% del peso dell'acido arsenioso di carbonato di potassa che si satura con l'acido acetico allorchando la dissoluzione è completa. Il liquore che ha lasciato depositare il verde, è acido e contiene dell'acido arsenioso e dell'ossido di rame. Si adopera con grande vantaggio in una nuova operazione per disciogliere l'acido arsenioso.

Dissoluzione bollente di acetato neutro d'ossido di rame (verde rame di Marsiglia)

Dissoluzione bollente di acido arsenioso (Arsenico naturale in polvere)

Si uniscano assieme bollente. Si forma un precipitato gelatinoso, di un colore verde olivo molto torbo, che a poco a poco diventa cristallino per raffreddamento, e cade un bellissimo color verde. Ordinariamente viene chiamato verde Vienna. Il precipitato divenuto più facilmente cristallino allorchando si ha la precauzione di far bollire per alcuni minuti dopo essere mescolato le due dissoluzioni.

Elisir di lunga vita

Agarico, Zedoaria, Kababbaro, Zafferano, Perriaca, Aloe socotrina ana ℥. 2. contundi le radici e l'Aloe e ponilo in ℥. 1. 6 di aquavite

Fuochi di Bengala

Fiamma bianca

Nitro raffinato in polvere parti 8
Antimonio in polvere parti 1
Fior di Zolfo in polvere parti 2

Fiamma gialla

Clorato di Potassa parti 12 in polvere
Fior di Zolfo — " 3 1/2
Muriato di Soda deaerificato e polverato parti 2

Fiamma Rosa

Clorato di Potassa in polvere parti 1. ζ 1
Carbonato di Calce in polvere ζ 2. Si 2
Fior di Zolfo polverato ζ 2. Si 2

Fiamma Rossa

Clorato Potassa in polve. ζ 4 1/2 ζ 8
Nitrato Mercuriale deaerificato ζ 8
Fior di Zolfo ζ 3.
Carbone grani 5 (m)

Fiamma Celeste

Clorato di Potassa in polvere ℥ 12
Fior di Zolfo in polvere ℥ 3
Carbonato di Barite calcinato ℥ 3

Fuoco Verde

Nitrato di Barite ℥ 8
Clorato di Potassa ℥ 4
Fior di Zolfo — ℥ 3

Fuoco Bianco

Nitro raffinato parti 24
Zolfo Fiori ————— 7
Antimonio in polvere — 4

Fuoco Rosso

Nitrato di Stronzianna parti 21
Clorato di Potassa ————— 4
Fiori di Zolfo ————— 5
Licopodio ————— 3

Fuoco Verde

Nitrato di Barite parti 36
Clorato di Potassa ——— 4
Fiori di Zolfo ————— 5
Antimonio ————— 5

Fiamma Celeste

Clorato di Sotappa parti 12

Giori di Zolfo ————— 3

Cupo Ammoniacale — 3

Altra Fiamma Celeste

Clorato Sotappa parti 12

Giori di Zolfo ————— 3

Cupo Ammoniacale — 6

Carbone in polvere — 6

Cupo Ammoniacale

№ 1. — Solfato di rame

№ 2. — Acqua piovana

Fatta la soluzione, e poi filtrata v'infonderai
dell'Olio di Tartaro per deliquio, finché succederà
precipitazione. Lava in acqua stillata il pre-
cipitato e prosciuga. Dopo procederai Carbonato
di Ammoniacale fluido № 4 circa dentro il quale
scioglierai a lento calore l'opido di rame, precipi-
tato. Lo serberai in botte chiusa

Acetato di Potassa
Ferra fogliata di Traverso

℞ 1:6 sottocarbonato Potassa

“ 8. — Acido Acetico

Evapora il mescolglio a metà in vaso di vetro
o di porcellana, aggiungi a riprese nuovo acido
acetico fino alla perfetta saturazione; continua
l'evaporazione nuovamente fino alla metà; felpira
il liquore, e ridotto a sechezza col mezzo del
calore del bagno-maria salato. Ripresi il residuo
tuttavia caldo, in brace col fuoco di fornace.

