



¶ Seruidoꝝ de albuchafis.

Comiéça el seruidoꝝ libro veynte y ocho
de albuchasis benaberacerin trassadado del arabigo en latin por
Simon genoues siendo abraam judio de tortona interprete ago
ra nueuamente trassadado y corregido del latin en lengua vulgar
castellana por el licenciado Alonso rodriguez de tudela.

Prologo.



Entre los libros necessa-
rios a los boticarios cuenta el doctor
Saladino por muy principal al serui-
dor de albuchasis (doctor antiguo y de
mucha auctoridad) el qual principal-
mente trata de la retificacion y prepa-
raciõ de las medicinas como es la ma-
nera de infundir/cozer/quemar/lauar
assar/secar las medicinas simples y sa-
car gomos dellas/y otras cosas que los boticarios tienen necesi-
dad de saber/porque allende del grã beneficio que las medicinas
reciben en su retificacion sin la qual jamas se deuen dar. Tambiẽ
a otras muchas dellas con esta retificacion se les cresce y augmẽ-
ta la virtud. Y si en esto los boticarios no fuessen sabios podrian
bazer grandes yerros en el dar de las medicinas/mayormente la-
tatiuas. P a esta causa el euangelico doctor Johãnes messue de al-
gunos dicho ser san Juan chrisostomo en el capitulo primero del
primer libro que compuso de la consolacion y retificacion de las
medicinas dize. A ti conuiene a saber las diferencias de las me-
dicinas malinas y beneditas/porq̃ ay algunas especies de las ma-
linas sobre las quales de su maldad no se duda cuya retificacion
no se deue olvidar ansi como mezereon/catapucia/y euforbio/y
ay otras muchas especies ansi como thurbit negro/y agarico ne-
gro/y la coloquintida q̃ nascio sola en su planta/y la scamonea de
coracenia. De todas estas nos conuiene guardar saluo si fuere me-

nester algo dellas en algũos casos necessarios y avn entõces aue
 mos de vsar dellas con temor y con cautela despues de quebran-
 tadas sus maldades en quãto pudieremos/o como mejor pudie-
 remos. Y dize mas y ay muchos locos en especial rusticos vulga-
 res y nuevos fisicos que vsan dellas antes d' retificadas no vsan-
 do de preuision y no saben que son veneno matador/ y no saben el
 daño que queda a los miembros que son fundamẽto delas virtu-
 des y alas mismas virtudes y mas adelante dize q̃ no solamẽte aue-
 mos de huyr las medicinas sobredichas. Mas en verdad todas
 las laxatiuas avn que no sean tan malas si no se guardan las con-
 diciones y la manera de corregirlas y retificarlas/ en cuyo error
 comũmẽte caen los boticarios quãdo confecionã las medicinas
 compuestas en cuyas recetas no esta puesta expressamente la re-
 tificacion de los laxatiuos si antes no las corrigen que los pongã
 en las confeciones y medicinas compuestas/ y los medicos con-
 fiandose dellos vsan de las tales medicinas sin aueriguar si estan
 corregidas lo qual todo rodunda en gran daño de los enfermos
 como en nuestros tiẽpos se han visto muchas vezes acaecer grã-
 des excessos. Y por escusar los semejantes yerros me parecio co-
 sa muy prouechosa y avn necessaria trassadar este libro de latin en
 lengua vulgar castellana/ porque se puedã del aprouechar los bo-
 ticarios que comũmente carecen de la lengua latina.

a ij

Prologo del auctor.



Fro el agregador desta obra despues q̄ yo cogi este libro grande en las medicinas compuestas que es libro de grande prouecho el q̄l nombre seruido: y acabe todos sus libros segun mi volūtad/ y halle en muchas medicinas cōpuestas deste libro muchas medicinas simples las q̄les tienē necesidad de preparacion antes q̄ aya dellas necesidad. Ensi como es=

primir çumos y quemar/lauar/ y cōfacionar algunas medicinas y determinar qual dellas es buena/ y qual mala. Y otras cosas segun esta forma/ yo ansi determine de allegar todo lo que es necesario en esto segun mi memoria. Y ordene este libro diuidiendolo en tres tratados.

El primer tratado es dela preparacion delas piedras y minerales solamente/ y dela manera de lauar/ quemar y cōfacionarlas ansi como es marchasita/ y hazeche/ vitriolo/ y las especies de alumbre/ y las especies dela sal/ plomo/ hierro/ arambre/ piedra de alcohol/ scoria de plata/ scoria de oro/ y del lauar d̄la thutia y cal/ y dela sublimacion del azogue y arsenico/ y delas medicinas que quitan los pelos. Y dela manera del hazer las medicinas agudas y dela manera del hazer el bermellon/ y dela preparacion de todas estas cosas/ y dela declaracion dela sciencia delos prouechos de todas estas cosas.

El segundo tratado es dela preparacion delas rayzes/ y plantas/ y dela manera del sacar de sus çumos. Y como se sacā las muçilagines/ y las cortezas delas sientes/ y meollos delas sientes/ y del lauar del azeite/ y dela preparacion de su bez/ y del lauar del vinagre/ y del colar de su bez. Y dela manera del hazer el vinagre squilitico/ y dela distilaciō dela agua d̄la squila/ y del allar della/ y dela distilacion dela agua dela camphora/ y dela manera

del hazer el almidõ que se haze del trigo/ y de çeuada/ y auena/ y del lauar del coral/ y del ambar. Y de la manera del hazer las medicinas agudas y laxatiuas/ assi como es la scamonea/ y colocintida/ turbit/ mezereõ/ anacardos/ esula y sus species. Y es a saber el tiempo en que deuen ser cogidas las yeruas necessarias para guardar/ y como deuen ser guardadas las cosas que se cogen de las rayzes/ y flores/ y azeytes dellas/ y las semejantes.

¶ El tercero tratado es de la preparacion de las medicinas tomadas de los animales: assi como de la manera del quemar las conchas/ ostratos/ cuernos/ suelas/ vñas/ y huesos. Y de la manera del quemar las cascarras de los huevos/ y de la manera del qimar la seda/ y los escorpiones/ y caneros/ y tyros/ y liebres/ y murciegalos/ y golondrinas. Y de la manera del coger de la sangre de los animales biuos. Y de emblãquescer la cera/ y confecion de la orina de los infantes/ y como se haze la cola de los cueros. Y como se deuen conseruar las hieles/ y como se deuen secar para la necesidad del alcohol/ y del buẽ conosciemiẽto de todas estas cosas quales son buenas/ o no buenas.

a iij

Tratado

Capítulo primero del primero tratado es la manera del lauar el litargirio que es la scoria de oro/ y de su adustion/ y dela election qual es bueno/ o no bueno.



Las especies dela scoria del oro son muchas/ porque vna especie de llas es que se haze de plomo/ y otra se haze de plata/ y otra de oro. Y vna dellas es de negro color/ y otra de color de oro. La qual es mejor que las otras/ porq̄ los vnguentos que se hazen deste litargirio declinan a blanco/ y son de grande bõdad. Mas si la scoria del oro fuere negra/ o tuuiere en si alguna cosa de

plomo sera el vnguento que se haze negro y feo. Si despues lo quisieres lauar o emblanquescer/ necesario es que escojas aquel que tiene color de oro/ y que sea pesado y limpio de plomo/ y quiebra lo en pedaças de quãtidad de vna hauer/ y toma la cantidad que quisiere/ y ponla en vna olla nueva y echa encima della agua y pon encima de buen trigo y limpio cierta quãtidad/ y tomaras dela ceuada vn puño y atalo en vn paño de lino nuevo delgado/ y cuelgalo ligado en la boca dela olla dẽtro en ella/ y haz la heruir hasta que reuiente la ceuada/ despues quita la olla del fuego y ponas lo que esta en la olla en vn plato pequeño limpio y echa el trigo/ y echa encima dela scoria del oro otra agua y limpialo fregandolo fuertemente cõ las manos/ despues dexalo secar: y despues tomalo y muelelo y echa encima del agua caliente y muelelo/ y dexalo que haga suelo/ y echaras el agua/ y otra vez lo desseca ansi como primero lo heziste/ y haras esto dessecando moliendo y lauando tanto tiempo hasta q̄ sea subtil y se deshaga en el agua/ y despues spera q̄ haga suelo y se clarifique el agua/ y echalo y muelelo cada dia muchas vezes al dia y en las tardes/ y ponas encima dello otra agua/ y dexalo por vna hora y cuelalo y haz esto todo tres ve

zes en el día cinco días continuos. Despues desto echaras encima dos libras dela scoria/dos drammas de salgema/ y echa encima dell'agua caliente/ y haras segun has hecho primero tãtas vezes de manera que no quede en ello coïa salada. Y despues dexalo secar al sol mouiendolo a menudo hasta que toda la humedad sea seca/ despues pon lo en vn vaso y guardalo.

¶ Otra manera.

Quma dela scoria del oro dos libras y muelela bien/ despues tomaras dela salgema negra seys libras/ y mezcla la cõ la scoria del oro y ponlo en vna olla nueva y ponas sobre ella tãto d'agua q̃ se cubra/ y mueuelo todo el dia la mañana y la tarde/ z si el agua vieres menguar añade poco a poco/ y haras esto treynta dias mouiendo assì como es dicho porque no se coage y podresca/ y passados los treynta dias echa mas agua mouiendo poco a poco. Despues ponlo en vn mortero y muelelo y despues ponlo en vn plato de tierra limpio y echa encima dello agua/ y mueuelo con la mano con fuerte mouimiento / y dexalo hasta que haga suelo/ y echa aquella agua y echa en ello otra agua/ y haras esto hasta que todo lo salado se quite/ despues dexalo quasi secar/ y haz trociscos y dexalos quasi secar/ y guardalos en vn vaso de plomo.

¶ Otra manera.

Quebraras el litargirio en pedaços en quantidad de vna haia y ponlo dentro de vn estomago de puerco montes y hazlo tanto tiempo beruir en agua hasta que el estomago sea bien cozido. Despues sacalo del estomago y ponas conel tanta quantidad de sal que baste y muelelo y laualo en la forma y manera que arriba es dicho.

¶ Otra manera.

Ely algunos que toman del litargirio quantidad de vna libra/ y mezclã con ello otra tãta sal/ y ponẽ encima dello agua y muelenlo al sol y mudã el agua vna vez: despues otra hasta que se buelua blanco. Y en otra manera tomaras quantidad de litargirio lo que quisiere y embueluelo en algodõn blã

Tratado.

co/ y ponlo en vna olla de tierra y pomas encima del agua/ y tomaras hauas rezientes o nueuas vn puño y pon las encima y dexa lo tanto heruir hasta que las hauas reuienten y el algodón ennegresca/ y entonces quitalo dela olla y embueluelo en otro algodón y ponlo encima otra agua clara. y poniendo otras hauas así como ante heziste y cuezelo otra vez como heziste/ y haras esto tres vezes o mas hasta que el algodón no se tiña/ y despues ponlo en algun vaso y pomas encima de ochenta dragmas de la scoria de oro y cantidad de vna libra de salitre y muelelo todo juntamente y despues pon encima de salitre bláco de fuerte blancoz quarenta dragmas primeramente deshecho en agua/ y muelelo bien hasta que se emblanquesca de grande blancoz/ despues pon lo en vn vaso de tierra que tenga la boca ancha y põle mucha agua y muelelo/ y dexalo reposar hasta que haga suelo y el agua sea clara/ y echa el agua y põ otra/ y haz así hasta que el agua sea hecha dulce y no quede nada de salado/ y en la fin cuele el agua y pon lo en vna olla de tierra nueva vedriada al sol quarēta dias en el verano y despues de quarenta dias quãdo fuere dessecado vsa dello.

¶ Otra manera.

Tomas de buena scoria de oro lo que quisieres y muele la bien y pon encima dela sal comun dos partes y hecha sobre ella tanta quãtidad de agua hasta que suba encima de todo quasi quatro dedos/ y dexalo en el vaso por siete dias/ y rebueluelo cada dia dos vezes / y passados los siete dias echa el agua y pon otra agua/ y muda aquella agua cada dia hasta que sean cumplidos quarenta dias. Entōces el agua se hara dulce y el litargirio se emblanquescera así como aluayalde/ y haras trociscos y guardalo y vsa dello.

¶ La manera de quemar el litargirio.

Toma scoria del oro y haras lo pedaços de quãtidad de vna nuez / ponlo encima delas ascuas sollando con los fuelles de hierro hasta que se haga como fuego/ y entonces sacalo del fuego y dexalo esfriar y alimpialo dela suziedad. Otros ay que quando lo sacan del fuego amatanlo en vinagre/ o

en vino/ y otra vez lo ponen al fuego/ y assi hazen tres vezes o mas amatandolo y despues alimpianlo.

¶ La manera del hazer el aluayalde/ y la manera de lauarlo/ y de su election.

La manera de hazer el aluayalde assi como se haze en es-
paña es que tomes vn vaso grande de tierra que tenga
la boca mas ancha que el suelo/ y ponlo en vna casa escu-
ra llena de tiercol de animales/ y sea arredrada del vieto y sea ca-
sa estrecha/ y entierra las dos partes del vaso en aquel tiercol/ y
pon en el hondon del vaso vn poco de vinagre bueno viejo con su
bez/ y encima del vinagre pō otra vez de vuas buenas y bien ma-
duras tantas hasta que alleguen al medio del vaso/ o poco mas o
menos/ y guardate dlas vuas prietas no se destruya el aluayalde
y despues toma vn paño gordo de lana o de lino de forma redon-
da sea hecho ala forma dela boca del vaso/ y haras en el treynta/ o
quarenta agujeros/ o menos segun la grandeza dela boca del va-
so y cuelga en cada vno de los agujeros del paño vn hilo gordo y
fuerte/ y en las cabeças dlos hilos ataras laminas de plomo a ca-
da vn hilo vna lamina/ y la lōgura de cada vna delas laminas sea
de dos partes de palmo/ y la anchura de cada vna sea d tercia par-
te de palmo/ y la grosseza sea gordura de vn dedo/ o cerca/ y cuel-
ga las laminas en el vaso lexos delas vuas de quantidad de tres
dedos/ despues cobiras el vaso con algun cobertor que cubre to-
da la boca del vaso y sea foradado en medio/ y apretaras bien el
cobertor en manera que el ayre ni viento entre. Y cierra la puer-
ta dela casa en manera que por ella no entre viento/ y dexalo assi
por diez dias poco mas o menos/ esto segun el tiempo que fuere
calliente o frio/ y despues quitaras el primer cubertor y el segun-
do foradado/ y quitaras las laminas poco a poco porque tu halla-
ras en las laminas el aluayalde el qual declina a negro vn poco/ y
entonce trae las laminas poco a poco cada vna por si/ y despues
pon lo en vn vaso segun la manera sobre dicha/ y dexalo assi como
heziste primero/ y despues quitaras las laminas/ y rae y recoge-
ras el aluayalde juntamente/ y haz esto tantas vezes hasta que

Tratado

quasi sean consumidas las laminas. Y despues pornas otras laminas de plomo nuevas/ y haze lo assi a menudo si quisieres hazer mucho aluayalde/ y guardate del humo del vaso porq̄ mucho daña al cerebro. Despues desto enel tiempo del verano tomaras lo q̄ cogiste y allegaste/ y pon lo todo en vn grã bacin y poned encima del agua y laualo/ y echaras el agua quãdo el aluayalde descēdiere al suelo del bacin/ y pon otra agua y haras ansi hasta q̄ lo negro se quite y sea hecho blãco y limpio de toda superfluydad. Daqui adelante haras della madaliones y pon los encima de piedra de marmol al sol y dera los secar/ y guardarlos del humo y del viento y del poluo/ y pon lo en vn vaso y guardalo.

¶ La manera de lauar/ y assar/ y limpiar el aluayalde.

Quele el aluayalde y ponlo en vaso de tierra hōdo y ponlo encima delas ascuas tãto hasta q̄ se queme/ y quitalo del fuego y pon lo en vn vaso. E si lo quisieres assar necesario es q̄ lo pōgas en vna caçuela de tierra encima del fuego: y mueuelo bien fasta q̄ se cōuerta en color de ceniza y quitalo del fuego y deralo refriar y guardalo. E si lo quisieres lauar muelelo en agua muchas vezes/ y echa el agua muchas vezes y limpiala ansi como se laua la scoria del oro y la scoria dela plata. La manera dlas q̄les se dira abaxo/ y aq̄les buē aluayalde q̄ es mucho blãco y sus ptes son de si claras/ y quãdo lo tocas cōel dedo hallaras sus partes blandas sin aspereza/ y quãdo tu quiebras algun poco dello con tu vña lo que se quiebra es como scama.

¶ La manera de lauar el plomo.

