

Impiastro d' matura. / emolifida. e pīo. —

53.

B. olio di camomilla. e aneto. e de l'iga. $\text{C}\text{v}.\text{dij}.$ farina di fieno gregg. e di semolino. $\text{C}\text{v}.\text{j}.\text{s}.$ tremetina.
L. $\text{d}.\text{mij}.$ / eccera noua. $\text{d}j.$ Ex metterdi lolio. lacera. e la termitina. tutti j. sieme. alento foco. tanto.
ch' si abe. disfatto e j. corporato. Poi le uelo dal foco. et mettui diretto le farine. E bene le j. corpora.
Poi quando egli ti repido. mettilo sunta postema. sera e matina. falso riscaldate e metti sullo. e matinato
ben caldo. e falso piu volte. e puto la postema. tenissima. o. j. diretto o. j. fuora. e teni libero. $\text{d}j.$
 $\text{j}.\text{s}$ impiastro madurativo. / B. razza. emele. $\text{C}\text{v}.\text{d}.\text{vij}.$ et j. censo. e farina di fieno gregg. $\text{C}\text{v}.\text{d}.\text{s}.$
Poi metti al foco la razza adisfare. poi li metti il mele. poi li metti. et la farina. et le uelo dal.
foco. e bene lo j. corpora. j. sieme. Poi caldo quanto puo patire. mettilo sunta postema. ch' dolo.
ch' no scuoglia maturare. e ch' la sialia cruda. et tate uolte farai qto impiastro. ch' si maturare.
ra. la postema. mirabilmente ebem. enoti daria piu dolore. e puto neguariraj. / $\text{d}j.$

*Ita empiastro modo distinghatius: ala piaga aperta della polenta: esenza modificatione. B. 3. rossa.
modo: etata farina dorzo. Genolatilla. et gialla et molinij: ch' la fia sufficiete ampastare e dihi
rollumj. In modo et empiastro. Poi nemetti: sunke filo. v. simili piastrelle: et multe simili post
me rotte: et alte modificationi: ricorda volentibus: non.*

Et q[ui]to modifica. v. i. carna elevata dolore. v[er]o si fara guaniv.
j[et] Empiastro modificatiuo. q[ue]battiss. p[er] tremetina. g[ra]ujs. mel roxato. g[ra]ujs.
et farina dorzo. quatu[er] sufficit. Et farci disfare al foco lento. latremetina. poi il nre roxato
et i. corpora. poi loleva dal foco. ut mettivi dentro la mirra. et mettivi tanta ditta farina.
ch' batti a j. valtan' al modo d' empiastro alquato tenero. et allora sera fatto il tuo empiastro. bono
e p[er] fredo il quale tu lo potrai adoperar' atuo piacere. sopra ogni prega. oportem aperte. al modo
sopra detto. et fara honor. mettendo simifila. et sopra ali piatti. et s[ecundu]m
j[et] Empiastro

js Empiastro. modificatio. atutti imalorj. apri. X. mel roxato. 8. iij. / la
chacola. / mirra. / farina di fungro ~~an~~ 8. j. / et farina di legala. / et lupinj ~~an~~ / ta
bati ajs spessire lo empiastro. Poi metti la termesina ad istare al dritto foco. e poi il mel roxato.
et lo j. corpora. e le uelto dall foco. et subito mettini dinto. la sarcocolla. el amira. fatti in pol
vere sottile. et la farina del fungro. et poi le altri. et atua dischiritione tato ch' uenga alquato
corpuente. & semp mesta tanto ch' bene ogni cosa sia j. corporate. et sera fatto. & tutta l' arte
fatta. et lo adope atuo piacev. in modo sopradetto. e p' p'to guaditij. / a

Ita impiastro maturatio ad ogni postrema / Rx radice dimalaia wilchii netti et tagliate minute et
perde bene. Et qsto se adimandano. ppardati. Et songia di porcchio. e butiro. An. 5ij. / Et s' corpora
molto bene a un piccol toco. Et caldo mattilo sunta apotema. vpto la si villovera.
Ita impiastro maturatio ad ogni postrema / Rx radice dimalaia wilchii netti et tagliate minute et

3. impiastro matutinio. / Lorai. 3. cipolle bianche. & coleschi in coda brastia. / Poi covai. 3. torvi.
douio. / ebutivo. la metta & ogni cosa. / et j. corpora bene. & tienne minutamente. / caldo met
tilo fumla postrema. e psto la nissolue. & anche li potrai agiogere. farina di grano. / e olio roxato.
e molto oprea. / cf. / 3. impiastro matutinio. e psto. / Lorai radice & maluduschio.
8ij. lievito di furneto. 8j. s. / manu & uide. / ed escentio canni. 8. et tutte q[ue]re cose fale bolini. & ag
chisano becotte. et pestale. j. montaio. emettiti. polvere d'oro. sechte 8ij. / poi j. corpora tutt'e le ote.
cose. coda ditta. & q[ue]re. & metti sul maleone caldo. e psto finiaturi. e gheririni j. / e degnato. et cf.

- 9 -