Se invece di sottocarbonato di Potassa sostituirai
il carbonato di Soda, otterrai l'acetato di Soda,
o ferra fogliata minerale.

Uso, ottimo fondente, nell'idropisia e nelle af-
fezioni pituitose.

Dose, da grani 6 ad uno scrupolo.

Acido Acetico Allungato
Aceto stillato sf.

Aceto di vino ottimo, quanto vuoi; stilla in ista-
ta, o in lambicc di vetro, a bagno di arena. Il
primo prodotto è quasi acqua; perciò, quando ne
sarai ottenuta una certa parte, cambia ve-
nicate; continua a stillare fino a che avrai

liquore limpido, ma aceto di regolare il fuoco
affinche specialmente sull'ultimo non prenda il
bruciato.

Questo aceto stillato si può concentrare, esponen-
dolo ad una bassa temperatura da farlo coagula-
re. Così levand via il diacono che si forma, si
toglie l'acqua superflua, e l'acido si concentra
se ne per varie preparazioni. L'aceto comune
sempre distillato e spesso volte preferito nella
preparazione di alcuni medicamenti; esso pure
è acido acetico, ma impuro.

L'aceto stillato allungato con acqua serve di
bevanda in molte malattie. È un antidoto dell'
oppio e dei veleni narcotici, dopo che sono stati
evacuati. In una libbra di acqua se ne può met-
tere da una dramma a mezz'oncia. Esternamente
è risolvente.

Mannite

La Mannite è una sostanza zuccherosa cristalli-
zabile ch'è stata scoperta da Drouot e si trova
nella manna del *Fraxinus excelsior* e del *F. ornus*,
nei succhi fermentati delle cipolle delle barbe,
bietole, in più specie di amidi. Hübler e Vogel
l'hanno trovata nel sedano, *Asium dulce*,
e Chevallier la scopre in alcuni vini ap-
parecchiati collo sciroppo di uva, che avevano

in seguito subita la fermentazione. Se si ottiene
questo prodotto, si tratta la massa in lagrime coll'
Alcool bollente, e si filtra. La massa si depone
col raffreddamento, raccogliendo il precipitato, si sot-
tonnette alla pressione tra fogli di carta bibula,
si fa ridisciolger di nuovo nell'alcool bollente,
per ottenerla allo stato di purezza. Il metodo seguente
è indicato per ottenerla dal succo delle barbe,
bietole. Si estrae il succo dalle radici, si abba-
donna di peso se stesso a una delle temperature
ben presto la fermentazione vinosa si sviluppa,
il succo convertesi in un liquore filante, per
10; si fa evaporato a sechezza; si tratta il
residuo coll'alcool bollente, si filtra, e si otte-
ne la massa per raffreddamento
Trattata coll'acido nitrico, essa convertesi in acido
opalico

Duto grezzo

Si prepara con argilla calcinata, ridotta in
polvere e passata per setaccio; si pesto in un
mortajo di ferro con quantità sufficiente di
olio di lino, reso siccativo. Se ne fa una
pasta consistente, che bisogna pettar la
guamente; quando si applica, è mestiere
che la parte non sia umida. Se si rende sic-
cativo l'olio di lino, si fa bollire con un on-
zimo del suo peso di litargio. Si conserva in vasi di