Que necesario q̄ tēgas mortero y mano de plomo/ y echa enel mortero vna poca de agua y mueue cō la mano del plomo tanto hasta que el agua se comience de ennegrecer y engrossar/ despues cuelalo por vn paño de lino/ y esto haras tres vezes o mas. Y dera lo que es colado hasta que descienda el plomo al suelo del vaso enel qual lo colaste/ y despues echa su agua y pornas otra agua/ y laualo assi como se laua la scoria dl oro y plata/ y muchas vezes hasta que no quede enel agua ningūa negro/ y haras trociscos y guardalos.

Otra manera de lauarlo.

Hay algunos que toman el plomo puro y limálo y muelen lo con agua poca en vn vaso que se dize en su lengua salara/ y la mano es de piedra/ y echan encima de aquella agua y lauanlo en el vaso ansi como dixen arriba/ y con la mano recogelo/ y lo que sale dello negro echanlo fuera. Y sepas que no se deue lauar de vna vez mucho/ porque no se conuierta en aluayalde/ mas deues sperar vn poco y poner otra agua/ y dexarla hasta que el plomo se abaxe al suelo del vaso y echar aqlla agua y poner otra/ y finalmente se deue echar toda el agua y hazer dello trociscos. Y la causa porque no se deue mucho lauar/ es porque no se conuierta en aluayalde.

La manera de lauar la scoria del plomo.

Toma dela scoria del plomo y muela bien y pon agua y lauala y echa agua toda via/ y otra vez pō otra agua y haras ansi como arriba tantas vezes hasta que sea bien lauada/ mas en la fin espera q̄ descienda la scoria al hondon del vaso/ y echaras el agua/ y haras trociscos y guardalos.

La manera de quemar el plomo.

Toma laminas d̄ plomo y pōlas en vna olla de tierra y echa sobre ellas vn poco de açufre trayēdo el açufre sobre ellas/ y despues toma otras laminas de plomo/ y pōlas encima de las primeras/ z otra vez rae encima dellas el açufre/ y otra vez otras laminas pō encima z raeras el açufre y haras ansi hasta q̄ la olla sea llena/ despues pon debaro dellas fuego. z quādo vieres el plomo inflamarse necesario q̄ lo rebueluas cō verga d̄ hierro hasta q̄ el plomo se cōuertida en ceniza en manera q̄ no quede nada dela substācia del plomo q̄ no sea todo cōuertido en ceniza/ z quādo fuere ansi/ quitalo del fuego y dexalo refriar/ z cōuiene quel q̄ esto haze cubra su rostro/ porque el olor mucho daña.

Otra manera de quemarlo.

Toma la lymadura del plomo/ y mezcla con ella del açufre y pon la en la olla sobre el fuego/ y mueuelo con la verga de hierro como heziste.

Tratado

Otra manera de quemarlo.

Otros ay que toman el aluayalde del plomo en lugar del açufre y ponen gelo encima/mas lo que se vsa en españa dela manera del quemar del plomo es/ponē lo en vn horno de plateros y soplan con los fuelles hasta q̄ sea bermejo/y despues raen encima del açufre hasta q̄ sea quemado y cogēlo y guardarlo/o soplá sobre ello sin algun açufre hasta q̄ se queme/mas es gran trabajo y no puede quemarse/saluo en luengo tiempo y con dificultad. Tomalo ansi quemado y laualo cō agua dulce ansi como se laua lo que arriba es dicho enel capitulo delas laminas y guardalo. Y sepas que quando fuere bien quemado sera cōuertido en color de scoria de oro.

La manera de hazer arambre quemado.

Otro dia scorides ay algunos q̄ hazen el arambre quemado de los clauos q̄ se hallā en las naues en esta manera. Tomā açufre y de sal partes yguales y muelenlo todo jūto y ponen los clauos en vna olla de tierra cruda con el açufre y la sal en esta manera haziendo vn lecho de clauos y otro dela sal y açufre y ansi lo hazen por orden hasta que la olla sea llena/y despues cubren el vaso con cobertero de tierra/y ponenlo enel horno de los cantareros/y dexálo hasta que el vaso sea bien cocho y quitanlo/y guardarlo. E dixo que otros ay que raen encima del alumbre ja nien en lugar del açufre. Y otros son que ninguna cosa destas ponen/saluo que lo queman mucho. Y otros lo queman con açufre solo. Y desta manera hazese negro. Y otros son que ponen encima los clauos açufre y alúbre deshechos en vinagre/y quemarlo en vn vaso crudo. y otros son que toman clauos y ponen los en vaso de arambre/y echan encima vinagre y quemálo/y despues que sea quemado vna vez echan vinagre/y ansi lo hazē tres vezes y guardarlo. Mas otros ansi quemā el arambre/tomā la limadura del arambre bermejo/y ponē encima dello la ochaua parte del açufre/y atanlo en vn paño y enlodanlo con arzilla/y dexanlo secar/y despues entierrā lo en fuego hecho de stiercol de animales por dos

dias porque sale quemado/ y esto es miragloso arambre quemado. El qual me mostro vn buen hōbre fiel/ y el mejor arambre quemado de todos es aq̄l que se trae de babilonia/ y despues desto a quel q̄ viene de chipre/ el q̄l declina a negro y bermejo.

¶ El lauar dello.

Quando los q̄ lo quisierē lauar muelanlo en agua dulce segū aq̄lla manera que se laua el aluayalde mudādo el agua tres vezes en el dia hasta q̄ no q̄de nīgūa cosa podrida.

¶ La manera de lauar la scoria del arambre.

La scoria del arābre se laua en esta misma manera/ y la virtud suya es assi como la virtud del arambre/ saluo que la scoria es de menor virtud.

¶ La manera de lauar la batidura del arambre y es aq̄lla que cae dela yunque quādo se martilla el arambre.

Quando diascorides toma la batidura del arābre/ y alimpia della dos libras/ y pō las en vn vaso q̄ se dize salaya y es mortero/ y pon encima d̄l agua clara dulce/ y rebueluelo biē hasta q̄ las scamas desciedā al hōdō del vaso y suba lo podrido nadando en el agua y echa el agua: y q̄ta lo que es clarificado y pō libra y media de agua d̄ lluvia/ y otra vez lo rebuelue en el mortero con la mano/ y quādo la vieres liuiana echaras el agua poco a poco hasta que queden nueue onças/ y lauar la has otra vez mucho. Y despues aprieta aquellas scamas afirmandolas alas paredes del vaso en manera q̄ dellas se esprima el agua. Y entōces toma aq̄lla agua y ponla en vn vaso de arābre bermejo/ porq̄ esta agua es cuerpo delas scamas/ y su delgadeza y su virtud dela q̄l deuenos vsar en las medicinas d̄ los ojos/ mas aq̄llo q̄ queda tiene poca virtud y es necessario q̄ se laue otra vez y que se rebuelua hasta q̄ no q̄de nada delo blādo. Y despues cubre lo q̄ queda con vn paño/ y dexalo dos dias assi q̄ lo mueuas/ y despues d̄ dos dias clarificar lo has/ y guardarlo has en vn vaso de estrecha boca. Y ay algunos que lauan las bojas y otros la fior assi como la scoria/ y guardanlo.

¶ La manera d̄ q̄mar la scoria y lauarla/ y d̄ escoger la buena d̄lla.

Tratado

S de notar que la scoria de qualquier metal se nombra en arabigo climia. La manera de su quemar es que põgas encima del fuego de ascuas hasta que se scaliente / e haga heruores semejante de verigas así como haze la scoria de hierro. Entonces amatalo en el estio en vino / y el que tiene necesidad della en la sarna d los ojos / es necessario que la amate en vinagre. Y otros ay que toman la scoria quemada en esta manera que yo te cuento y muelen la en vino y ponen la en vna olla hecha de arzilla / y queman la otra vez hasta que se quiebra a manera de hojas. Y despues muelen la otra vez e quemanla / y la tercera vez hasta que se cõuerta en ceniza / y no queda nada delo grueso della. Y esta es dela qual vsan algunos en lugar de thutya.

¶ La dotrina de como se quema la scoria dela plata y del oro (del libro de almejamir) de los quales vsamos en los collirios.

Quma dela scoria de chipre quanto quisieres y muele la gruesamete / y cõfecionala cõ miel y põ la en vn vaso de tierra nueuo / y cierra biẽ la boca con arzilla / y haras vn agujero en medio del coberto: por el qual el humo pueda fallir. Y pon el vaso en medio del fuego de carbon / y quando vieres que la scoria se comienza de quemar mira el humo que sale por el agujero / y si declina a negro dexalo ay en encima del fuego / y quãdo lo vieres declinar a blanco quitalo del fuego / e quita la scoria del vaso y echa encima dello de buen vino quãtidad en la qual se pueda amatar. Y dexalo refriar y muelelo y vsa dello.

¶ La manera de lauarlo.

Quasi su lauar es que se muele en agua y sea echada a quella agua / y otra vez sea puesta otra agua / y sea hecho esto tantas vezes hasta que no se muestre encima del agua nada dela suziedad. Despues allegalo y secalo y guardalo / y la mejor especie della es de chipre / y despues la q̃ tiene color de cielo y dentro blanco y tiene las venas semejantes a piedra / mas las otras especies della no son buenas / porque no aprouechan sino en ynguentos.

¶ La manera de preparar la thutia y de lauar y confeccionarla / y de la sciencia de saber escoger qual es buena o qual es mala.

L El cathimia es thutia que se llama en arabigo safarie / la qual conuierte el eramo bermejo en color glauco que es entre verde y blanco / y aquella propiamente es thutia en potentia. Y quando se haze de laton morisco sube su humo y pega se alas paredes dela hornaça / y cogese y conuertese entonces en thutia en efecto. Esta es aquella que es buena para pparar y lauar / y tambien la thutia es piedra que sale de minera propiamente en la cibdad de Albiran cibdad de spaña. Laquellea que es graue medianamente / y declina a bermejo vn poco / o a color glauco es la mejor de sus especies / y la que es limpia delas piedras de su minera / y es especie de climia segun opiniõ de diascorides / y toda scoria ð todo cuerpo que se puede martillar / assi como es oro y plata / alambre / o plomo / o hierro / y otras muchas especies / y otras piedras muchas assi como marchasita son todas segun opiniõ de diascorides climia / mas aquello que es averiguado acerca ð nos por esperiencia / y desta obra por luengo tiempo en el lauar desta thutia y su preparaciõ en las medicinas delos ojos / es que tomes desta piedra assi como sale dela minera / muele de aquella que declina a bermejo y color glauco / assi como dire que sea limpio de las piedras de su minera / y quiebra la en pedaços y põla en la hornaça del platero cõ muchos carbones y sopla cõ los fuelles / y põ encima otros carbones y sopla hasta que seescalientẽ las piedras y suba su humo del fuego. Entonces toma aquellos ardientes cõ tiseras / y en agua de luvia o dulce los amatan. Y quien quisiere vsar della en la sarna delos ojos y quisiere que su frialdad z stipticidad sea mayor / es menester que la amate en vinagre / o en agua o çumo de granadas agras dulces / o en agua de decocion de çumach. y el que quiere que sea mas penetrante y mas subtil / es necessario que la amate en vino / o en arrope. Y esta es la menera de su decocion.

¶ La manera de lauarla.

Tratado

La manera de lauarla es que tomes la thuthia / y muele la gruessamente / porque no se muelan las partes que ay enella delas venas y piedras / despues atala en vn paño gordo de lino / y pon delante de ti vn plato grande con agua dulce y põ aquella pieça enla qual ligaste la thutia debarxo del agua / y sacala y frega la con las manos / y mojala con aquella agua a menudo con mucha diligencia hasta que se deshaga lo q̄ es subtil della y salga del paño enel agua / y a ti conuiene que guardes aquella agua con lo que salio dela pieça en otro plato / y frega el paño otra vez en agua clara / y esto haras hasta que toda la tierra d̄la thutia sea colada del paño / y despues echa fuera lo que queda delas piedras enla pieça / y mezcla el agua que esta enel plato con la thutia y echa fuera el agua con lo subtil terreo y cō aquella grossura que va encima del agua por su mouimiēto en otro vaso. Y haras esto muy presto en manera que apartes aquello subtilmente dela arena que descende enel hondō del vaso / y echaras otra / y otra agua hasta que no quede nada dela suziedad della: despues echa la arena que por su grauedad esta enel hondon del vaso / y lo restante que guardaste dera lo hazer residēcia enla agua hasta que descienda al hondon. Entonces echaras el agua con facilidad hasta que quede el coraçon puro. Esto pon lo al sol hasta q̄ se seque y guardalo en vn vaso.

Otra manera para lo mismo.

Verdaderamente algunos la lauan otra vez enesta manera que allegã el coraçon della y la spuma o grossura dela sobre faz dela agua con algodón limpio y echan la substācia. Y esta manera de lauar llaman los arabigos althesiul q̄ quiere dezir claro / y hazen lo assi a menudo hasta que salga toda la spuma y lo delgado della / y lauã el algodón d̄la thutia que esta enella cada vez y ponenla al sol quãdo acaban hasta que se seca / y guardanla para quando es menester.

La manera dela confecion dela thutia.

Quasi la cōfecion dela thutia es diferente segun la diuersidad delas enfermedades delos ojos. porque aquel que quiere su

frialdad en la obtalmia/es menester que ponga del agua rosada buena en vn plato/despues pōga la thutia lauada ansi como es dicho en vna pieça/ y laue fregando con agua rosada hasta que toda salga dela pieça/despues pōga la al sol y cubrala cō paño limpio/ porq̄ no cayga en ella poluo o otra cosa/ y dexela hasta q̄ se seq̄/despues infunda la en agua rosada segūda y tercera vez/ y ala postre muelala subtilmente/ y muele con ella algun tanto de camphora y vse della en las enfermedades dela obtalmia caliete. Y aq̄l q̄ quiere su ayuda en el bermejo: delos parpados/ y en la grosseza dellos que se dize en arabigo sulach. y en la sarna delos ojos cōuiene que sea confecionada con agua de mirabolanos citrinos en lugar de agua rosada. y quien quiere vsar della en las enfermedades delos ojos frias sea confecionada con vino anejo bueno oliente tres vezes/ y embeuela en agua de moradur reziente vna o dos vezes y muelala con algun tãto de spicanardi/ y aromatizela con vn poco almizque/ y vsa della en las lagrimas delos ojos y humidades que descien den a los ojos y en las venas bermejas que estã sobre texidas en la cōjuntina/ la qual enfermedad se dize sebel y en el flu ro delas palpebras. Y son algunos que la confecionan con agua de hinojo para la agua que descien de a los ojos/ o con agua de cumach. Y aquel que quiere que tenga virtud de alimpiar y de roer es menester q̄ la confecione con agua de acozo y sus semejãtes.

¶ Otra manera dela assar.

Quando su assar es que la tomes y la muelas bien/ o q̄ tomes della lauada y la confeciones con agua/ y haz trociscos/ y pōla encima de vna teja nueva/ y pōla encima ascuas y rebuelue los trociscos a menudo hasta q̄ se sequẽ y sean hechos bermejos/ entonces guardalos para quãdo es menester.

¶ La manera de su quemar.

Quando la manera de su q̄mar es q̄ tomes dela thutia lauada ansi como dize arriba y cōfecionala cō buena miel ansi q̄ se haga a manera de massa y ponla en olla de tierra q̄ tenga la boca estrecha y cubre la con coberto: cōueniente a su boca y cierrala cō arzilla y haras vn forado en medio del coberto: y pō

Tratado

la en el horno de cal y dexala hasta que se quemee / y quando sera que mada la señal es que no sale por el agujero humo / quitalo del fuego y amatala caliente en arrope / y secala y guardala.

¶ La manera del quemar la marchasita / y de lauar y escoger qual es buena / o no buena.

Dela marchasita son dos especies de color de oro y de plata / y aquella que es mas pesada es mejor. y la manera de su quemar es que la tomes y la rocies con miel / y põla encima delas ascuas no muchas / y sopla de continuo hasta que embermegeca / despues quitala del fuego. Mas el lauar della es q̄ tomes la que tiene color de oro / y muelela y passala por cedazo / y ponla otra vez en el mortero / y echa encima della agua de lluvia / y muelela y seca la. Y otra vez põ otra agua / y baras esto siete dias continuos / despues añade vn poco de almizque y muelela y vsaras della en el ojo porque ayuda ala humedad delos ojos y alas cicatrices delas llagas / y ala blancura dellos.

¶ La manera de lauar el antimonio y quemarlo.

Su lauar es assi como el lauar dela marchasita y dela tibia / y su quemar es que se ponga encima delas ascuas / y soplan cō los fuelles hasta q̄ se inflame. Despues q̄ sea inflamado quitalo luego del fuego / porque si mucho fuesse dexado en el fuego convertirseya en virtud de plomo.

¶ La manera de hazer el cardenillo del arambre / de lauarlo y de coger dello lo que es mejor.

