

R delli ammalati di li dimandano porcellini ok sonobili ok siringozola j. tado come un pat
 nro di itano alumedo foto amattai. Pigliane .v. quartita ok siano nati mettili j tra doi
 tegami et fali seccare nel forno quando elie cauato il pane pestali e fane poluere sutilissima
 et serbela ali tuoi bisegni. Poi me darai al paciente abere .v. chugiano co brodo o uino
 oueramente co aque stillate de uiriola e cilidonia *Can. m. s. ij.* co zucchero dritto trito .s. j.
 e data calda amodo .j. sy. Poi falo acostare al foco cole cose ok senta bene il caldo. presto li
 uera appetito di orinare e orinera. Et qsta sie medicina apbatissima / ha uno il quale e fusse
 stato un di o piu di no auesse potuto horinare e di lorina fusse andata tra carne e pelle et fusse
 uenuto giallo e vesinfio p causa di no poter horinare. Et sia chi si uoglia homo o donna. presto se
 li beuera p di gratia p essere pata parochie uolte da hominj degni di fidar. Et etiam lidareij
 spesse uolte abere aqua stillata di uiriola e cilidonia *Can. m. s. ij.* co zucchero dritto trito et
 presto horinera. Et etiam li metterai sul petignone uno sachetto co dritto dela cenere
 calda e presto li prouochera lorina epissera al suo piacere. // et f

Jf Achino pole horinare. R dele radice di canna e radice di faue e d sparati *Can. m. s. ij.* lanelle bene etagliate
 et fale lambichare alambicho di uetro. Poi medarai abere al paciente. j. bichiere lamatina p tempo
 amodo .j. sy. e al quato se ripolla emetini dritto .s. di zucchero fino. presto horinera e dimolta mella.

Jf Lorai una radice ouero .v. rauanello e raspele. et cosi fresche fresche mettilo sul petignone
 e presto ti prouochera lorina. Pigliando prima qualche uenada calda p bocha ok sia atta accio. et p
 serai habodamente et farai di molta vanella. // f

Jf Afare horinare e largamente. R semente d appio ^{crudi} et endiuia et anesi *Can. m. s. ij.* et pesterai
 tutte qste semeti no tropo sutile et ne farai .z. sachettini j. bottiti quato el amano. et h
 bauera .v. pignata noua co dritto bona maluasia ouero optimo uino biancho. Et mettila
 al foco tado como se uollesse bolir. Poi mettili dritto uno di qlli .z. sachettino et subito le
 ua lapignatta dal foco. Et cauerai fora qlo sachettino. Et p nulo bene. Et cosi caldo caldo lo
 metti sul petignone ma prima radil petignone. Et ongiolo co olio de mandole dolce colio
 e scorpion *Can. m. s. ij.* e chel sia caldo poi metti sopra il sachettino cosi caldo. et como qlo efredo
 uerulo et metti suso qaltro ok l sia be caldo. semp ongiolo prima co dritto olio e caldo. et
 semp mettilo dopo laltro. Et no lassare raffredar la carne. et facedo qstob remedio j. ter
 mine di .z. ore horinera tado quato lui uorra. e sapo ok qsto e .v. rari secreti. J fare horinar. f

Jf Afar horinare e assai. Et etia di molta vanella. R .v. grosso e grasso polastro. e mettalo bene e
 politamente. Et mettilo j .v. caldario grato. e co aqua assai ok no abia causa agionruene mient
 Et falo be colir di lasso seppidui dalla carne. Et lasselo coli dritto. Poi li metterai dritto abolir
 j. sieme. // radice de appio / e di p disseminio / e di malua / e di mandole / e di finocchio dolce.
Can. m. s. ij. et tado bola ok siano be cotti j dritto brodo. Poi locolerai sutilmete. et serbalo j loco
 fresco. et ogni matina fin di dura. ne beuerai una taza co .s. di zucchero fino trito.
 Et metti dotti prima sul petignone il sachettino pieno di cenere calda. e presto ti fara horinare
 e assai. Et etia di molta vanella. Et setu fusti sotto posto adolor di pietra. continuado tu qsta beuanda
 presto tela fara rompen. Et lapisserai apoco apoco p la xtu d'habere uolte radice. // et f