Nitrato d'Argento fuso
Sicché Casionale

Questo prodotto non
Il nitrato d'Argento è il sale che risulta dall'unione
dell'acido nitrico coll'ossido d'Argento. Questo sale si
prepara nel modo seguente: si discioglie l'argento
puro ottenuto dalle raffinazioni del cloruro d'argen-
to ottenuto dalle raffinazioni del cloruro d'argen-
to coll'acido nitrico; si decompone da una parte l'acido, si
ossida il metallo, e si scioglie dall'altra del gas nitroso
mentre l'ossido metallico resta disciolto dall'acido che
non viene decomposto; si fa evaporare la soluzione
a secchezza per incassare l'eccesso d'acido; si ridiscioglie
nell'acqua stillata; si filtra; si fa evaporare convenientemente
per ottenere dei cristalli; questi si separano
dalle acque madri, si mettono a seccare sopra un
feltro, si concentrano di nuovo le acque madri per otte-
nere nuovi cristalli che si uniscono ai primi, si ri-
nova l'operazione finché non si ottengono più cristalli;
queste scocciate si stendono sopra carta bibula per
terminare di seccarle, si rinchiodano in un recipiente
di vetro turchiato. La parte liquida che non fornisce
più cristalli può essere seccata, introdotta in un cro-
giuolo e convertita colla fusione in nitrato d'argento fu-
sione in fornace. Se il sale ottenuto dall'una o dall'
altra di queste cristallizzazioni fosse colorito, bisognerebbe
farlo ridisciogliere nell'acqua pura, e nuovamen-
te cristallizzarlo.
Si prende il nitrato d'argento cristallizzato, si fa
fondere in un crogiuolo finché tutta l'acqua di
cristallizzazione sia evaporata, il che si riconosce
quando la materia è fusa e tranquilla, e si

si coglie una piccola quantità di gas nitroso. si trae il
cognuolo dal fuoco, si cola il sale fuso in uno stampo
d'argento o di rame, prima riscaldato, ed uato con un
poco di olio. Quando il nitrato d'argento è raffreddato, si
apre lo stampo, si ritraggono i cilindri, si asciugano,
e si rinchiudono in recipienti. Si può anche ottenere
la pietra infernale facendo disciogliere l'argento puro
nell'acido nitrico purificato, evaporando la soluzione a
secchezza, facendo fondere il prodotto allo stato polver-
oso, e colandolo in cilindri come abbiamo detto.

Ulio di Mirino per ebollizione nell'acqua
Si fa bollire la pasta in 15. volte il suo peso di
acqua, e si raccoglie l'olio che si riunisce alla sua
superficie. Questo si fa riscaldate nuovamente per
dissipare l'umidità che contiene, e si passa attraverso
una stamezza

Salsa di liquerizia

Succo di liquerizia parti 5, Gomma arabica bianca parti 10.,
Zucchero bianco parti 5. Dose in polv. $3\frac{1}{4}$
Si fa disciogliere la gomma in una quantità d'acqua bolle-
nte. Si passa la soluzione, si lascia deporre il decanto, ag-
giungesi alla parte decantata il Succo di liquerizia, si fa
evaporare a dolce calore, si aggiunge l'infuso preparato
coll' "Dose in polv.", si continua l'evaporazione: quando
la pasta è ridotta al punto conveniente, si cola in stan-
pi e si finisce di seccarla alla stufa. Ajuta l'expecto-
zione: ottima contro la tosse

Masticca di Maturo di Cacao

Masticca di cacao parti 84, Zucch. in polv. parti 250
Si divide il Maturo fuso colto zucchero, e con una mucilaggine si con-

verte in pastiglie, che si lasciano seccare all'aria. Efficacis-
sime nelle tosse acute ed ostinate. Si debbono preparare di fresco, per-
che si altererebbero nel tempo. Se ne prendono 10, 020 per giorno.

Unguento di Morogoga

Si fonde insieme nell'acqua pesce nera, colofonia e fenice
dentina, ed agitando fortemente la massa con l'acqua
che, per la sua interposizione, dà a questa un aspetto giallo
ma tale prodotto distingueasi facilmente dalla vera pelle
di Morogoga per il maggior odore di pesce acuto, e
per l'acqua cui contiene in grande quantità.

Alchemes

Cannella fina ℥ 1.2, Garofani ℥ 1. ℥ 1. di morica
℥ 2., Coriandoli ℥ 5., Macis ℥ 1., Vaniglia
℥ 1. 1/2, Sugo Aloe ℥ 1., Grana Hermes ℥ 6., Spi-
rito di Pino retif. ℥ 4. Ellice.