La manera de hazer cardenillo segū se haze en espanya es en esta manera. Toma vn vaso de ollerero grande cuya boca sea mas grande que el suelo / y ponlo en vna casa llena destiercol o uejas / y entierralo en la manera que dixere en el hazer del aluayalde / saluo que las laminas en las quales se haze el cardenillo han de ser de arambre bermejo / y la anchura de cada vna lamina sea segū medida de medio palmo / y su lōgura sea segū dos partes de palmo / y su grosseza sea tanta quanta es la gordura de medio dedo. Y no es de curar si la vna que se pone en el vaso sea prieta o blanca / o si pongays vinagre fuerte solo sin las yuas / cier

ra pues el vaso despues que ayas cerrado las laminas / y estríñe su boca y cierra la y buelue al vaso passados diez dias / y quita las laminas y rae el cardenillo dellas poco a poco. y otra vez las pon enel vaso / y deralas otros tãtos dias. y otra vez lo rae y haras esto hasta que las laminas se consuman. Y despues que sean consumi das pon otras laminas / y haras como heziste primero hasta q̄ ten gas tanto cardenillo quanto tu quisieres.

Otra manera.

Otro diascorides haze se el cardenillo ensta manera. Pō vinagre fuerte en algun vaso de tierra / y cubre el vaso con algun cobertero hecho de arambre llano / o curuo si no hallares curuo sin algun agujero / porque el vapor del vinagre salga fuera / y miralo de diez en diez dias / y rae lo del cobertero co gelo y guardalo. y toma laminas de arambre y cuelgalas del va so donde aya vinagre fuerte / y cuelguense enesta manera que no alleguen al vinagre / y de diez en diez dias requierelo y raelo que se hallare en las laminas del cardenillo. Y dixo tambien que se ha ze enesta manera y es que tomeys vn pedaço de arambre hondi do o muchos pedaços / y entierralo en vinaza de vuas quãdo esta agra. y siempre quando alguna cosa sale del cardenillo encima de los pedaços cogelo y guardalo . Y dixo tambien que se ha ze dela limadura del arambre y de laminas de plomo estendidas subtiles echando encima dela limadura y laminas fuerte vina gre tres o quatre vezes al dia / y muelo cada dia vna vez. Y haras ansi hasta que se conuierta en color verde. Y algunos plateros ha zen cardenillo segũ otra manera diuersa destas / y es que muelen ornas de infantes en mortero de arambre de chipre con mano delo mesmo y mueuen por luengo espacio y toda via hasta que su color se conuierta en color verde / y coneste clarificã el oro. E dixo diascorides otra manera enl cardenillo el qual llamo vermicular o vermiculoso. Y hazese que tomeys mortero y mano de cobre y echa enello vinagre fuerte blãco / y muele mouiẽdo cõ la mano del mortero hasta q̄ el vinagre sea engrossado / y despues añade vina gre otra vez / y de alũbre redõdo y salgema claro luziente / y sal co-

Tratado.

mun muy blanco/ y de salnitro de cada vno dos dragmas/ y muele mouiendolo mucho al sol del estio hasta que se buelua en color de cardenillo/ y sea engrossado despues cuezelo. Y esta especie de cardenillo es de gentil color y de fuerte obra. Otros los hazen en esta misma manera añadiendo tan solamente a vna parte de vinagre dos partes de orina podrida de algunos dias. Y delas medicinas arriba dichas las mismas quantidades. Y ay algunos que lo falsifican con arambre quemado y goma arabiga mezclado/ y hazen en manera del vermiculoso arriba dicho.

¶ Otra manera de hazer cardenillo.

Quma parte de sal y parte de farina de ceuada/ y muele cada vna con vinagre/ y vntaras con ello vna olla de tierra en la parte de dentro y dexala algunos dias hasta que se halle cardenillo ansi como cardenillo nuevo: y raelo y guardalo.

¶ La manera de quemar el cardenillo.

Quma el cardenillo y pōlo en caçuela de tierra encima del fuego/ y rebuelue hasta que veas que mude el color/ en tal manera q̄ se buelua a color de thutia. Y despues q̄talo del fuego y dexalo hasta que este tibio y cogelo guardalo y vsa dello/ y tengas del cardenillo el qual se engendra en las mineras/ en la insula de chipre q̄ se muestra encima de algunas piedras en las quales ay arambre/ y es que distilla de vna cueua/ y aquello q̄ se muestra encima de las piedras es poco en comparaciō de aq̄llo que se halla en las mineras/ y es de mayor quātidad y de mas hermoso color. mas no es bueno por la mucha cantidad que se buelue con el de las piedras. Y ay algunos que lo falsificā cō muchas cosas ansi como con marmol y punica amassados. Y son algunos que lo bueluen con azeche. Y el que lo quiere conoscer si es falsificado con punica/ o con marmol moje su mano en agua y pongala encima del porque luego se deshaze. Y son algunos q̄ lo masquancō los dientes/ y ansi conoscen las piedras/ y se conoce lo que es falsificado con azeche poniendolo con laminas de hierro en el fuego/ y si tiene algo de azeche quādo fuere quemado sera fecho bermejo/ mas aquello que no es falsificado queda en su color y figu-

ra. y la mejor especie dello en nuestras partes/ es el que es mas verde de mas fuerte olor q̄ queme el gusto/ y de mas fuerte obra.

¶ La manera de quemar y emblanquescer el oropimente/ y de sublimarlo/ y quemarlo/ y de convertir el citrino en bermejo.

D On el oropimente en vaso de tierra encima de carbones encendidos y mueuelo mucho sin parar. y quando fuere muy caliente y el color se muda quitalo del fuego/ y dexalo refriar muelelo y guardalo. y su virtud es q̄ podresce/ y punge de gran pungimiento/ y quitala carne superflua en las llagas o vlceras/ y rae los pelos.

¶ La manera de sublimar el arsenico.

D Ona del arsenico citrino aquello que dello es mas humido y lammoso/ cõuiene a saber el que es semejante a las laminas del oro/ y muelelo con otro tãto de sal comũ/ y põlo entre dos caçuelas de tierra vidriadas enlodadas con tierra de los vedrieros/ y pon lo encima del fuego/ y dexalo hasta que se desbaga y suba su humo y se apegue a su techo dela caçuela de arriba/ y despues quitalo del fuego y dexalo atibiar/ y entonces abre el vaso y rae lo q̄ hallares apegado en el vaso de arriba/ y buelelo con aquello que quedo en la caçuela de baxo/ y muelelo junto y ponlo otra vez dẽtro en las caçuelas ansi como hezistes primero y ponlo encima del fuego a sublimar otra vez/ y haras esto tres y quatro y tantas vezes hasta que aquello que sube sea hecho blanco assi como aluayalde/ el qual allegaras y guardaras para la necesidad.

¶ La manera de tornar el arsenico citrino en bermejo.

D Els quien lo quiere hazer de citrino bermejo/ es menester que lo quiebre en pedaços medianos/ y ponga los en vna olla apartados/ y cierre la boca dela olla/ y põga lo en el horno de pan y dexelo por espacio de cinco horas/ despues quiebre y quitelo/ porque entonces hallara el arsenico bermejo de gentil color.

Tratado

¶ La manera de emblanquescer el azogue por sublimacion que es soliman.

Quma de azogue bueno limpio de plomo/ y de toda suziedad/ y muele lo con otro tanto peso de azeche bueno/ y echa encima del vinagre y continua el amassar hasta que el azogue todo se coaje y no parezca nada dello en el azeche. Entôces dessecalo vn poco de la humedad del vinagre/ y ponlo entre dos caçuelas enlodadas con arzilla/ y ponlo encima del fuego y haras fuego debaro del por tanto tiempo quâto harias si quisieses cozer carne. Despues quitalo del fuego y dexa refriar las caçuelas/ y tomalas y abrelas/ y entonces hallaras la parte del azogue apegado alas paredes de la caçuela de arriba/ y parte dello muerto/ y parte dello biuo. Entôces allegalo todo en vno/ y muelelo todo junto como beziste primero/ y siempre lo rocía con vinagre/ y otra vez lo pon en las caçuelas y enloda la boca cõ arzilla/ y ponla encima del fuego ansi como beziste. y esto todo haras siete vezes o mas hasta q̄ se baga blanco/ el q̄l allegaras y guardaras.

¶ La manera de sublimar la medicina aguda la qual se llama en la lengua arabiga adibich bardic.

Quma dl arsenico citrino puluerizado/ cal biua/ coza/ cardenillo/ de cada vno media libra/ de azogue vna libra/ d sal armoniac la quarta parte de libra. Todas estas cosas sean molidas cõ agua hasta que muera el azogue/ despues secalo y muelo otra vez y ponlo en el alquitara a sublimar/ y la forma del alquitara es q̄ tomes vna olla/ y vna caçuela de tierra/ y bagas en la caçuela vn agujero segun la grandeza de la boca de la olla y põ la boca de la olla encima del agujero q̄ beziste en la caçuela y enlodala con arzilla sabiamente/ despues haras vn horno pequeño y pon la caçuela encima del horno enlodada bien de todas las partes/ despues pon la medicina en la olla/ y cubrela con vn plato vedriado/ y enloda la boca de la olla bien con el plato de cada parte. Despues enciende la lumbrẽ debaro d la olla por seys horas q̄ la medicina se sublimara y sobira encima de la caçuela y apegar sea al plato/ quâdo despues sea refriado abre los vasos/ y rae la medi

cina del plato/ y vsa della y guardala/ mas aquello q̄ quedare en el hondo d̄la olla guardalo tambien/ y vsa dello para corosiuo/ y a vn quē quisiere medicina mas fuerte que ella: es menester que raya lo que queda en el hondo dela olla con aquello que es sublimado y muelalo todo junto: y pongalo otra vez en el alquitara/ y enciēda fuego de baxo hasta q̄ sea sublimado/ porq̄ es harto mas fuerte lo q̄ se sublimare. Y quien lo pusiere a sublimar otra vez sera mejor.

¶ La manera de hazer el bermellon.

Qma de azogue y açufre citrino/ de cada vno y guales partes/ y algunos ponen menos del açufre mezclado/ y ponlo todo en vn vaso vedriado de tierra que pueda sostener el fuego/ y binche la tercera parte del dela medicina/ y las dos partes del dera vazias/ despues cubre el vaso cō vn plato vedriado y enlodalo sabiamente con greda y pelos confegidos juntamente/ despues edifica para ello vn horno quadrado/ y pon el vaso en medio del horno quadrado/ y en manera que las dos partes del vaso que son vazias encima dela medicina seā sobrepuyen encima del horno/ y sea el hondo del vaso distāte del suelo d̄la hornaça por medida de dos partes de palmo/ despues enciende fuego de baxo del por doze horas/ despues dera refriar el horno/ y despues quiebra el vaso y hallaras el bermellon.

¶ La manera de hazer cal/ y de lauar la que es menester para lo quemado del fuego para apostemas agudas/ y la manera de hazer la cōfecion dela medicina la qual se haze para pelar los pelos.

Hazese la cal en nuestras ptes la mas comun de piedras conosciadas en sus mineras. Y ay hombres que la hazen de piedra marmol blāco/ y hazese de cortezas delos huevos/ y delas conchas de pescados q̄ biuen en la mar. Mas la mejor cal pa hazer medicina es aq̄lla q̄ se haze dela corteza delos huevos/ y despues la mejor es aquella q̄ se haze de marmol. Mas la manera de hazer cal dela corteza delos huevos es q̄ tomes delas cortezas de huevos vna q̄ntidad/ y en vna olla nueva seā puestas las cortezas delos huevos y sea biē cubierta la olla/ y en el horno

Tratado.

de cántero sea puesta/ y este tanto quánto los otros vasos estaran en el horno/ despues descubre la olla si se muestra assi como buena cal/ y sino bueluela al horno/ y tãtas vezes assi lo haras hasta que se hagã blancos assi como cal bien blanca. Y si el horno del cantarero no tienez bien aparejado enciende de baxo dellos fuego y sopla con los fuelles hasta que se hagã assi como dixere. Y por esta manera cõuiene que se haga de marmol/ y de las otras piedras/ por que nuestra intencion no es sino que se enciendã y se quemem/ hasta que se haga cal y se haga blanca.

¶ La manera de lauar la cal la qual es menester para lo quemado de fuego.

Quoma de cal biua aquello que de ella es blanco y limpio y muele y cierne la cal blãca y limpia/ y pon la en vn plato limpio/ y echa encima della de agua dulce tanta cantidad que cubra la agua ala cal/ z dexala assi vna hora despues rebueluelo/ y quando ouiere hecho suelo al hondo del vaso echa el agua/ y haras assi siete vezes o diez/ y despues echale agua encima z guardalo/ y aprouecha alo bermejo y verigas y quemado de fuego: deshecha en agua o azeyte rosado. y en otra manera alo bermejo con verigas en el rostro.

¶ La manera de hazer la medicina que pela los pelos en vna ora.

Quoma dela cal dlas piedras/ o de marmol/ o de cascarras de huevos/ o de conchas dos partes/ y de oropimente citrinovna pte ponlo en el mortero becho de plomo y echa encima agua/ o agua de ceuada/ y muelelo hasta que se haga negro. y despues es menester que se esciente al fuego quãdo se vntan con ell o en el bañõ/ porque esta medicina haze el cuerpo liso z sotilia los pelos que ha de nascer.

¶ La manera del pelado: conoscido.

Quoma de cal ocho partes/ y oropimete citrino vna parte/ y muelelo/ y ciernelo/ y cuezelo en vn vaso de arãbre con tãta cantidad de agua q se cubra: y cueze hasta q la pluma que esta dẽtro metida en la medicina se pele por si facilmente.

La manera de quemar la sal.

Toma dela sal y muelela/ y ponla en vn vaso de tierra y enloda la boca del vaso con cobertor y con arzilla/ y en tierra el vaso dentro en las ascuas/ y dexalo hasta que se queme. Y ay algunos que ponē la sal en massa/ y entierrālo debaro las ascuas hasta q̄ la massa sea quemada. Y ay algunos q̄ la lauan en agua y dexanla secar/ y despues ponenla en vna olla y atapāla y enciēden fuego debaro della/ y ponē a derredor dela olla ascuas porque la sal no cessa de saltar hasta q̄ sea quemada. Y quādo cessa re de saltar sera q̄mada/ mas yo la molia muy bien y lo ponía en la olla encima del fuego y soplaua hasta que era quemada.

La manera de quemar el azeche y sus species que son atramento y vitriolo.

Toma el azeche y ponlo encima de vna teja nueva/ y pon la teja encima delas ascuas y q̄malo/ y sea la cantidad dela a dustion si es el azeche no de mucha humedad hasta que no se muestren ampollas/ y sera dessecado mucho. Si fuere de mas humedad es menester que se dex e encima delas ascuas hasta que mude el color/ y quando fuere mudado su color ensi y fuere conuertido a semejança de almagre/ entonces es menester que lo quites del fuego/ y limpialo. Y ay algunos que lo ponē encima delas ascuas y soplan hasta q̄ declina a color citrino/ o ponen lo encima de vna teja/ y ponenlo encima delas ascuas y rebueluenlo hasta que se mude el color.

La manera de quemar el alumbre/ y conofcer qual es bueno.

Las species del alumbre son muchas/ y la mejor dellas es la que se corta/ y es blanco y nuevo/ y aspero sin piedras: despues desto el humido y claro: las partes del qual son yguales humidas sin piedras/ mas la manera del quemar de les ansi como el quemar del azeche/ salvo que no se baze berniejo como el azeche.

La manera de quemar el coral.

Queras el coral y sea puesto en vna olla de tierra/ y ponlo en el horno por vna noche/ y si bien se quema bien esta fino otra vez se pōga hasta que se queme. Y ay algunos que lo ponen en caçuela y soplan y quemase ansi como quieres.

¶ La manera de quemar la spuma del mar.

Ponla en vna olla de tierra y cubrela y enlodala con arzi-lla/ y pōla en el horno hasta que se queme/ despues toma la y guardala/ y algunos ay que la ponen encima delas ascuas y quemarla soplando/ mas su lauar es ansi como el lauar dela escoria.

¶ La manera del quemar el salitre.

Sea molido y puesto en caçuela sobre las brasas el salitre hasta que se queme ansi como es dicho dela sal/ y si no se quema biē/ otra vez sea puesto y sea soplado hasta que sea quemado lo necesario.

¶ La manera del quemar el salitre.

Salitre se quema ansi como la sal/ y es que se ponga en vna teja encima delas ascuas y soplar hasta que se queme.

¶ La manera de quemar el bolarmenico y jugibat y tierra despaña/ y almagre/ y las otras piedras.

Quebra cada vna dellas en pedaços de quâtidad de vna hua. Y encima de teja o laminas de hierro lo pon/ y rebueluelo ansi como fuere tu voluntad de qmar o assar.

¶ La manera de hazer el açafran del hierro.

