

Amazara - S. scroffola. co' acq.

12
R radice di paporcino. et di serpetaria. et di brionia. et ogni cosa metti adiffillare
al lambicco di vetro. et j. ditte acque. bagnali dentro del peze lino. et calde mettila
sopra del scroffolo. p. io. o. is. giorni. et molto si zovera ala tua samita. et
amarare i scroffolo. in 40. giorni. R. 2. radice di pan porcino lauare et be' notte. et tagliare
et fare 20. fette p. d. di intutto sarano 40. fette et farle sechare d'ombra. et ogni mattina turne
pigliarai una feta fatta i poluere finitila co' 2. dita di vino bianco bonissimo. et se piglia un modo d.
sy. caldo et tempo. et i termine di 40. giorni. sarai quanto dalle scroffole et pbar. et
a far ambra ca' acq.

12
pan porci
no.

R 3. s. de sarchacolla 3. j. d'yrios fiorentino 3. j. di pietra pomice 3. s. di belgioyno:
3. ij. storace callamita. 3. j. di carbó de salice. 3. s. di zibetto fino.

Ogni cosa spoluerizata in palpabile. et p^a metete la sarchacolla in una cazzetta d'otto
ne con un poco d'acq^a rosa seco, a fuoco lento, e come è dissolta che sarà tosto partila:
quella colla in 4. parti à poco à poco, p^a in pastate una parte col storace, et belgiuy
no insieme in girelle di pasta facendone tre grosse com'una costa di coltello. poi tre
altre de poluore de pomisce tre d'yrios, et due piu piccole di poluore di carbone, et pig
liate vna de q'lle girelle, et ungetila co' vno poco de zibetto. sottilmente col ditto in p^a
ta e ne ponete sopra vn'altra de vn'altro colore, et cosi procedete infino siano tutte u
nite insieme, et le girate come si fanno q'li pr nri. di color mischio di pasta non mol
to, pero che poi li mettete nuna pezza di tella et la stringete dentro che pigli la
forma d'un fungo. poi mettetila nuna scatuletta co' bambascia, et portatila in petto
o a simile calore. et sarà fatto.

7

al
3
0
8