Per giorno 6. si lascia stare in infusione dipoi
si colli e si unisce ℥ 8. 4 Zucchero julebbato con
la decozione di 16. denari di Coccinghia, si fa bol-
lire due ore aggiungendovi: Acqua di Cacchio, e
di Rose, ad gratiam.

Fava sopra fina

Almandole pelate ℥ 4. 4 Zucchero d'ile ℥ 8, Felio
per lavoro ℥ 6, Ovi ℥ 7, Farina p. grasso ℥ 6
Acqua vite ℥ 4, Ep. di Cedro ℥ 1.

Storas in pane

℥ 35. Storas in semola, ℥ 20. Incenso minuto,
℥ 16. Storas liquida, fuligine 9. 6

Limoneata artificiale in polvere.

℞ 6. Zucchero, ℞. Acido Citrico, ℞. Bicarbonato. di Soda. Ridotto in prima il tutto separatamente in fina polvere e poi unito si conserva in vaso smorzigliato. Volendo mettere in pronto una limoneata si prende un cucchiajo di questa polvere, si rinfresca in una tazza d'acqua pura e fresca e si deve sciolersi lentamente nell'atto dell'effervescenza.

Drogheo liquido

℞ 9. Alcool a grado 40, ℞ 1. Olio essenziale di Gremontina (M)

Saponi impiegati nelle arti e nell'economia domestica

Si prepara il sapone duro mettendo in contatto la soda coll'olio d'oliva, ecc. Si riscalda in una caldaia un miscuglio di liscivia debole e d'olio d'oliva e si aggiunge alternativamente or l'uno ed or l'altro di questi liquidi; si sostiene l'ebollizione aggiungendo in piccole quantità e poco a poco la liscivia a 36° il sapone che formasi si separa e viene a nuotare alla superficie del liquido; lo si tratta di nuovo colla liscivia, affine che non sia saturato; si fa volar la liscivia, e si ottiene il sapone separato del liquido. In tale stato questo prodotto è colorito dalla combi- nazione d'una materia grassa, d'un poco di ferro ossidato e d'allumina che si trovano disciolti nel sapone. Il sapone condotto a questo stato può essere convertito in sapone bianco, ed in sapone mazzetto. Se si fa lo sapone allo stato di sapone bianco bisogna

allungato poco a poco nelle liscive deboli, regolando il calore, e lasciandolo deperire in una caldaja coperta. Il sapone alluminoso ferruginoso risultò che non è niente solubile nell'acqua, a questa temperatura, si separe, e cade al fondo delle caldajis. Si cava la pasta del sapone che è divenuta perfettamente bianca, e la si colora in istampi quadrati. Questo sapone è conosciuto in commercio sotto il nome di sapone in favola, e ordinariamente formata in 100 parti.

Protossido di sodio — 4, 6
Materia grassa — 50, 2
Acqua — 45, 2

Questo sapone è impiegato per lo imbiancamento dei medietti per la tritura e per altri usi che dimandano un sapone puro, che non contenga un grande esceso di alcali.

Se vuoi avere il sapone maresato, si tratta la massa con una piccola quantità di liscivie; non bisogna che questa quantità sia troppo, senza no' tutta la materia colorante si precipiterebbe, e non si avrebbe che sapone bianco ed un precipitato. Se si sono ben scelte le proporzioni d'acqua, la materia apparsa non cade fino al fondo, si rammuechia in vene appassite sparse nel sapone e le quali presentano alcune specie di maressi. Quando si aggrina al sapone la quantità di liscivie necessaria per condurlo al punto conveniente, si cola e si ritrae dopo il raffreddamento. Il sapone maresato contiene, sopra 100 parti:

Soda 6, Materia grassa 64, Acqua 30.