Toma dela limadura del hierro quanto quisieres/ y ponla en vna lamina de hierro. Despues sopla con los fuelles hasta que se scaliēte la lamina y la limadura/ y ponla en vn mortero de hierro ansi caliente y muelelo bien/ y otra vez ponlo en la lamina/ y sopla segunda vez hasta que se escaliēte al fuego como antes beziste y muelela/ y haz ansi diez vezes o mas/ porque quanto mas hizieres tanto mejor. Mas quando fuere cōuertido en color de açafran si se pega a alguna cosa su color no se apartara/ y su prouecho es que quien se pelare el pelo superfluo/ o

mal granado en la palpebra / y pusieren encima del lugar de donde fuere q̄tado / y pusiere desta limadura ansi preparada muchas vezes quita su nascer. Y ay algunos que lo ponen en vnguentos quãdo quieren dessecacion fuerte. Y son algunos que vsan della solo / y echanlo encima delas vlceras humidas. La sanacion delas quales es difficil / y desseca las poderosamente.

¶ La manera de limpiar la limadura del hierro.

ESCOJE la limadura del hierro pura con agua y no tenga mezcla ninguna de otro metal / porque si tuuiesse mixtion de otro metal assi como arãbre / o plomo / o vidro / y fuesse dado a beuer algũo matarialo. Mas sea puesto della lo q̄ q̄sieres en vn vaso limpio / encima dela qual sea echado vn poco de vinagre / y sea puesto debajo de sextorio limpio / y encima del sextorio sea puesto algun cuero / y dexalo treynta dias / o alo menos siete dias / y despues sacalo y hallaras su color como de cardenillo / dessecalo y muelelo y vsa dello. Y ay algunos q̄ la lauan con agua dulce / o con vinagre / y cuelan la por paño / y dexanla debajo el sextorio hasta que se podrezca / despues lauanla y guardanla. Y su virtud es que aprouecha aquellos que tienẽ la color del rostro amarilla / y haze engordar el cuerpo.

¶ La manera de assar la scorria del hierro.

SEA molida gruesamẽte y sea puesta en vinagre / o en arrope / y despues sea sacada y sea dessecada y assada encima delas ascuas.

¶ Otra manera.

QUUIENE que se laue antes de assarla / y despues tambiẽ ansi como diximos en la climia y marchasita.

¶ La manera de limadura de oro y de plata de las quales vsamos en las medicinas del coraçon assi como feliche.

QUMA de buen oro y puro vn pedaço y tengas delãte ti vn plato con agua dulce limpia / y ten vn paño de lino aspero limpio y ten del vn cabo con tu mano / el otro este en el hondo del plato en el agua. Entõces frega el oro en el paño

Tratado

siempre mojando el paño con agua/ y la limadura descendera al suelo del vaso subtil/ y haz esto tanto tiempo hasta que se lime del oro quãto quisieres/ despues dexalo por vna hora/ y echa el agua muy passo y laualo tres vezes y secalo y guardalo. En esta misma manera haras dela plata/ y ay algunos que lo liman con lima delgada/ y assi vsan dello.

Tratado segundo dela preparacion de las medicinas que se hazen delas plantas.

La manera de hazer el açibar.



L açibar es çumo de vna yerua que nasce en la scicuta segun que auemos oydo. Y la manera de hazerse es que se muele aquella yerua y exprime se su çumo y cuezese hasta que se coaja / y ponese en odres de cuero/ y guardalo hasta que se seque/ y la mejor especie dilla es que luego se quiebra y tiene buen olor/ y su color es ansi co-

mo color de higado.

La manera de lauar el açibar/ y de su preparacion para echar fuera su malicia.

Toma del açibar sucotrinno limpio el qual luego se quiebra/ y tiene color de higado y su olor es bueno. Y de so de vna libra muelelo bien y passalo por cedazo. Despues toma de cassialignea spicanardi/ assaro/ paja de mecha/ capor balsamo/ rilo balsamo/ canela/ lignaloes/ açafrañ/ almastiga/ lacca/ de cada vno tres dragmas. Ajalo todo y cuezelo en seys libras de agua hasta que se consume la meytad del agua/ cuelalo y exprimelo y guardalo en vn vaso de vidro. Y rocia el açibar con esta agua hasta que toda se embeua/ y ponlo encima de vn vaso de marmol/ o de vidro/ y muelelo bien al sol/ y ponlo en vn plato limpio/ y cubrelo con vn paño grueso. Y dexalo bien secar de aquella agua/ y quando

fuere seco bueluelo otra vez a moler/ y embueluelo otra vez desta agua/ y dexalo secar ansi como de antes/ y otra vez haras esto hasta que el agua passe todas sus partes y sea toda el agua acabada moliendo y ruciando y desecado ansi como es dicho. Y como fuere mucho dessecado guardalo en vn vaso de vidrio limpio/ y daras dello solo sin mezcla de otra medicina peso de vn aureo/ y vsa dello en las medicinas laxatiuas y species de gera/ y en las otras medicinas en las quales entre açibar.

¶ Otra manera de lauar el açibar.

O bien quisiere vsar dello en las enfermedades melancolicas/ en las quales es necessaria euacuacion de humor melancolico preparelo ansi. ℞. de açafran/ spicanardi/ canela/ rilobalsamo/ capor balsamo/ cassialignea/ assaro/ de cada vno diez dragmas/ paja de mecha/ cantuesso arabico/ de cada vno cinco dragmas. Luezelo en diez libras de agua de fuente encima de fuego manso hasta que quede la tercia parte/ y cuelalo con el colador gruuello/ y exprime lo bien. Despues toma de açibar ficotrino dos libras/ y muelelo y passalo por cedazo/ y embeuelo desta agua encima de piedra marmol/ y continua su moler y infusion y desecacion segun la manera arriba dicha/ hasta que se embeua el agua toda. Despues muelelo y guardalo en vn vaso de estrecha boca porque no pierda la virtud/ y cierra la boca del vaso/ y a ti pertenescer que añadas y mengues destas medicinas segun la necesidad dela enfermedad.

¶ La manera de quemar el açibar.

Est es necessario que põgas el açibar en vna olla limpia encima de las ascuas hasta que se queme.

¶ La manera de tomar el agua de cogombros dulces.

Durga colera la qual esta en el stomacho y en los intestinos y amata su agudez/ su dosli es de vna tercia o libra hasta dos tercias de libra con diez dragmas de açucar.

¶ La manera dela decocion de gerapigra/ la qual es necessaria que se guarde para quando es menester.

Tratado

Quina de cantuesso arabigo/poleo de cada vno. v. 3. epithimo. xx. 3. anis/hinojo/simiente de eneldo de cada vno tres dragmas/canela diez dragmas/agarico cinco dragmas. Junta todas estas cosas y echalas en diez libras de agua caliente/y dexalas en tiempo de estio en vn vaso de boca ancha y cubrelo/y dexalo por siete dias/despues sacalo en el vaso y cuelalo con expression/y otra vez lo buelue al vaso/y pon dela gera q̄ auemos scrito peso de doziētas dragmas/y enlodala boca del vaso cō arzilla y pelos/y dexalo al sol diez y ocho dias. Y despues guarda el vaso y daras dello la beuer quantidad de vna libra en las enfermedades melancolicas y en las enfermedades dela cabeça cada dia. Despues que ayas bien rebuelto el vaso mezcla con ello vna dragma con azeite de kerua reziente y continua esto siete dias continuos/porq̄ es muy noble y muy prouechoso. E yo nõbre su obra en el libro delas medicinas dela gerapigra.

Quina de sacar leche dela scamonea.

La rayz deste lacticinio d̄l q̄l se saca la scamonea es gruesa ansi como el coraçõ de vid negra/y su color de fuera es color de ceniza/y d̄tro es blãco de graue olor llena d̄ humidad. Y aquellos q̄ cogen su leche en el fin del mes de febrero/y hazen vna hoya a derredor dela rayz del arbol/y cortã de sus rayzes o venas quãtidad de dos dedos/y ponẽ a cerca dela rayz junto cõ el lugar dela cortadura dos ollas o tres segun que d̄la lache sale/y dexã la hasta otro dia despues coajase y es scamonea. Y dixoxo dias corides ay algunos q̄ cauan acerca dela rayz al derredor/y echan acerca dela rayz en la hoya fojas de nogal despues que son cortadas sus venas:y ansi tomã sobre las fojas la humidad q̄ mana d̄las rayzes q̄ es su leche/y dexãla secar y guardãla. Y la mejor scamonea es la q̄ es clara y liuiaua y sponjosa/y tiene la color ansi como el agua cocha delos cueros de bocã. Mas segun nosotros es mejor aq̄lla q̄ es de color de cielo/la q̄l se trae de anthiochia/y falsificase la scamonea con sarcocola y leche de lechitrejna. Conocese la q̄ es buena no falsificada la que no punge o mordica la lengua con fuerte mordicacion/porq̄ entonces no tiene mezclado le

che de lechitreza. Y la peor d' sus especies es la q' se trae d' la tierra de canabã y d' palestia. y son estas dos especies graues y de gruessa substãcia falsificada cõ leche d' lechitreza y hariãd' mio y panizo.

¶ La manera de cozer la scamonea y de prepararla par reprimir su malicia.

Otro melcigiar dela prudencia delos otros medicos aql que quiere preparar la scamonea/cõuiene que tome de mãçanas dulces y partalas en dos partes/y pongalas meatades enel suelo de vna olla. Y ay algunos que majan las mãçanas y las ponen enel suelo dela olla en quãtidad de altura de vn dedo/y ponen la scamonea encima d' los pedaços delas mãçanas o encima dela carne delas mãçanas majadas si quisieres mas lo que aquellos hazen/y haras vn suelo de scamonea/y otro delas mãçanas/y ansi haras ordenadamente hasta q' la olla sea media/despues apareja otra vez otra olla segun la otra con las mãçanas y scamonea/y ansi mesmo tres o quatro ollas/o mas segun tu voluntad/y pon olla sobre olla y enloda la boca dela olla conel suelo dela otra con massa/y cubre la de arriba cõ cobertor y cierrala biẽ con la massa/y pon en medio de vn horno caliẽte/y dexala por vna noche hasta la mañana/y abre el horno y las ollas y saca la scamonea y si hallares las mãçanas que estan debaro dela scamonea y a derredor secas y quemadas/entonces has de vsar della en otra manera no. Y ay medicos que mezclan con anis o simiento de apio/o dauco antes/y confecionãlo con azeyte de almendras dulces/o assan la scamonea en mãçana mondada delos granos/o en membrillo y vsan della/y la tal preparaciõ prohibe al que la beue de nausea y vomito/y torciones de vientre/y destomago/y dolores de intestinos.

¶ La manera de sacar çumo dela lechitreza.

Otra lechitreza ay muchas especies. Y la manera d' sacar su leche es tal. Sea cortado lo alto della enl mes d' abril y quando su alto fuere cortado sea puesta encima de vn vaso limpio y seã exprimidas sus ramitas cada vna por si hasta q' su leche sea salida toda/y haras esto de muchas ramitas y plãtas

Tratado

hasta que tégas dela leche quãto quisieres y desseca la al sol/ y vfa della para purgar melancolia y flema/ y para prouocar vomito. y ay algunas que confecionã la leche en farina de mijo/ y hazen pil doras de grãdeza de garuanços/ y guardanla. y son algunos que hazen la leche distilar encima de higos sobre cada vn higo tres o quatro gotas/ y dessecanlo y guardanlo. y quien quisiere purgar por baxo tome destos higos tres/ y purga mucho. Mas la leche dela lechitreza haze la garganta aspera/ y enronquesce al que la toma. y por esto el que quisiere vfar della es menester que las pil doras que antes diximos las embuelua enla miel despumada/ y ansi vse dellas.

¶ La manera de sacar el cumo dela tapsia que algunos dizen ser goma de ruda agreste.

La tapsia es vna planta q nasce en tierra de fez sigilmessa que es semeiante ala palma en su figura/ y la leche se saca enesta manera. Lauaras la tierra en derredor dela rayz ansi que la rayz se descubra dela tierra/ y sea la hoya redonda acerca dela rayz/ y despues sea cortada su rayz/ y sea cubierta la hoya hasta la mañana que ayuntarse encima dela rayz la leche clara y limpia/ y lo que cogeres sacalo y guardalo/ y la lagrima d aqullo se llame tapsia. Mas quiẽ quisiere sacar el cumo de su rayz saque la rayz y punga y majela y exprima la cõel torno/ y secala al sol en vn vaso gruesso vedriado/ y guardalo. y ay algunos que majã las hojas con la rayz en vno/ y ansi las exprimen de sus cumos. y este cumo es flaco de virtud. y la diferencia dellos es que el cumo de la rayz sola es pingue y spesso/ y el cumo delas hojas y rayz en vno es humido/ y el cumo dela rayz quando tiene mezclado cumo de las hojas deseca y haze desecar por la virtud vlceratiua que tiene. y por esto cõuiene que el que saca su cumo no lo saque en dia q sea ventoso/ y guardese del olor de su vapor y que no lo toque en algun miembro desnudo/ porque incharia y verigarã aquello que delos miembros fuesse descubierto por su fumosidad/ y tambien vnte sus miembros descubiertos con vnguento liquido/ o azeite rosado/ y la virtud dela corteza de su rayz/ y de su cumo/ y de su la=

grima es laxatiua. Y conto me vn hombre fiel/ y dixo me q̄ algunos son de los sarracenos los quales quãdo quieren cauterizar alguna parte del cuerpo/ o cortar alguna cosa superflua de algũ miẽbro ponen encima del desta planta/ porque ella quema como fuego/ y haze la obra de cauterio.

¶ La manera de sacar el çumo del cogombullo amargo.

Toma de aquellos cogombros que estan bien maduros y dexalos ansí cogidos por vna noche/ despues toma vn vaso y pon encima del vn cadaço/ y pon encima del vn cuchillo puesto arriba el corte y corta los cogombros por medio encima del cadaço/ y exprime lo que ay en ellos de humido encima del cadaço hasta que descienda en el vaso/ y lo que cabe de su carnosidad encima del cadaço exprime lo hasta que descienda con toda su sustancia por el cadaço en el vaso/ despues pon encima de todo aquello que no es exprimido agua dulce/ y algunos ponen agua marina/ y lauanlo y echan el agua. Y ay algunos que otra vez lo cuelan con la primera agua la qual es salida de los cogombros la substancia que quedo encima del cadaço y mezclanlo bien/ y cubrenlo con paño/ y speran hasta que lo gruesso al hondo abaxe del vaso/ y se parasse lo subtil y aquoso que esta en ello de lo espesso/ y quãdo esto ouieres hecho quita la acosidad del/ y echalo liuianamente fuera. Y si otra vez queda algo encima de lo subtil acoso cogelo con sponja/ o algodõn/ y pon lo gruesso en vn vaso de piedra y masa cada vn dia contino hasta que se haga spesso/ y sea apto para formar trociscos/ y haz trociscos/ y secalos ala sombra/ y si mezclares con ello algun poco de goma arabiga/ o dragagante seran los trociscos mas firmes y pegajosos en sus partes/ y la sustancia dellos sera como vidro/ y conseruar seã por mas tiempo.

¶ Otra manera segun diascorides.

Otro diascorides ay algunos los quales derraman la ceniza cernida encima dela tierra/ y hazẽ en medio del vn hoyo y ponen vn paño de tres dobles encima dela ceniza/ y echan el çumo con todo lo que esta con el del agua sobre el pa

Tratado

ño/porque la ceniza embeua lo que esta enello dela acosidad presto. Y quando fuere desecado muelan lo spesso segun la doctrina que conte antes. Y lo que del çumo del cogombro tuuiere color assi como çumo d puerro/o assi como cardenillo/y tiene en si turbulencia/o spesse dumbre/o graueza es malo y no es loable/y lo mejor es que tiene poca verdura que declina algo a blancura/y que es semeiante a color de ambra/y es con todo esto liuiano de peso/y su tacto es ligero/y es caliente. Y quiẽ lo allegare al fuego inflamarsea y quemarsea luego/y no es mucho viejo de diez años hasta siete/y su virtud es mas fuerte y mejor el que quisiere vsar dello enel vomito y laxacion de vientre. Y su dosi complida es la quarta parte de vna dragma/y su propiedad es atraer humores flematicos/y melancolicos por vomito/y por vientre/y falsificasse boluiendolo con çumo de cogombro domestico/o con almidon porque parezca al çumo del cogombullo claro blanco liuiano.

¶ La manera de sacar el çumo del asensio.

Quina el asensio quando esta en la fin de su ternez y bondad/majalo d mañana antes que salga el sol/porque entonces su çumo saldra mejor y mas facilmente. Despues apretalo conel torno en vn paño grueso y fuerte/y exprimelo con vna viga como aprietã los artifices al carbamo/y põ el çumo al sol hasta q sea cerca de seco/y haras dello trociscos y guardalos. Y ay algunos que ponen su çumo encima del fuego/ cuezelo hasta que se coaja/y ponẽ cõello vn poco de goma arabiga porq sus partes se junten mejor vnas con otras/y hazen trociscos y guardalos. Y ay algunos que lo falsificã con hez de azeite/y por esto no se deue tomar sino de hombre fiel/y lo limpio/clarificado/puro dello es de fuerte olor/y de fuerte amargor/y la virtud d su çumo mas fuerte es q la de su yerua/y segun esta doctrina se saca el çumo d la fumusterra/sino que su acosidad es mayor que la del asensio la qual es menester que con ingenio se desseque mas al sol/o encima del fuego.

