

Ala frigidita inle cogionture. cioe. agotta frigida. ~

**R** Cochumeri alliniij. le foglie. il fusto. el fructo. pestali. et cauano il succo. p. forza. et met  
talo al foco. tato ch' eulabia ben schiumato. ma no lo lassare bolire. poi lo cola p. la stamigna. Poi  
torai olter tanto olio roxato. et fallo bolire. j. sieme. tato ch' calli. il. 3. ouero. il. 4. et sera fatto.  
et q'lo cōserua ali bilogni. Cioe. quando la psona. fusse stata. j. qualch' loco humido. e auesse  
p'so humidita inle cogionture. ch' mouere no si potesse. Allora piglia al ditto succo. et fallo  
bene scaldare. et ongerai il loco adolorato molto bene. et metterai sopra stoppa di canape ouera  
mette lana sula. ch' e. meglio. ch' sia bō calda. et sopra. peze calde. et bene. j. fassato. et sia cal  
do. et q'lo farai. 2. uolti al giorno. e no mangiarē cose humidi. v. j. io. o. is. giorni guarirai.  
Poi la dita onzione. cauera fora tutta la humidita. cō uerita. j. aqua. e p'so serai libero. ~ **S**  
It' la radice al cochumero sopradetto. uale adarla amangiare. a. v. cauallo. ch' auesse li dolori. e presto  
lo guarisse. e di prouata. ~ **S**

Cotognata sulutina. cōtra la gotta frigida. e mal. o. fianchi. e cōforta lo stomacho. ~

**R** d'le mele cotogne q'la quatita ch' ate pare. et mōdale. e nettali. d'ro e fora politamente ebene.  
et fallo bolire inel uino bianco bono tato ch' siano ben beu cotti. e disfatti. Poi torai dela dit  
ta pasta lb. iij. e mele purgato netto. lb. ij. et lassurai ribolire. j. sieme. et sempr li mēta.  
d'ro. p. ch' uoluntieri se attachareb. poi la leui dal foco. et quando emezafreda mettuui d'ro  
nto queste sotto scritte. cose. tutte fatte. j. poluere utilissime. ~ **S**

**R** garoffani. j. zezero rosso. mastic. peneu longo. nocemolchate. e cinamomo. lb. j. ij.  
Hermodactilo. lb. s. Turbit. j. s. e diagridi. j. ij. // Et. j. corpora bene. j. sieme. ch' e  
lapasta sia anche al quato calda. et. j. corpora beniss. et farai un' lattouane ottimo e p'fetto.  
del quale tunc piglierai la matina alalba. quato ch' v. nocce il quale sera. j. torno amezagotta.  
et uedi di dormirli sopra al mōco vnora. et uedrai mirabile effetto. se aliquade locō inuērai. ~ **S**

Vnguento ch' uale a liaticha. agotta frigida. a nerui retratti. e amal di madre. e dolor  
di rene. e ala febre. q. et al dolore de milza. ~

**R** olio d'oliva. lb. 2. al piu uechio ch' tu possi trouare. p. ch' cō piu uie uechio meglio. e. e osmarino. salua.  
eruta. e assentio. ele cime. d. li corestine. d. jebali. cioe. d'li sambuchi saluati. lb. m. v. et mette  
inel ditto olio. et mettuui. lb. iij. di malua sia. ouino bianco bono. et farai bolire ogni cosa. j. sieme.  
tato ch' calli tutto il uino. cō foco lento. et farai q'lo saggio. meti una giorza d' ditto olio. su una  
brasa di foco. e se frige. el uino no ne cōsumato tutto. et lasselo al quanto bolire. tato ch' tutto se  
cōsumi. e q'lo uino si mette. p. ch' herbe. si brullareb. auati ch' li se cōfesse. et lasseno la sua sū  
ine l'olio. Poi leuelo dal foco. e colelo e p'ne herbe sotto al torchietto. et cauene bene tutta la sūstā  
ntia. Poi metterai. j. ditto olio piena una scudella. d' lombri. e tereti. et ch' siano bē lauati. j. o. 4.  
uolte cō uino bianco. Poi meteli. j. v. pignatino piccolo. et mettuui sopra uino bianco bono. et  
fallo bolire. più piano a un piccol foco. acio ch' nō brulano. e quando serano cotti. el uino sera allato.  
Et allora mettuui dentro solfero uino. pesto. lb. iij. et lassalo leuare apem il bolore. Poi li colerai  
cō peza lina rada. e stretta. mette. ch' tutti passerano. p. forza. p. essere ben cotti. et li metterai.  
j. cō pagnia. de l'olio. e rimetterai ogni cosa al foco. e fallo bene. j. corporare. Poi li agia  
gerai d'ro queste sotto scritte. cose. tutte fatte. j. poluere utilissime. ~ **S** garoffani. ~