Questo sapone è più duro e più forte nelle sue porzioni del sapone bianco: vi si deve a ciò che il fabbricatore per ottenere il maresso non può variare la quantità d'acqua da cui dipende il

nesso. Il sapone bianco in tavola può al contrario ricevere
facil'acqua che il fabbricatore desidera ed è fatto più bianco
di che ne contiene di vantaggio. Onde ne segue che il sapone
bianco, per gli usi domestici, deve ottenere la preferenza
perchè contiene meno acqua.

Il sapone è di un peso maggiore di quello dell'acqua; il
suo sapone è leggermente alcalino. e posto all'azione
del calore, ed è prontamente in fusione, si rigonfi;
fuso poi si scompone. L'aria rinnovandosi, lo discioglie poco
a poco e poco che interamente. È solubile nell'acqua
fredda, più solubile nell'acqua calda; questa dissoluzione
è interrotta dagli acidi che s'impedono l'azione della soda
e precipitano gli acidi grassi facendo prendere al liquore
una apparenza lattica. L'alcool discioglie il sapone
più a caldo che a freddo; la soluzione operata a caldo, si
rappiglia col raffreddamento in una massa gialla che resta
trasparente anche riscuandosi, se il sapone disciolto è for-
mato di soda e di cera.

I saponi a base di potassa o saponi molli, sono fatti:
1.° Colla potassa e cogli oli di semi.
2.° Con quest'alcali e colla saggina. L'operazione, in
questi due casi, si conduce in principio nella stessa ma-
niera che nella fabbricazione del sapone di soda, ed è con-
tinuata finché tutto il corpo grasso sia agguato.
Con tal mezzo ottiensì un sapone che ha la consistenza
di unguento. Questo sapone contiene anche un eccesso
d'olio, e il suo colore è il bianco lordo. Si riparla il
fuoco, si rimove continuamente al fondo della cal-
daja restando una gran mestatoja in seguito, si
aggiungono poco a poco nuove leniere ben caustiche
e un poco più forti che quelle aggiunte primitiva-
mente

L'olio è totalmente saturo il sapone viene trasparente
Si continua a riscaldare per dare consistenza al prodotto,
e quando è arrivato allo stato conveniente, si cola:

Il sapone di potassa può essere trasformato in sapone
di soda, basta quindi meschiarlo quando è in dissoluzione
con sale marino, e far riscaldare il liquore formato
il nuovo sapone, il sapone a base di soda si prepara, si
termina come abbiamo detto.

Il sapone verde contiene più olio che non bisogna per
la saturazione dell'olio. Questo è un sapone perfetto
dissolto in una liscivia alcalina. Questo sapone dev'essere
bene trasparente, d'un bel color verde. È formato di:

Potassa 9,5. Clatona grappa 44. Acqua 46,5.

Balsamo Opodeldoch

Sapone di midolla di bue bene bianco ℥ 2 —

Alcool puro a 30. gradi ————— 11.6

Acqua stillata N. Primo ————— 2 —

Caafora ————— 1 —: 6

Si raschia il sapone, lo s'introduce in un matraccio
con l'acqua stillata, coll'alcool e colla caafora, si
chiude questo vaso con una pergamena bagnata
nella quale si praticano alcuni fori di spillo. Si
fa liquefare a bagno maria: quando tutto è fuso
si passa a caldo sopra un feltro, si raccoglie in
una boccia ben calda il liquore filtrato, dopo
alcuni momenti di raffreddamento vi si aggiunge
olio essenziale di romario ℥ 1 1/2, detto di Fimo
1/2 ℥. Gummiacina pura ℥ 2. Si agita, per que-
rare il miscuglio, lo s'introduce in seguito nei vasi.

Sapone medicinale

Si prende soda caustica a 36° 2000 parti, olio d'aman.
Dole olio, 2100. Si mette l'olio in una ferraia di gres,
si aggiunge la soda per piccole porzioni in un inter-
vallo di 24. ore agitando spesso che continuamente con
un mestatolo di vetro. Si continua in seguito ad agi-
tare fino che il miscuglio abbia acquistato una con-
sistenza analoga a quella del burro, quando l'olio
e la soda sono perfettamente uniti, si cola il mi-
scuglio in vasi di majolica, si portano questi in istufa
leggermente raldata, quando il sapone si è solidifi-
cato, si leva dal vase, si espone all'aria libera e
si secca durante lo spazio di 20. giorni, prima che sia
piegato nelle preparazioni farmaceutiche.