¶ La manera de sacar el çumo del eupatorio.

El mes de mayo la yerua se coja fresca la qual nasce en los huertos o vergeles en la mañana / porque su acosidad es poca siempre / quãto mas la que nasce en los montes. Toma despues de sus ramos mas ternezicos / y guarda del viento y del sol / y majala antes de salir el sol / y exprime su çumo y cuezelo con goma arabiga poca hasta que se coaje / y si pudieres hazer del trociscos bien sera / sino guardalo ansi como esta. Y ay algunos que lo falsificã con otros çumos / porque es menester que no se tome sino de hombre fiel. Y ay algunos que ponẽ el çumo al sol y dexanlo hasta que se seque / porque se puedan hazer trociscos.

La manera de sacar çumo de los treboles marinos.

El çumo de los treboles marinos exprime se ansi como se saca del eupatorio.

La manera de coger el euforbio / y de escojer qual es bueno del.

El euforbio nasce en la tierra q̄ se dize selgelmessa y fez lo q̄l se coge ansi. Toma vientres de animales y lauan los bien / y atan los al tronco del arbol. Despues toman los hombres lancas / y de lexos punchan con el hierro al tronco del arbol / porque de alli sale goma copiosamente en los viẽtres ansi como si se echase de algun vaso. Y algũas vezes mana del sobre la haz de la tierra por la fortaleza d̄ su calor. Y el mejor del es aquel que es claro que quema fuertemente / y es graue de sabor mucho por la mucha agudez suya.

La manera de hazer el opio.

El opio es leche de dormideras negras. Y dixo diascozrides que la manera de sacarla es segun esta forma q̄ ven gas alas dormideras negras que son de complida maturacion despues que son enrutas del rocio que cae encima dellas en las mañanas / y seã cortadas sus cortezas con facilidad no profundamente / en manera que no se passe del todo su corteza / mas solamente la sobre haz que de otra manera toda la leche entraria

Tratado.

dentro en las dormideras / y no se podría despues biẽ recoger / despues rae las dormideras al rededor en cada pte dellas / y comiença a rae delas sumidades hasta la fin delas cortaduras las quales heziste derechas / y guardese el que lo rayere que no cayga de su corteza cõ la leche y coge la leche cõ el dedo / y pon la en vn vaso de vidro. Despues spera por algũ tiempo / y buelue otra vez alas dormideras primeras / porque hallaras por las cortaduras las quales rayiste otra vez leche salida la q̃l cogeras como dire. Y esto haras hasta tanto que lo veas que no falle leche / y si vieres fallir algo el segundo dia y tercero cogelo tambien / y iuntalo todo en vno con lo que cogiste / y ten lo en lugar limpio hasta q̃ se coaje en manera que puedas dello hazer trociscos y guardalos.

¶ La manera de sacar el çumo delas dormideras delas quales se haze el opio.

¶ Maja las cabeças delas dormideras y sus hojas / maja las bien y saca el çumo con exprimidor / o en otra manera maja el çumo de continuo al sol hasta q̃ se coaje del todo en manera que se puedan hazer trociscos / y hazlos y guardalos. Y la virtud del çumo es mas flaco que la virtud del opio. Y la mejor especie del opio es lo pesado y pingue / y quando se quiebra es en el lugar de la quebradura blando y claro que declina a bermejo. Y quando se echa encima de algun licor luego se deshaze / y si lo allegaren ala candela encender sea / y echara flama no escura / y su olor quando fuere amatado quedara segun su disposicion primera no mudado / y falsificalle con çumo de lechuga eratica y el çumo desta lechuga tiene la virtud semejante ala virtud delas dormideras negras / mas es mas flaco harto mas / en el color y olor mucho se parecen. Y ay otros que lo falsifican con celidonia / y con dragaganto. Mas el que es falsificado con çumo de celidonia quando se deshaze en agua es su olor como olor o color de açafrà / y el que es falsificado con goma arabiga es claro y de poca virtud.

¶ La manera de coger la celidonia y de sacar su çumo.

Toma desta yerua que es de color amarilla / y de amargo sabor quando fuere en complida maturacion seã cortados los cogollos de sus ramos / y es quando comiençan a mostrarle sus simientes / y sean inclinados los ramos encima de vn vaso limpio de vidro / o de otra cosa assi que la lagrima cayga enel vaso: y põlo al sol hasta q̄ se seque. y haras trociscos y guardalos. Adas quien querra sacar su çumo coja la yerua y majela / y exprima su çumo y deseque lo / o cuezalo hasta que se haga espesso / y pongalo al sol hasta que se seque. Dixo diascorides maja esta yerua y exprime su çumo / y mezcla lo con miel limpia / y cuezelo en vn vaso de arambre puro / y en vn vaso limpio lo guarda / porque es de gran virtud para clarificar la vista quando pusieres desta medicina enel ojo. Y dixo el principio del nascimiento dela celidonia es quãdo las golondrinas comiençan a mostrarle / y quãdo se van la yerua se seca y no parece por esto se llama yerua delas golondrinas.

¶ La manera de sacar el çumo delas cortezas dela rayz dela mandragora.

Toma cortezas delas rayzes dela mandragora mientras son tiernas y rezientes y majalas fuertemente y exprime las biẽ debaro alguna cosa que pese / y coje el çumo y majalo hasta que se engrosse / y guardalo para quãdo fuere menester Y ay algunos que cuezen las rayzes enel vino hasta la cõsumpciõ dela tercera parte / y cuelanlo y guardanlo. Y ay algunos que cogen su lagrima haziendo forados en las rayz / y cogen la que mana della dela humedad / mas el çumo es mas fuerte q̄ la lagrima y la lagrima no se halla en todo lugar.

¶ La manera de sacar el çumo del beleño.

Toma el fruto cõ sus hojas y saca el çumo y ponlo al sol / y vsa del en su año y no mas / porque luego se corrópe. Y ay algunos que muelen su simiente seca / y echan encima dello agua y exprimen su çumo: y esto es mejor que el çumo de las hojas para amansar los dolores. Y ay algunos que majan toda la planta / y mezclanla con harina de trigo / y hazen trociscos y guardanlos.

Tratado

La manera de sacar el çumo de memitha.

Otro diascorides la memitha tiene mucha acosidad / y la color de su agua es semejante a color de açafrañ. Mas es menester que se maje con sus ramas quãdo es reziente y tierna / y lo que fuere exprimido sea puesto al sol en vn vaso cubierto / y sea assi dexado hasta que sea engrossado y sea hecho ansi como lodo. Despues sea hecho dello sief / de los quales vsaras en alcohol y en vnguêtos sobre las apostemas / y enfermedades de gota caliente y en otras. Mas yo tome la memitha y majela y saque su çumo ansi como dixo diascorides / y no salio su çumo del color glauco ansi como el dixo / y hize della trociscos y declino su color a verde / despues declinaron a negro / y pregunte a los mercaderes que vienen de oriente. Y dixeron me que toman su çumo y majanlo con almidon y hazen sief. Y hize assi como dixeron / y declino su color a glauco / mas no del todo ansi como aquellos que se traen de oriente. y dixeron me otros que confecionã la su sustãcia con agua de rio / y hazen sief. Y estos son los que nos la traen de oriente y con esto todo yo no se la verdad dello.

La manera de sacar çumo de las ciruelas siluestres de que se haze el acacia.

Lacacia se haze en misalim / y es çumo de ciruelas siluestres. Y la manera de su sacar es / coje esta planta con su fruto / y pon encima della poca agua en vn vaso / y dexala ansi por algunos dias / despues cuezelo encima del fuego la coladura hasta q se coaje: despues echalo en vasos semejãtes a cõchas y dexalo secar. Y el çumo deste fruto que se dize acacia quando se haze de fruto maduro perfectamente / en manera que ya gano dulçor / es su color mas negra y mas claro / y no sera stiptico a los intestinos por su dulçor. Mas quando se haze del fruto no completamente maduro sera su color q decline mas a bermejo / y su stipticidad sera mayor y mas elegante que todos los otros es la acacia / la qual es tal ansi como dire agora / y la tal es mas odorifera que las otras.

¶ La manera de lauarla.

Quiala con agua dulce muchas vezes/ y echa el agua que nadara encima/ y haras esto hasta que veas el agua clara/ y haz della trociscos y guardalos. Y ay algunos que la lauan con agua rosada quando quieren que esfrie mas/ y amanse dolor. La manera de su assar es que la pongas sobre las alicuas y sea assada quanto fuere menester.

¶ La manera de hazer licio.

Hy algunos que hazen el licio de la rayz de vn arbol que se dice curtan/ y la specio deste licio se nombra cobaculen. Y ay otro que se trae de aliemen/ y son algunos que hazen el licio en esta manera/ y es que majan las hojas del arbol ansí como estan/ y exprimen el cumo/ o molificanlas/ o ponen las algunos dias en agua/ y cuezenlas/ y exprimen las/ y otra vez pone encima del fuego aquella agua/ y cuezen hasta que se haga ansí como miel. Y ay algunos que lo falsifican con hez de azeyte/ y mezclan con ello en el tiempo que lo cuezen/ o cumo de asensios amargos/ o hiel de buey/ y el mejor licio es el que se haze spuma/ y tiene color semejante a sangre/ porque esto tal se inflama en el fuego y amatase en agua/ y su color de fuera es negro/ y dentro declina a negro/ y tambien no tiene ensí grossura/ y tiene súplicitad con amargor/ y su color es ansí como color de açafrañ/ y ansí como color de licio de india/ el qual se haze en la manera que dixere. Y ay algunos que lo fazen de hez azeyte a semejança de licio/ porq̄ toman la hez del azeyte anejo que no tiene tierra ni arena/ y cuezen la en vaso de arambre hasta que se engrosse/ y ponen la sobre los dientes que duelen/ porque haze quitar el dolor/ y el que lo coziere con agraz hasta que se haga como miel/ y pusiere del sobre los diētes corroydos saca los del todo/ o aparejalos a facil erradicacion.

¶ La manera de sacar el cumo de ypoquistidos.

Tratado.

Quina la rosa canina que es ypoquistidos en fin del mes de mayo y maja y exprima su gumo/ y cuezelo hasta que se engrosse y dexala secar. Y ay algunos q añaden vn poco de goma arabiga/ porque sus partes mejor se juntan.

La manera de sacar el gumo de balaustias.

Qtro diascorides saca algunos dela balaustia siluestre/ como ansi como dela rosa canina/ y es stiptico. y su virtud es ansi como la virtud dela rosa canina.

La manera de sacar gumo de galbano.

Quina baucia siluestre que hieda con sus cogollos/ y cortala en pedaços de longura de quatro dedos/ y esto haras quando fuere de color glauco en fin del mes de julio/ y ponlo en vn vaso de arambre y echa encima dela yerua agua/ enla qual se cubra bien y hierua a gran fuego hasta que se desbagan los ramos y rayzes o troncos. Despues quitala del fuego y cuelalo con el colador de cerdas/ y echa los palos fuera/ y echa sobre aquella agua colada tanto quanto es la meata de dello/ y de ter bentina y cuezelo con poco fuego hasta que se cõsuma la agua y queda la goma/ y no es menester que lo cubras quando lo cozieres. y despues guardalo en bolsas/ o en odres/ y guardalo y vsa dello. y si se secare mas dello q es menester quando se cueze pon en ello vn poco de azeite de kerua o vn poco de enxundia de anade. Y la señal en esto es que tomes dello vn poco quando se cueze/ y ponlo encima de vn marmol/ y si esta mucho duro pon del azeite/ y si esta blando no añadas nada. Y ay algunos q lo falsifican con resina de pino y harina de hauas/ y la mejor especie dello es la que tiene el olor de su yerua.

La manera de hazer el gumo de regaliz.

Quina rayz de regaliz quando esta mas humida y llena de gumo que es en el mes de julio/ y majala y echa encima della agua hasta que la cubra bien/ y ponlo en vn vaso sobre el fuego y cuezelo con poco fuego hasta que la miel/ conuiene a saber su grossura salga y cuelalo y echa los palos/ y pon otra vez el agua y cueza hasta que se coaje. Despues pon la al sol hasta que se seque y vsa dello.

¶ La manera de sacar el zumo del agraz.

Algunos que sacan el zumo de la vva acetosa quando esta en fin de su acetosidad. y otros los sacan quando tiene algun dulzor/mas lo primero es mas frio y stiptico/y lo segundo es menos stiptico y frio. Y su manera es que tomes vuas no maduras y majalas y exprimalas/y ponlo en vn vaso de arambre encima del fuego/y cueza hasta que sea cerca de cojarse/y despues ponlo en vn vaso ancho y pòlo al sol hasta que se seque/y guardalo/y algunos lo ponē a secar al sol sin ningun cozimiento si ay sol caliente. Y ay algunos que buelua con ello vn poco de goma arabiga/mas el simple es mejor. y el mejor d̄ es que es de color amarillo el qual declina a otro color y de facil quebramiento y de fuerte stipticidad/y que punja ala lengua. Y ay algunos que lo cuezen con miel o cō vino/y vsan dello en tumores de nervios y cervizes/o garganta/y alas llagas o vlcera de la garganta y boca.

¶ La manera de sacar zumo de la centaurea.

¶ La de la centaurea miētra es fresca y tierna/y majala biē antes q̄ el sol salga/y si el zumo sale bien sera/y sino es menester que la pongas majada en vn vaso y pongas encima della agua tanta que se cubra. Despues cuezela y exprime el zumo ansi como exprimē los tintoreros el açafra ortolano/o ansi como la genciana/y pon el zumo sobre el fuego/y cuezelo hasta que se speffe o engrosse/y guardalo. y quien quisiere q̄ sus partes esten mas allegadas y firmes/ponga en ello vn poco de goma/mas el simple es mejor/guardalo y vsa dello.

¶ La manera de hazer zumo de verberis.

¶ La de los verberis biē maduros y majalos/y mezcla los con agua/y frega los con las manos y cuelalo/y pō esta agua colada encima del fuego/y hierua hasta que se coaje/y secalo y guardalo.

¶ La manera de sacar el zumo de solatro que es yerua mora.

Tratado

Toma la planta del solatrú con las hojas y granos / y majala y exprime el zumo / y cuezelo encima del fuego / o secalo al sol hasta que se coaje y se seque / y guardalo.

¶ La manera de sacar el zumo de haufig que se dize cambzon.

S menester que se coja sus hojas mientras está húmedas y sean majadas antes de salir el sol así como ya dize / y sea exprimido el zumo dellas y cueza encima del fuego / o sean dessecadas al sol / y así sea guardado. Y esta es la manera de sacar zumo de llanten / y de lechuga / y siempre biua / y verdolagas y de pan porcino / y scariola / y de hinojo / y apio / y de volubile / y de lampazo. Y de las otras yeruas desta manera de las quales se puede sacar zumo.

¶ La manera de preparar la cebolla albarrana en todas las maneras de su preparación. y lo primero de la manera de la assar.

S menester que escojan las squilas que declinã a blanco en su color / y medianas entre grandes y pequeñas que nascen en tierra gruesa y seca / y que sean duras de poca humedad / y que no esten corrompidas. Y guardate de la cebolla que esta sola / la q̄l es nascida en tierra donde no ay otras / que no deues tomar fino las cebollas que tienen acerca de si otras muchas / porq̄ la que nasce sola es malina y mortal. Toma de aq̄llas que te auemos dicho / y quita las cortezas de fuera secas / y corta de la parte baxa de las hojas aquello que esta seco / y corta su rayz y límpiala bien toda / y ponla dentro en massa hecha de harina de ceuada / o de otra harina / o en massa hecha de arzilla bermeja dulce / o negra / y sea en lo que la emboluieres de gordura de vn dedo / ponla así embuelta en vn horno o en athanoz dōde está las ascuas encendidas / y dexalo allí toda vna noche o mas hasta que sea cozida la massa / y sea ella assada enteramēte / y su color sea hecho bermejo. Despues quitala del fuego y dexa la esfriar / y quita la massa en la qual la emboluieste / y considera si te pareciere estar bien assada en manera que este blanda y tractable / y si cumplio el fuego su

obra en ella bien sera / y sino cuezela otra vez en massa o en arzilla hasta que sea toda y igualmente assada: porque sino se assa bien queda en ella agudeza mala la qual daña al stomacho / y al vientre mucho / y haze vomito y nausea.

¶ La manera de desecar la squila. *queszcholla al barana*

Qoma la squila cruda y quitale la corteza de fuera y parte la por medio por luengo con cuchillo hecho de palo de pino. Despues aparta sus tunicas vna de otra y enbila las en vn hilo de lino / y hinche el hilo de sus tunicas apartadas en manera que la vna no toque ala otra: y cuelgalas ala sombra en lugar ventoso / y dexalas hasta q se sequen del viento sin sol.