Solfato di ferro

Si fa fondere nell'acqua stillata una certa quantità
di solfato di ferro di commercio; si mette questa disolu-
zione in un bacino di ghisa, vi si getta un pugno di
di limaglia di ferro ben netto e non ossidato si agi-
ta il tutto con un mestatolo di ferro; si colloca il
bacino sopra un fornello e si fa bollire per dieci minu-
ti. Dopo questo tempo, si filtra il liquore bollente,
si fa evaporare, e si cristallizza. I cristalli isolati
dalle acque madri sono levati, messi a gocciare.
Seccati si conservano in vasi otturati. Il solfato di
ferro è d'un bel colore rosso, e si cristallizza in
piccoli romboidali. Al suo sapore è acerrimo,
sticcico, leggermente zuccherino.

Taffetà d'Inghilterra

Questo taffetà si ottiene nel modo seguente: si prende colla di pesce di buona qualità, 30 parti, acqua 250 parti, alcool a 88°, 250 parti. Si incide la colla e si tiene nell'acqua finché sia ben gonfiata; si aggiunge l'alcool e si riscalda il tutto in un bagno maria chiuso. Quando è operata la dissoluzione si passa attraverso una tela. D'altra parte si stende sopra un telaio alquanto taffetà bianco, nero o rosso, col mezzo d'un pannello, si ricopre il taffetà d'uno strato di colla di pesce. quando questo è secca se ne stende una seconda, poi una terza, e tanto più; finché lo strato di colla sembri abbastanza con-
stante. Si ricopre allora l'ultimo strato con una stoffa carcatissima di balsamo del Sereno; e quando è secca si applica un nuovo strato di colla, si lascia seccare, si taglia poi il taffetà in quadrati che si imbiancano in carte adattate.

Questo taffetà si usa tagliandosi un pezzo, coprendone l'interno con estratto acquoso di oppio, e applicandolo sul luogo indicato dal medico.

Tannino

Soluzione saturata di ~~potassa~~ carbonato di potassa in una infusione di noce di galla concentrata coll'evaporazione; si precipita una materia bianca giallastra, riguardata come Tannino puro.

Metodo per solidificare il balsamo di copaipe, e ven-
dolo proprio ad esse ridotto in pillole.
Eso consiste a prendere ℥i. Balsamo di copaipe ben
puro che si colloca sopra una terrina, e in cui
si stacca un pezzo di maguesca fortemente calinata
si mesce esattamente, si lascia il tutto in un luo-
go difeso dal contatto dell'aria. Dopo 15 o 20 gior-
ni il miscuglio acquista una consistenza pillole-
re, e produce la stessa efficacia che il balsamo
di copaipe il quale non soggiace ad alcuna prepa-
razione

Comata arsenicale per conciare le
pelli dei volatili

℥. Arsenico bianco di commercio polveriz-
zato Sapone bianco parti eguali ℥ 4
Sale di Tartaro polverizzato ℥ 1½, Canfora
Calce parti eguali ℥ 1-
Si scioglie il Sapone in vaso di gres con pic-
cola porzione di acqua a lento calore, poi
vi si mette il sale di tartaro e si mescola
esattamente, vi si aggiunge partitamente
la calce e l'arsenico e si torna a mesco-
lare. finito il tutto sia bene amalgama-
to dopo il raffreddamento vi si unisce la Can-
fora polverizzata in un'oncia di qualche gior-
no di spirito di vino —

Apenzio Svezese

℞ 15 - Spirito di vino
 " 12 - Acqua
 " 1.2 Erba Apenzio
 " — 7 Semi pinoburio
 " — 4 Anici
 " — 2 Erba Meata

Si lascia il tutto in infusione per
 tre giorni, dopo si destilla. Il liqui-
 do si deve portarlo a 279° R e si
 dà il colore con la pasta verde,
 si filtra il liquido s. a.