¶ La manera de castrar la squila.

Qoma las squilas antes que sus hojas echen cogollo / y cauterizales con vn assador hecho ascua / y quemala bien en aquel lugar donde el tronco y hojas nascen / o devian nacer / y haras aquello antes que eche el tronco / porque quando es nascido no es mas tiempo de castrarla / sino que se corte todo lo que es nascido / y sea cauterizado y quemado bien el lugar donde nascia en tal manera que despues no eche cogollo alli ninguno.

¶ La manera de confecionar el vinagre squilitico.

Qoma el coraçon dela squila con sus tunicas mas blâdas las que estan a cerca del coraçon / y cortala en dos o tres pedaços con cuchillo de palo y no de hierro / y hinche hilos de aquellos pedaços. Despues toma vn plato de tierra y vntalo dentro con pez / y pon vn palo en medio del plato a manera de pilar / y ata muchos hilos alo alto del palo / y estiende aquellos hilos y igualmente que disten el vno del otro estirandolos por la boca del plato / despues por los lados hasta q todos los allegues al pie del plato / y sea hecha como tienda sobre el plato. P entôces ya has mandado que el palo ha de ser tan largo que sobrepue a los labios del plato. Despues pon en el plato de vinagre bueno fuerte tanta cantidad que se hinchan las dos partes del plato / despues pon alrededor en el hilo el qual enbilaste los pedaços dela squila encima de aquellos hilos que estan ansi como tienda / en tal

Tratado

manera los pedaços sean colgados encima del vinagre que no toquen al vinagre/ y cubre el plato cō cobertor que tenga altura así como vieres que es menester a tu obra/ o con otro plato lo cubre menor de anchura. Y sea el cubertor vntado de pez dentro como el plato. Despues atapa bien enlodando los labios delos vasos con arzilla/ y ponlo al sol por quatro dias en el mes de julio/ o agosto/ quando fueren complidos los dias es menester que cueles el vinagre en vn vaso de vidro/ y guardese para la necessidad. Y dixo ebengizar cuya exposiçion es el hijo del macellario que algunos delos philosophos delos gentiles ponen para cada vna libra dela cebolla seys libras de vinagre/ y mandaron colgar los pedaços dela cebolla lexos del vinagre por quatro dedos con peso de dos onças de jujubas frescas/ y otro tanto de poleo real/ y cuelgandolo con los pedaços dela cebella. Y despues de sesenta dias cuelan el vinagre en vn vaso limpio sabumando lo primero con lignaloes. Y ay algunos medicos que dizen que en tres libras de vinagre sea puesta vna libra de squila. Mas la primera manera me parece mejor/ y es menester que despues que aya estado al sol en el mes de julio/ o de agosto como dixere por seys dias/ que sea quitada la arzilla con la qual son enlodados los platos/ y abiertos los platos seã echadas las cebollas en el vinagre/ y para cada tres libras de vinagre/ toma de apio de balsamita/ de poleo fresco de cada vno vna onça/ yerua de anis de hinojo frescos de cada vno vn manojo/ y de todas estas cosas haras manogicos y cuelgalos encima la haz del vinagre así como colgaste las esquilas/ y pon las al sol por dos semanas en verano. Despues quita todas estas cosas/ y echalas fuera/ y toma spicanardi/ y canela/ anis/ almêdras amargas/ de cada vno vna onça/ de clauos media onça/ y põlo en el plato con las cebollas enlodalo/ y dexalo por siete dias/ despues quita la arzilla y abre los vasos y cuele el vinagre en vn vaso de vidro porque en tal manera preparado lo vsauan los reyes delos gentiles.

¶ La manera de hazer el vinagre squilitico segun diascorides.

Q Los diascorides hazia vinagre squilitico en esta manera q̄ yo cuento. Toma delas cebollas albarranas blancas y cortalas en pedaços / y enbila las en hilo / y aparta los pedaços en manera que no se toquen / y seca los ala sombra en lugar ventoso hazia oriente / o hazia occidente por quarenta dias enteros. Despues toma destos ansi secos peso de dos libras / y echa encima dellas quatorze libras d̄ vinagre. Y dize en otro lugar diez libras / y cubre el vaso cō cobertor y enloda con arzilla los labios delos vasos. y pon lo al sol por quarenta dias. Y despues cuela el vinagre y exprime las squilas / y echa fuera su sustancia y guarda la para la necesidad. Y dixo mas q̄ algunos ponen delas cebollas frescas sin dessecar en la manera dicha en vinagre / y dexálo por siete meses / y cuelan el vinagre y vsan dello. Y dixo que este vinagre hecho en esta manera incinde los humores gruesos fuertemente mas que lo hecho en otra manera. Y dixo q̄ es mucho bueno a todas las enfermedades del cuerpo / excepto los que tienen en lo interior sarna / o llagas / o desolladuras interiores / y es menester q̄ quãdo lo començaremos a dar a beuer a alguno que demos en el principio poca cantidad / despues añadamos en su quãtidad poco a poco hasta que vengamos a onça y media.

Otra manera breue para los que quieren que sea hecho presto por la necesidad que tienen.

Toma vna onça de vinagre / y peso de vna dragma de las squilas / y ponlo todo sobre el fuego y hierua dos heruores / despues quitalo del fuego / y cuela lo y vsa dello. Y dlos prouechos del vinagre squilitico son que engordesce la trachea arteria / y fortifica su carne / y clarifica la boz / y aprouecha a los dolores del stomacho / y ala mala digestiõ / y vale alas opilaciones / y sufocaciones dela madre / y fortifica el coraçon flaco / y cobra la sanidad / y clarifica el color / y aguza la vista / y quebranta la piedra / y corta o icinde los humores gruesos / y abre todas las vias y canales y aprouecha en la apoplexia / y vniuersalmente a todas las enfermedades frias es de gran prouecho.

Tratado

¶ La manera de distillar el agua dela squila que mata los ratones/ y ponese en las medicinas dela qual se haze el xaraue aceptoso.

¶ Toma delas cebollas nuevas frescas y desuellalas la corteza de arriba/ y echa aquello fuera/ y corta lo otro con vn cuchillo o palo. Despues toma vna olla y hazla en el suelo pequenos agujeros/ y hinchela o aquellas cebollas cortadas. Despues haz vn hoyo redondo en la tierra/ y entierra aquella olla vedriada y pon la olla con las cebollas encima dela otra olla vazia la qual enterraste/ en tal manera que el suelo dela de arriba entre en la boca dela de abaxo. Despues enlodalas en vno en manera que la vna tome la otra/ y cubre la olla de arriba con cobertor conueniente y enlodalas/ despues cubre al derredor con tierra en tal manera que quando enciendas lumbre al derredor/ el fuego no toque ala olla de abaxo/ y la de arriba este en medio del fuego/ despues enciende el fuego a cerca de la olla de arriba/ y encima della destiercol de aiales/ o de otra cosa/ y hazas fuego por vna noche toda/ y en la mañana hallaras el agua distillada en la olla de abaxo/ la qual colaras y guardaras. Y quien quisiere con ella matar los ratones confecione con ella harina o pan/ y pongalo en lugar do ay muchos ratones y moriran todos los que lo comieren luego/ y si mezcla vn poco de scorra de oro sera mas presta a matarlos.

¶ La manera de emblanquescer el vinagre del qual se haze el xaraue aceptoso.

Ordena vn alambique o alquitara semejante aquel en el qual se distilla el agua rosada/ y siempre le pon vn vaso en que distile de vidro/ o de tierra vedriada/ y hinche tres partes de buen vinagre/ y la quarta parte del vaso de arriba sea vazia/ porque quando hierua el vinagre no salga fuera/ despues cubre el vaso con otro vaso encima/ ansi como sabes que tenga nariz ansi como se haze en el agua rosada/ y hazas fuego luviano no fuerte/ porque si fuese fuerte no se haria el vinagre tan blanco/ y es menester que el vinagre que se distila sea blanco/ claro/ y muy fuerte/ por

que ansi se distila bláco y puro/ y guardalo para la necesidad/ y segun esta dotrina se puede distilar el vino el q lo quiere distilado.

La manera de hazer el agua de camphora.

Quia vn vaso de los del agua rosada que se dize batam: que quiere dezir viêtre/ y hinchelo de palos de pino que tenga grandes hojas/ y sea henchido el vaso de agua rosada/ cubre el vaso con cobertor que tenga nariz/ y pon el vientre en vn vaso de arambre lleno de agua/ y ponlo encima del fuego hasta que comience el agua de heruir/ porque distilara azeyte subtil de buen olor/ el qual se llama agua de camphora/ o si quisieres distilalo en el horno del agua rosada segun la dotrina della/ y guarda lo que se distillare de lo.

La manera de preparar la coloquintida para el vso delas purgas.

La coloquintida de su virtud purga la flema viscosa y humores gruesos/ y purga el cerebro/ mas trae dolores y torsiones/ y punciones en las tripas y pujo y malicia o daño/ y reprime su malicia si se muele y se passa por cedaço/ y se añade quanto es la quarta parte/ o quinta della de dragagante/ y haz dello trociscos/ y guarda lo para la necesidad. Y ay algunos que ponen en lugar de dragagante goma arabiga/ porque ambos reprimen su malicia/ saluo que la goma tiene alguna sripticidad: y el dragagante ayuda a purgar/ y quien lo quisiere mezclar con dragagante/ es menester que muele el dragagante y lo delate en agua/ y lo cuele y confecione/ y la coloquintida cõello/ y mezcle lo bien en el mortero hasta que se haga vn cuerpo/ y haz trociscos/ y es menester que no se muele mucho porq se apegaria alas tripas y escorzar las ya. (En esto no se tiene este dotoz/ antes la coloquintida se ha de moler y poluerizar muy subtilmente tãto que como dize A. essue en su libro d la cõsolaciõ delas medicinas nõca seas cõtento dela suficiencia de su trituraciõ y la causa pone el dotoz saladino) Y es menester q se escoja la coloquintida q tenga color en su corteza q decline a amarillo/ y tiene la sobrebaz blãda sin ninguna

Tratado

aspereza/ y lo interior blanco que declinen a citrino liuiana de peso sponjosa/ porque estas son las señales que fue cogida madura quanto fue menester/ dela qual cõuiene que no vles sino de su pulpa/ y echa fuera sus granos y corteza. Y el dossi della sola es peso de ochaua parte de vn aureo hasta la quarta de vn aureo.

¶ La manera de preparar el turbit.

Turbit de su virtud purga flema/ mas trae desmayo y torsiones/ mas su preparacion es que se muele. Y sea rociado cõ azeyte de almendras dulces/ porque quita parte de su malicia/ y sino lo tienes sea azeyte de alegria/ o manteca de vacas/ o azeyte comũ lo que tuuieres desto aparejado. Y el turbit el mejor es el que es muy blanco/ y tiene la corteza liuiana/ y el palo de dentro subtil sin aspereza/ y no es gordo/ y tiene goma encima de sus cabeças. El dossis del que es nuevo es peso de vna dragma hasta dos dragmas. Y esto es con gran guarda/ y del viejo mas/ y no se da solo. Y despues q̄ se toma sea tomado caldo gordo/ y delas grossuras subtiles.

¶ La manera de preparar el euforbio.

Euforbio purga de su virtud flema viscosa/ la qual esta en la junctura scia/ y en los lomos y tripas/ mas el haze tristeza y flaqueza y sequedad/ y su retificacion es que no se muele mucho/ y sea mezclado con azeyte/ y con ello pon bedelio o cumo de regaliz/ o delas specias assi como canela/ cassialignea/ y los semejantes. Y es menester q̄ sea puesto en azeyte rosado bueno/ y sea escogido el ~~azeyte~~ claro nuevo citrino d̄ fuerte olor amargo el q̄l aya vn año hasta tres años/ y su dossis es de seys granos hasta doze granos.

¶ La manera de preparar el eleboro blanco.

Eleboro blanco purga de su virtud flema de vomito/ y la manera como se deue tomar es que se coma ante que se tome alguna cosa liuiana/ y despues tomese majado biẽ como puchas hechas de farina de trigo/ o de ceuada/ y el mejor es el que es de pungitiuo sabor que quema la lengua/ derecho luengo/ blanco/ y que se quiebre luego que parezca en la quebra-

dura semejante ala tela del araña. y su doffi es peso de media dragma hasta dos dragmas o menos.

¶ La preparacion del eleboro negro.

Eleboro negro purga de su virtud flema y melancolia: y su operacion es mas fuerte que del eleboro blanco/ y preparasse en la misma manera que se prepara el eleboro blanco/ mas escogese cuyas rayzes son llenas/ gruesas y subtiles y en la quebradura se muestra semejante ala tela de araña subtil: y el que tiene agudo sabor. Y el mejor es el q nasce en tierra pedrosa/ alta/ seca. Y su doffi es media dragma hasta dos dragmas/ y el tiempo de coger los dos eleboros es en el mes d julio/ porque son en fin de su bondad.

¶ La manera de tomar el polipodio.

El polipodio purga de su virtud flema y melancolia sin trabajo ni angustia/ ni graueza/ y preparase para tomarlo solo en esta manera. Lueze en agua de ceuada/ o de acelga o en decocion de cogombro/ o en agua miel cozida. y quien quiere vsarlo en beuiendas rayalo bien y majelo y mezclelo con otras medicinas/ y escogese el citrino cuyo sabor se acerca al sabor d las agallas con dulzor/ y es tan gordo como el dedo menor. Y su doffi en decocion es de dos dragmas hasta cinco. El doffi dela substancia por si es de vna dragma hasta dos. y dixo el philosopho jehana que este peso de vna onça/ entiendese del seco. Mas quando es reziete el doffis del solo es hasta dos dragmas o tres/ y en pociõ vna onça/ y es menester que sea cogido en verano. y ay algũos que lo cogen en otoño/ mas el primero es mejor.

¶ La manera de dar/ y de preparar los granos del nil/ y es indico.

Estos que son los granos de nil/ purgan de su virtud flema/ y la manera de su preparaciõ es que sean majados/ y seã echados en azeyte de almendras dulces/ y hieruan en agua hasta la consumpciõ dela agua/ y quede el azeyte. y den se solos o sean confecionadas otras medicinas con ellos segun voluntad del que los toma. y su doffi es de tres dragmas hasta cinco/ y

Tratado

el mejor nil es de cuyas hojas son gordas semejantes alas hojas de oliuas vn poco mas pequeñas / y son de caliente sabor y hazen ronca la voz.

¶ Sermon del alcham.

Todo amargo segun los arabes se llama alcham / y en esto mucho se trabajaron los exponedores: porque algunos dellos dixeron que era colocintida / y otros que era otra cosa. Mas al fin no es aueriguado segun ellos que cosa sea. Y purga por su virtud el agua citrina sin que dañe al stomacho / y purga la flema. Y la manera de darla es que se de beuida con miel cozida / o con arrope. y la mejor della es la luenga que parece al cogombro pequeño de harto amargor el qual se halla en tierra humida / y guardar se deve hombre de aquella que se halla en tierra seca pedrosa. Y dela que se halla en los montes por la fortaleza de su virtud / y su dossi es de ocho granos hasta diez granos.

¶ La manera de preparar la esula.

La esula de su propiedad daña al higado: y purga el agua amarilla / y su dossi es así como diximos dela laureola / y su preparacion es que sea puesta en leche por veynte y quatro horas / y despues sea sacada. Y ay algunos que ponen en el vinagre con ella quantidad de su peso de rosas y dragagáte / y dan la con miel o cumo de vua / o con agua en que seã cozidas lentejas o acelgas. El dossi es seys granos hasta doze.

¶ La manera de preparar la rayz del lyrio azul.

La rayz del lyrio azul purga de su virtud el agua amarilla y humores gruessos y viscosos / y melancolia / y abre las opilaciones del higado / mas trae tristeza y pensamiento / y bueno es que sea mezclada con otras medicinas q̄ reprimen su malicia / y su preparacion es que sea dada en beuida con agua miel juntamente cozidos / y sea escogida la que es muy aquosa / cuyas partes lagrimean y son cortas y yqual en sus partes / y su color que vaya amarillo de buen olor. Y su dossi es de peso de dos au

reos hasta tres o quatro/o sea beuido masado peso d vna dragma hasta dos con miel cozida.

¶ La manera de preparar el achoro.

¶ El virtud del achoro es acerca d la virtud dela rayz del lyrio azul/y su dosi es assi como el dosi dela rayz del lyrio.

¶ La manera de preparar la centaurea.

¶ La centaurea purga de su virtud flema viscosa/y colera semejante a hez/y los humores que está en la scia/y en los lados y en las ancas/quando su agua se beue se toma por clister/mas sea escogida la subtil que se halla en los montes muy amarga. La q se halla en los valles es de flaca operacion. y su dosi es del agua dos onças/en clister quatro onças con azeyte de alegría.

¶ La manera de dar la fumusterra.

¶ El fumusterra aprouechea con su virtud al stomacho/y aprouechea ala farna y comezõ/y alas pustulas pequeñas: porque purga la colera quemada/y mundifica la sangre/y prouoca vrina. Y quien quiere vsar dello cõuiene que se escoja el reziente y muy amargo y d color verde. Y su dosi es en decociõ de vna onça hasta dos onças y media sin decociõ de tres dragmas hasta siete cõ otro tanto de mirabolanos citrinos/y quien quiere beuer de su çumo no es menester q lo cuelga. y la cantidad de su beuida es de quatro onças hasta ocho cõ peso de quatro dragmas de mirabolanos citrinos/y quien quisiere vsar dello entreponga siempre vn dia en su tomar.

¶ La manera de tomar el asensio.

¶ El asensio de su virtud purga la colera del stomacho y de los intestinos liuianamente/y abre las opilaciones/y prouoca vrina/y conforta el higado/y no tiene eficacia en purgar flema/y quiẽ quisiere vsar dello en decocion o beuida/beua dello cinco onças o siete. y quien lo quisiere tomar sin infusion o decocion/tome vn aureo hasta dos onças.

¶ La manera de tomar la cuscuta.

Tratado.

La cuscuta purga de su virtud la colera / y aprouecha al stomacho / y abre las opilaciones delas venas / y aprouecha alas fiebres largas / y la fortaleza de su operacion es mejor y mas fuerte que la operaciõ delos asensios. Y el dosi de su agua es quantidad de media libra heruida / y colada / y si alguno quisiere beuer de su agua sin decocion / es menester que añada cõ ello de açucar bueno diez dragmas.

La manera de preparar el cussus.

Durga de su virtud la colera / y la manera de su tomar es q̄ se tome de su agua sin heruir peso de tres partes ò vna libra hasta dos partes de libra con diez dragmas de buẽ açucar o de alfenique.

La manera de preparar chachile.

Durga de su virtud el agua amarilla con grande liuidad sin daño / y tomase de su agua sin decociõ terciaparte de libra hasta dos partes.

La manera de tomar el culantro de pozo.

Durga de su virtud la colera del stomacho y tripas / y su dosi es de tres dragmas hasta siete.

La manera de preparar el fen.

Durga los humores gruesos / y aprouecha al dolor dela scia / y ò los lomos / y deuese infundir en azeyte de almêdras dulces / o manteca. Y el su dosi es de quatro dragmas hasta cinco.

La manera de preparar el abalgar.

Durga la agua citrina / su virtud es assi como la virtud de la esula en corromper la virtud del cuerpo / y purga la colera fuertemente / y su dosi es de cinco granos hasta siete limpiados con agua / miel cocho porque laxan de fuerte laxacion.

La manera de preparar el carthamo.

Durga de su virtud la flema / y esto hazen sus granos limpios ò su corteza / cuyo dosi de sus granos es veynte dragmas. y es menester q̄ echas sobre ellos vna libra ò agua

caliente y fregalo con las manos / y cuélalo y pon en ellos de alfenique blanco diez dragmas y sea beuido.

La manera de tomar la lenguabuey.

Purga de su virtud la colera / y aprouecha al salto del coraçõ que viene de colera con bolarmenico.

La manera de preparar los mirabolanos citrinos.

Purgan de su virtud la colera / y aprouechan al stomacho / y quiẽ quisiere vsar dellos escoja los citrinos hazia verdes pesados llenos y no crespos. y su dossi es si fuere cocho o infuso de diez dragmas hasta treynta / y de aquellos que no son cochos o infusos de tres dragmas hasta siete.

La manera de tomar los mirabolanos indos.

Purgan su virtud la melancolia / y confortan el stomacho / y el dossi d'los infusos o cochos es de cinco dragmas hasta veynte: y de los que no son infusos o cochos dos dragmas o cinco.

La manera de dar mirabolanos kebulos.

Purgan de su virtud la melâcolia de laxacion flaca / y ayudan ala boca del siesso / sean elegidos los que declinan algo a bermejo y negro / los que son graues y llenos. y el dossi de los infusos o cochos es de tres dragmas hasta diez / no cochos o infusos de vna dragma hasta cinco.

La manera de dar las violetas secas.

Purgan de su virtud la colera que esta en el stomacho / y en las tripas: y ayudan alas fumosidades resolutas dellos y ala squinâcia que viene a los niños / quãdo se tomã con agua. y su dossi es de tres dragmas hasta siete de las secas / y si son rezientes tomã se infusas o cozidas peso de diez dragmas.

La manera de tomar las ciruelas y tamarindos.

Las ciruelas y tamarindos purgan de su virtud la colera / y reprimen su acuydad / y proyben el vomito y hazẽ lo reposar / y aprouechan ala comezon. y quiẽ quisiere vsar dellas escoja las frescas / y muy agras. y el dossi de su agua despues que fuerẽ cozidas es peso de media libra: mas los tamarindos

Tratado

son mas fuertes para laxar y mas agudos. Porq̄ el doſſis dellos es menor que el doſſis delas ciruelas.

¶ La manera de dar la mana.

Dulifica con ſu virtud las tripas y abládalas/ y tambien los pechos con poca lenificación/ z ſea eſcogida la blanca reziente. ſu doſſi ſea de diez aureos hasta veynte.

¶ La manera de tomar la cañaſiſtola.

Durga de ſu virtud la colera quemada limpia la ſangre y clarificala quitandole ſu groſſura. Su doſſi es de tres draginas hasta diez/ y ſea eſcogida la q̄ eſta en ſu caña/ y la que la color de ſu carne es negra luziente y peſada.

¶ La manera de dar las granadas agras dulces.

Las granadas exprimidas cō ſu carne de dētro purgã colera/ y confortã el ſtomago con ſu ſtipticidad: y el doſſi d̄ ſu agua es media libra cō diez drammas d̄ açucar bueno.

¶ La manera dela preparacion del armoniac.

El armoniac aprouecha al dolor dela ſciatica vena/ y es eſcogido el q̄ es ſemejante al encienſo macho/ el olor del qual declina a olor de caſtor algo gruelfo que tenga continuadas ſus partes limpio del palo de amargo ſabor. Y el doſſi del ſolo o con otras medicinas es peſo de vn aureo hasta cinco cō arrope infuſo.

¶ La manera dela preparacion del oppoponac.

Su prouecho es aſſi como el del armoniac/ eſcogefe aquel cuya ſobrebaz es amarilla y de dentro blanco de amargo ſobor gruelfo q̄ ſe quebre preſto de fuerte olor/ y guardate del negro. El doſſis ſuyo es de media drama hasta vn aureo infuſo en arrope.

¶ La manera de dar el bedelio.

Prouecha cō ſu virtud al puro/ y ala eſcoriã de los inſtinos que acaefce por tomar medicinas agudas/ y aprouecha alas almorranas y alas colecciones iteriores quando ſe beue/ y alas colecciones extrinſecas hecho del emplaſto con arrope dulce. Y quien lo mezclare con las medicinas agu

das que purgan flema/prohíbe su excoxiacion y el daño dellas/y sea escogido el de amargo sabor/claro ala vista y bládo/y que quiebre luego/y de buen olor. y quando se echare en el fuego su olor parece a olor de blacca bizâcia. El doſſis del ſolo es vna dragma: con otras medicinas media dragma.

¶ La forma del dar el ſerapino.

Aſi prouecha al dolor dela colica/y ala ventofidad d'los intestinos/y al dolor del hueſſo dela cola y delos muslos y dela ſciatica/y purga los humores viſcoſos y la flema. Luyo doſſi tomado ſolo es vna dragma haſta vn aureo en infuſiõ en arrope/o en azeyte de almendras dulces/o con miel. Y con las otras medicinas es de media dragma haſta vna en infuſiõ aſſi como antes/y ſea escogido aquel que tiene el color de d'entro que decline a bermejo/y de fuera a bláco:y es claro de olor fuerte y de ſabor pungitiuo.

¶ La forma del dar la ſarcocola.

Purga con ſu propia virtud la flema viſcoſa/y haze carne en las vlceras y encueralas/y haze viſcoſidad en la carne que es el mantenimiento dela carne/y delo qual ſe haze el naſcimiento dela carne en las vlceras/y el encarnar quita el deſcender de los humores malos y dañoſos a los ojos. Y quien quiſiere vſar della es menester q̄ eſcoja aq̄lla q̄ es ſemejante al encieſo en la color q̄ decline a citrino y q̄ ſea de amargo ſabor q̄ luego ſe quiebre/la quãtidad dela qual con otras medicinas es de media dragma haſta vna infuſa en arrope cozido. Y es menester q̄ nunca ſe tome ſola/mas ſiempre mezclada con otras medicinas.

¶ La forma del dar las quatro gomas que es otra manera delas dichas.

Eſtas gomas q̄ he nõbrado aq̄ aſſi como el armoniac opopoſanac bedelio/ſerapino/quando ſe ouiere de dar alguno y elaborreſce el tomarlas en pildoras hechas dellas ſolas/y q̄ere mas tomarlas cõ arrope/es menester que las põgas en agua que hierua haſta que ſeã deſhechas y cuelalas y pon las con azeyte de almendras dulces y da las a beuer con arrope.

Tratado.

¶ La manera dela preparacion delas sales/ y las propiedades dellas para purgar/ y del agua salada.

Qodas las especies delas sales purgan la flema y alimpiã el stomacho y des hazen los humores gruesos/ y la virtud dela sal es hazer descendir las virtudes delas medicinas purgatiuas luego/ y lo q̄ dela leche se coaja enel stomacho quando se tomo conel melicrato beuida/ y la mejor especie dela sal es aquella que es hallada enel minero/ y quiẽ quisiere beuer agua de sal escoja la limpia/ porque es mejor que las otras todas/ purga la flema y los malos humores gruesos/ y lo que della se puede tomar es de dos dragmas hasta çtro con agua fria/ y si tardare mucho su purgacion sea beuida agua fria despues della/ y ansi purgara y fera estreñido elvientre de aquel que beuiere despues della agua caliente/ y despues dela purgacion tome caldo de gallina para quitar la agudeza de su punctiõ y su fortaleza/ y para quitar sus daños delos neruios del stomacho y delos intestinos. Mas el agua dela mar es menester que sea beuida sola ansi como la sal dela qual dire. ¶ ay algunos que la beuen con orimel mezclado con vino bueno dulce/ y beuen despues de su purgacion caldo de gallina/ y lo que della se puede tomar es de vna quarta de libra hasta media libra.

¶ La manera de hazer claras las aguas turbias.

Qoma vna olla grande y hinche la de aquella agua/ y pone sobre la boca dos palos cruzados/ y pone sobre los palos vn vellon de lana limpio/ el qual sea lauado mucho/ y enciende debaro dela olla fuego manso/ y todo lo q̄ enel vellon se embeuiere exprime lo y guardalo/ y haz esto tanto tiempo quanto dela agua sube vapor/ y algunos la distilan como el agua rosada. ¶ ay algunos que clarifican el agua poniendo vn poco de eneldo/ o de alnuidon/ o de harina/ porque estas cosas descenden y lleuan consigo al hondon del vaso la grossura dela agua/ y ansi se baze el agua clara.

¶ La manera de hazer el almuri.

El almuri purga la flema viscosa y cortala/ y aprouecha en el dolor dela colica/ quando se mezclare en los cristeres con medicinas apropiadas y buenas/ y tomase en mäsar para el dolor dela sciatica que es hecho de flema/ y es mas subtil/ q̄ no la sal/ y que salitre/ y q̄ el agua d'los pesces salados anejos/ y su virtud es mas flaca que la virtnd della. Y la manera de hazerse es en esta manera. Toma de barina de ceuada dos partes de sal vna parte sea mezclado con agua/ y sean hechas tortas delgadas y sean puestas en el horno y dexa las alli hasta que sean quemadas de dentro y de fuera/ y despues saca las del horno/ y parte cada vna dellas en tres o quatro partes/ y pon las en vna olla grande limpia y cubrela con agua/ y pon cõ ella de los palmitos vn buë pufio/ y pon la olla en vn horno de pan del principio d'la noche hasta la mañana. Y ay algunos q̄ cuezen el pan con agua sobre el fuego hasta q̄ la meatad del agua sea consumida/ y quitanla y ponen en el agua de miel segun que quieren quitar lo salado dello/ y guardanlo/ y esta es la cabeça del almuri/ y quien quisiere hazer almuri segun lo menos/ primeramente ponga sobre lo que sobra del pã media quãtidad de agua la qual fue puesta primero/ y con la olla ponga lo en el horno hasta que sean consumidas dos partes del agua/ y cuelalo y guardalo. Y ay algunos que mezclan el almuri segundo con el primero/ y guardanlo para la necesidad de comerlo/ o ponerlo en los cristeres. Y en el almuri ay otras maneras de hazer muy apartadas destas q̄ no he dicho/ las quales son conuenientes a los comeres de los reyes/ y no es menester acordarse dellas en este lugar/ porque basta agora esta manera para la necesidad dela medicina.

¶ La manera de hazer el azeyte stiptico/ y de guardar lo segun la doctrina de diascorides.

Una manera de hazer azeyte estiptico para hazer el azeyte rosa do. Es q̄ tomes de squinanto cinco libras/ y ocho onças de azeyte de oliuas veynte libras y cinco onças/ muele el squinanto y mezclalo con agua/ y añade tanto del agua que sea cubierto/ y cuezelo cõ azeyte y mezclalo en el tiempo dela decocion/ y quitalo

Tratado

del fuego y dexalo resfriar / y cuelalo y guardalo. y haz deste azeyte rosado. Po he cōtado su manera d hazerse enel libro d los azeytes.

¶ La forma de hazer estitico el azeyte pa hazer el azeyte d l lyrio.

Toma de azeyte nueue libras y cinco onças calamo aromati-
co li. v. y cinco onças y. v. aureos muele el calamo aromati-
co con buē vino y hieruelo tãto enel azeyte / despues cuelalo sobre
tres libras y media de alcarauca montañes la qual es el cordume
ni el qual pmeramēte has molido y infuudido en agua de lluuia
y dexalo hasta q sea bien embeuido en azeyte y exprime lo y sea co-
lado para hazer el azeyte del lyrio.

¶ La forma de hazer estitico el azeyte / para hazer el
azeyte del narcisco.

Toma nueue libras de azeyte y cinco onças de darsisabã
seys libras y dos onças / muele el darsisabã z infundelo
en tãta agua como es el azeyte / toma de calamo aroma-
tico cinco libras y ocho onças / y despues toma el pedaço y muele
lo y ciernelo / y sea cozido y guardado para la necesidad para ha-
zer el azeyte del narcisco.

¶ La forma pa hazer estitico el azeyte / pa hazer el azeyte de nil.

Toma del azeyte lauado vna parte de agua de lluuia me-
dia parte / pon la parte dela agua sobre el azeyte / y en la
otra infunde las species cō las quales quieres stipticar
el azeyte y mezclalo en vno. Toma del darsisabã cinco libras y me-
dia: de calamo aromatico seys onças y media d myrra dos libras
alcarauca mōtañes tres libras y nueue onças / azeyte nueue libras
y dos onças / muele el darsisaban y sea puesto en agua / y echa enci-
ma el azeyte y hierue assi mismo la mirra / pôlo en vino de buē olor
y muele el calamo aromatico / y pon la mirra y mezclalo / y quita el
darsisabã del azeyte / y pon el calamo aromatico mezclado con la
mirra y hieruelo en vno / y despues del heruor suficiente cuelalo
destas cosas y echa encima alcarauca montesina / azeyte colado
despues q moliste el alcarauca confecionada / y mezcla siempre ha-
sta que sea resfriado / y cuelalo todo y guardalo para la necesidad
para hazer azeyte del nil.

¶ La manera de embláquescer el azeyte para hazer todos los azeytes/ y es nombrado azeyte compuesto.



A he dicho su emblanquescer en el libro de las operaciones de los azeytes/ y la manera de su operacion es que tu tomes del azeyte de buen olor y sabor/ y sea puesto en vna olla y mezclado cō agua caliente/ y despues sea puesto al sol hasta que se haga blanco/ y despues sea puesto al sol hasta que se aparte el azeyte de la agua/ y coje el azeyte con vna cuchar de la sobrebaz del agua y sea guardado/ y si fuere blanco en vna sola vez bien/ y fino sea otra vez puesto en el agua como primero/ y mezclalo segunda y tercera vez hasta que sea hecho blanco/ e ay algunos q̄ lo hazē bláco en esta manera. Toma vn vaso vidriado dentro y de fuera e haz vn agujero en su suelo/ e despues pon el dedo sobre el agujero/ y el pulgar encima de la boca del vaso/ e menea mucho el vaso con el azeyte y el agua/ e dexalo vna hora en forma que el azeyte sea apartado del agua/ y este encima della. Entōces quita el dedo del agujero del vaso hasta q̄ el agua salga e comiēce a salir el azeyte/ entōces torna a cerrar el agujero/ y sea puesta otra agua caliente sobre el azeyte/ e menealo ansi como primero/ y esto haras tanto tiempo hasta que el azeyte sea hecho blanco a tu plazer.