Aguavita di Coquina

℞ 100 - Spirito di vino
 " — 4 Fiori di Pizlo
 " — 2 Che verde
 " — 1 Garofano
 " — 2/8 Uve moscate

Quasi 2 Aloe macerato
 Si lascia il tutto in infusione per
 otto giorni, dopo si aggiugano 60. Acqua
 si decanta, e si sprema, e si filtra s. a.

Vino di Chamberlivi

℞ 12 - vino buono comune bianco e
 rosso uniti per formar il colore

naturale.

℥ 12 - Zucchero

" - 1/8 Cintura di Kababaro

" - 1 Giovi di Sapone

" - 2/8 Semi di Cardamomo minore

Si fa bollire il tutto 2 minuti, dopo che
è freddo si aggiunge ℥ 1 - Spirito di vino
e si filtra s.d.

Vino di Cipso

℥ 12 - Vino comune rossetto

" 3 - Zucchero

" 1 - Libibo

" - 2/8 Cortamo fiori

" - 2/8 Sambuco fiori

Si fa bollire il tutto un minuto, quando
è freddo si aggiunge ℥ 1. 6 Rhum, si filtra.

Vino di Ghaton Margeau

℥ 9 - Vino rosso

" 2 - d. Branco

" 2 - Zucchero

" 1 - Fragole pestate

" 1/8 Vainiglia

Si fa bollire il tutto un minuto, quando
è freddo si aggiunge ℥ 1 - Spirito poi
si filtra.

Vino di Champagne

- ℥ 12 - Vino bianco comune
" 8 - Sero animale lavato nell'acqua
" - calda
" 4 - Zucchero bianco
" - $\frac{1}{8}$ Semi di Sella
" - 1 Acido Tartarico
" - 1 Bicarbonato di Sotassia
Si fa bollire il tutto due minuti, quan-
do è freddato si aggiunge ℥ 1. 6 Spirito
di vino, si fletta
-

Vino di Malaga

- ℥ 12 - Vino bianco comune
" 2 - Zucchero
" 1 - Uva di Malaga pistata
" - $\frac{2}{8}$ Zafferano
" - $\frac{4}{8}$ Fiori di Cartamo
Si fa bollire due minuti, quando è
freddato si aggiunge ℥ 1. 6 Spirito di vino
si colorisce con Zucchero bruciato, quan-
do si fletta -
-

Vino di Madeira

- ℥ 12 - Vino bianco comune
" 1 - Zucchero
" 1 - Picchi sechi pistati

℞ - 1 Fiori di Siglio

℥ 8^{va} Kabaobaro

grano uno aloi succotorno

Si fa bollire il tutto dopo che è freddato
si aggiunge ℞ 1:10 spirito di vino e si
felfra.

Vino moscato di Frontignan

℞ 12 - vino bianco comune

" 2 - uva moscata secca pistata

" - 1/8 uva moscata

" 2 - Zucchero

" - 1/8 Fiori di Cartamo

Si fa bollire il tutto due minuti, fred-
dato che sia si aggiunge ℞ 1 - spirito di
vino e si felfra.

Tintura affenzio Fuchetti

℞ 2 - affenzio romano

" 16 - acqua

Dopo una macevazione di 24 ore si
stilla in alambico di rame stagnato
fino ad ottenerne ℞ 10 - acqua aroma-
tica d'affenzio. Quindi si aggiunge
℞ 2. 6 d'Alcool vi si fanno digerire
a freddo ℥ 6 - affenzio secco, ed inciso

Dopo otto giorni si passa per tela con
espressioni, vi si subglie ℥ 5. Estratto
d'Achenzio è ℥ 1/2. Solfato di Sotappa, di
poi si filtra per carta più volte.

has con
frats
tappa Pi
volke.