¶ La forma del lauar el azeyte de alegria.

Onuene que se pōga el agua dulce sobre el azeyte/ o que hierua primeramente vn herno con fuego máso y lo cueles/ entonces echa encima agua dulce hasta q̄ la su grossura sea leuantada/ e quando su grossura fuere quitada guardalo para quando fuere menester.

¶ La forma de hazer el azeyte de los ladrillos.

¶ Dize su pronecho en el libro de los azeytes. Toma y ladrillos colorados nuevos los q̄les no sean mojados con agua/ seã partidos en pedaços pequeños de cerca de vna onça cada pedaço/ y seã puestos en el fuego y dexalos hasta q̄ seã muy bermejos de caliãtes/ e despues saca del fuego cada pedaço por si/ e subitamēte echalo en azeyte muy anejo q̄ ay ternas

Tratado

aparejado delante tien vn vaso / y como fuerẽ amatados sacalos del azeite. Y quando esto vieres hecho de todos los pedaços seã molidos guessamente y puestos en vn vaso de vidro o de tierra vidriado q̄ pueda sostener el fuego / o en muchos vasos si los tuuieres aparejados hechos como sean menester con sus cobertores / y son nombrados vientres porque son redondos en la parte baxa y estendidos en las partas altas ansí como saben los que entiendẽ en el arte dela alquimia. Y quãdo ouieres puesto en ellos de los ladrillos molidos como dixẽ hasta dos partes del vaso o mas cierra los vasos con sus cobertores que tengan nariz como el que sacan el agua rosada / entõces cierra las aberturas de los vasos cõ lodo y pelos: y despues edifica el horno sabiamẽte en tal manera q̄ puedas ordenar tres o q̄tro vasos / y quãdo fuere el barro d̄secado cõ q̄ e barraste los vasos seã puestos en el horno como se haze en el agua rosada sino q̄ entre estos vasos y el fuego no deue auer cosa en medio / y despues enciẽde el fuego mãs de baxo de los vasos en el p̄ncipio / y despues poco a poco sea augmẽtado el fuego segun q̄ vieres los vasos escallẽtar se / q̄ por esta causa se guardã los vasos de q̄ baxarse / q̄ de temer es q̄ se q̄bre si subitamẽte se hiziesse mucho fuego en el principio. y quãdo vieres salir el agua por la nariz del vaso coge la por si / si quisieres / y augmẽta el fuego hasta que veas salir el azeite bermejo / el q̄l tomaras en vn vaso limpio / y guardate q̄l fuego ni llama no se allegue al azeite / porq̄ luego se encenderia y no se amateria p̄sto. y quãdo no saliere cosa algũa d̄l azeite quita el fuego del horno y dexalo resfriar / y abre los vasos y saca dellos la hez / y si fuerẽ sanos pon otra vez de los ladrillos sanos en ellos y si no torna otra vez a tu obra cõ otros nuevos ansí como primero hasta q̄ tẽgas azeite quãto quisieres / y guardalo en vn vaso de boca estrecha cuya boca deues cerrar biẽ con cera y tierra / porq̄ si tu uiesse respiradero salir seya todo del vaso por ser su sustãcia subtil: guardalo y vsa dello en las enfermedades frias assí como en la epilepsia y apoplexia y grauedad del oydo / y artetica fria / cuyo prouecho he dicho en el libro de los azeites. Y es de los secretos de los philosophos /

La forma de hazer vna medicina dela qual pudes vsar quando no tuuieres thutia.

Toma las hojas dela oliua mōtesina y pon las poco a poco ordenadamente en vn vaso de tierra/ y cubre la boca del vaso cō barro y con pelos/ y ponlo enel horno de ollero/ y dexalo ay del principio del cozer dlos vasos hasta que los vasos del ollero sean cozidos/ y pon la olla en lugar que el fuego sea mas fuerte/ y quando el horno fuere resfriado saca el vaso y toma lo que dentro ballares enel dela ceniza/ y sino lo ballares hecha piedra en tal manera que sean pedaços muelelos y laualos con agua a menudo a sol caliente/ y toma lo subtil dello y guardalo y vsa dello en las medicinas dlos ojos/ porque esta medicina no tiene precio a quiē pueda ser comparada por sus prouechos porque sobrepusa a los prouechos de todas las species dela thutia en quitar la nuue y el paño del ojo/ esto es de los secretos dla medicina.

La manera de hazer almidon de trigo.

Toma de bien trigo y nueuo/ y alimpialo de toda cosa suzia y escoge aquel que fuere bermejo y pesado/ cuya color sea ansi como la color dela cera/ y sea molido gruesso solamente quebrando los granos/ y ponlo en vn vaso de tierra vidriado limpio/ y sea puesta agua en manera que cubra el trigo de dos dedos o tres/ y dexalo alli vna noche en la mañana exprime lo bien con la mano hasta que del todo descienda el almidon y cue lalo/ y echa lo que quedare dela substãcia del trigo/ y dexa el agua en la olla hasta q̄ desciēda el almidō enel hondo dela olla y el agua nadare encima. Entonces sea echada el agua másamente en tal manera que della no quede nada y enxugala con vn poco de algodón/ y sea hecho esto en tiempo d̄l estio y luego sea seco porque no se torne agro y sea destruydo/ y cubre la olla cō paño subtil/ en tal manera que no entre cosa ninguna dentro/ y despues quando fue re seco guardalo en vaso de boca estrecha/ cerrando la boca del vaso/ porque dentro no entre algun gusanico o otra cosa. Si fuere hecho enel inuierno es menester que sea mas guardado/ porque no se torne agro/ porque es menester que sea luego secado al fuego/

Tratado

o al ayre/o al sol/y segun esta manera se haze el almidon del arroz.

¶ La forma de hazer el almidon dela ceuada.

Ascoge el grano dela ceuada que sea mas pesado/liso de poco tiempo cogido/y haras dello como te enseñe hazer del trigo en aquella mesma manera/saluo que es menester que sea colado con colador mas grueso/porque tiene mucho saluado/y por ser mas grueso.

¶ La forma de hazer almidon de orobo que se dicen hieros.

Ama del orobo que tenga los granos gruesos de poco tiempo cogido/y que no este comido de gorgojo/y sea molido gruesamente quebrando sus granos y sopla su corteza en tal manera que no quede sino el grano mondo/y pon el agua sobre el en que este seys horas/y echa aqlla agua tres o quatro vezes hasta que el agua este clara y quede su cuerpo sin saluado limpio. Y entoces dexalo enel agua enla qual sea cubierto vna noche/enla mañana amassalo con la mano hasta que salga del la leche/y dexa la leche en vn vaso hasta que la agua nade encima/la qual echaras mansamente y ponlo al sol hasta que sea seco y guardalo.

¶ La manera de hazer farro del orobo.

Ama del orobo bueno ansi como dire/y dexalo en agua gran tiempo/y despues echa aquella agua y dexalo hasta que el agua sea gastada sin que los granos sean sacados/despues hieruan enel agua hasta que rebienten los granos y salgan de su corteza/y muelelos gruesamete y echa fuera soplado sus cortezas y guardalo.

¶ La manera de hazer el alfenique.

Alfenique se haze d miel de caña y de poluo de açucar: y bazense tambien de açucar bueno fuerte/seco/blanco/y limpio/y la manera es que tomes vna libra de açucar o dos/o alo mas tres/porque no pueden ser bien hechos en gran cantidad/y ponlos en vn vaso de arambre estañado/o en vn va-

so de tierra vidriado de dentro/cuya boca sea ancha/mas el vaso de arambre es mejor/y sea el açucar deshecho con tanta quantidad de agua que se cubra/y si el açucar fuere fuerte sea puesta cõ el por cada libra de açucar vna onça de miel/y echa sobre ello azeite de almendras dulces si tuuieres/y si no lo tuuieres põ en su lugar otro azeite/y põ sobre el fuego el vaso en brasas que no echen humo/y mezclalo siempre y gualmente/y cueza hasta que sea el agua cerca consumida y haz experiencia echando vna gota sobre el marmol quando hallares que se haze hilos entre los dedos sin pegarle es menester luego quitarlo del fuego/y sea echado encima de vna piedra de marmol estendiendo despues que la vntaste con azeite de almendras dulces o de alegría/y seã sus partes allegadas con el calor y quanto pudieren soffrir las manos del que lo haze/despues traelo y estiédelo entre las manos ansi como se traen los letuarios dulces/y pon vn clauo tuerto hazia arriba en la pared/y pon sobre el la massa/y estirádo sea muchas vezes doblada sobre el clauo/y tantas vezes sea hecho hasta que sea blanca/en el fin de su blanco y mientras que la stiras sea puesta cerca del fuego porque se scaliente y se estienda mejor/y otras vezes lo trae sobre el clauo stirandolo porque se emblanquezca quanto quisieres/y despues corta cõ tiseras a tu volûtad/y si quisieres hazer formas redondas/o largas/o otras toma del almidon blanco y muelelo/y ponlo sobre el marmol/y estiende de aquella pasta del alfenique y cogelo/y embueluelo/y cortalo y haz quãtas formas quisieres. Mas es manester que lo hagas presto/porque no se resfrie entre tus manos. Despues ponlo sobre vn cribo cerca delas brasas por vna hora y quitalo/y deralo hasta que sea muy bien resfriado y guardalo/y quien quisiere hazerlo de poluora del hagala en agua ansi como dixere antes. Despues cuelelo dela arena y delas otras superfluydades y sea cozido y hecho como dicho es. Y quien lo haze de miel de cañas/guardese que no sea demasiadamente fuerte/y si es ponga de açucar blanco quantidad de dos partes del y vn poco de agua y sea muy bien colado y cozido/y sea hecho segun la regla dicha antes. Y si la miel fuere iubil es

Tratado

menester que ponga su mytad de açucar. Y ay algunos que ponẽ de miel dos/ y de açucar la tercia/ y cuezenlo y hazen como dire/ y ay ay algunos que hazen el alfenique segun otras formas estrañas destas poniẽdo sobre ello agua rosado/ y vn poco de camphora para ygualar su virtud.

¶ La manera de hazer el agua rosada.

La manera de hazer el agua rosada sabida es entre muchas gentes. Mas yo he propuesto de contar su manera de hazer en este libro por dos causas. La vna es porq̃ cõuiene al tratado deste libro porque sea complida nuestra ciencia en el. Y la segunda es porque muestre su manera d' hazer aquel que no la sabe/ y aquel que la quisiere saber. Y la manera de hazer se es en quatro maneras. La vna es que se haze con agua/ y el fuego suyo sea de palos/ y la que se haze cõ agua ay el su fuego puede ser de carbones/ y la que se haze sin agua el fuego suyo es de carbon/ y tambien se haze de leña/ y la que se haze con agua y con fuego de leña es la que se haze mas vezes. y es la manera mas general q̃ todos los hõbres vsan en nra tierra/ y esta es de menos olor que aquella que se haze con fuego de carbones/ y aquella que se haze sin agua y con fuego de carbones es de mas olor mucho q̃ no la que se haze sin agua ay con fuego de leña/ y la que se haze sin agua y con fuego de leña de menor olor es que no la que se haze de agua y fuego de carbon. Mas la manera de hazerla como se haze de agua y fuego de leños. Yo la mostrare como la hazen los reyes de abarach/ y esta es su manera. Haras vn alambique pequeño en casa ancha: el hondo del qual y los costados seã de plomo cõ mucha discreciõ soldados en manera que el agua no pueda salir de alli/ y haras le vn cobertor de vidro con gran artificio/ o de tierra vidriada/ y haras en el forma como en vasos de distillar ciento o dozientos segun la cantidad dela grandeza del alambique pequeñas ~~sumas~~ o segun tu voluntad de hazer mucha o poca agua rosada. Despues pon vna olla grãde de arambre o caldera detras la pared cerca dela qual pusiste el alambique segun la manera dela olla del baño/ y sea hecha sobre el horno/ y el

alambique mas baro que la olla/en tal manera que tome el calor del fuego el alambique ala olla/y haras el horno con agujeros por los quales pueda el humo salir fuera dela casa y no dañe el agua rosada. Despues hinche la olla del agua q se haze en el pozo becho cerca la olla ansi como el pozo del baño y enciende fuego de baro della hasta que hierua bien el agua/y despues dexa venir el agua por canal la qual beziste con discreció al alambique/despues pon otra agua fria en la olla del pozo ansi como se haze en la olla del baño/y compon en el alambique vna canal por la qual salga el agua quando fuere lleno/y sea su salida fuera de casa. Despues pon calabazas o viétres y son vasos de distillar a manera de alambiques/y aprieta los con paño de lino sabiaméte/en tal manera que esten bien en sus agujeros,y el vapor del agua no salga de fuera. Ensi mismo apretaras sus cabeças con vn paño de lino y son vasos de vidrio o de tierra vidriada. Despues pon las rosas dêtro y cubrelas con su cobertera y pon a cada vn alambique su redoma para tomar lo que distillare dela agua rosada. Y quando se acabare el distillar ponas siempre rosas frescas echando las secas hasta que se cûpla toda la obra. Y cosa es sabida q el agua rosada que se haze de rosas siluestres las quales nascen por si sin regarse d agua es de mejor olor que no la que se haze de rosas de huerto las quales nascen en lugares labrados y regados cõ agua. La manera de hazerse como se haze en nuestra tierra es mas ligera y mas breue que no la que he dicho. Y es que tomes vna olla de arambre ansi como la olla de los tintoreros y sea puesta de tras la pared y ponas encima della vna cobertera hecha sabiamente con agujeros/en los quales se ponen los vientres y pon en ella los vientres con discrecion/y despues hinche la olla de agua y enciende fuego de baro della con palos de sarmientos/o semejantes: y haras que distile. Y quando la distilacion fuere mediada es menester que cubras la boca del horno hasta que toda la distilacion sea complida y quien quisiere en lugar de los leños componer carbones sera el agua mas odorifera. Mas su manera de hazer sin agua y con fuego de carbones es que bagas horno quadrado o redondo y tēga

Tratado.

cobertera encima sobre el qual estaran los vientres de tierra vidriado que puedã sufrir el fuego/ y quando son encendidos los carbonos y començare a distilar el agua rosada cierra la boca del horno y dexa los agujeros abiertos por los quales salga el humo/ y dexalo ansi hasta que toda sea distilada/ despues echadas las rosas primeras por las otras frescas.

¶ Otra manera para quien quisiere distilar poca agua.

Toma vna olla de arambre y hinchela de agua/ y ponla sobre el brasero del fuego y vna cobertera con agujeros sobre su boca que tenga dos o tres/ o mas/ o de pocos vientres segun podra tomar la cobertera dela olla y hazen se los vientres de vedrio y deve ser encendido el fuego de sarmientos de viñas/ o carbonos debaxo dela olla hasta que yerua el agua/ y entonces se distila el agua rosada en vna vez o dos.

¶ La manera de hazer el agua rosada con almizque.

Toma de agua rosada dos libras y sea puesto en ella almizque bueno molido vn aureo y sea puesto en alambic de vidro/ y sea distilada poco a poco ansi como dixearriba hasta que toda sea distilada/ y guardala en vn vaso de vidro/ y cierra su boca que buena es para los reyes para quando con ella mojan sus paños para hazer los odoríferos.

¶ La manera de hazer el agua rosada con açafran.

Toma de buẽ açafra media onça y dos libras de agua rosada y sea puesto el açafran con agua rosada en manera que se remoje bien/ y despues distila la assi como dixearriba que buena es para poner en las medicinas/ y para oler/ y para parecer bien en los afeytes.

¶ La manera de hazer agua rosada de clauales.

Toma de clauales vna onça y libra y media de agua rosada y sean puestos los clauales en agua rosada de dia y de noche y despues distilala como dixearriba/ y guardala.

¶ La manera de hazer el agua rosada con camphora.

Toma vna onça de camphora y vna libra de agua rosada y distila la y guardala y vsa della en las medicinas de los reyes. Y segun esta manera se haze el agua rosada con sandalos y otras especies con las que quisieres. Y sy algunos que distilan todas estas cosas en agua simple en lugar de rosada.

¶ La manera de hazer agua rosada con rosas secas.

Toma de rosas secas y pornas sobre ellas agua tanta q se cubran solamete y no mas y despues binche dellas los alambiques de vidro o de plomo y sea hecha la distilacion poco a poco con discrecion porque sera buena en las medicinas y en los afeytes. Y dixo me vn hombre que puso en vna libra de rosas secas diez libras de agua y hizo lo distilar y fue agua rosada assaz buena mas no haze esta sino en tiempo de necesidad quando no se halla la otra.

¶ La manera de hazer el ramich.

Toma de passas buenas bermejas tres libras y pornas sobre ellas agua a peso dellas y sean cozidas y despues seã coladas y exprimidas echa fuera la sustancia. Y despues toma dos libras de buena miel y mezclalo con la agua de las passas y libra y media de azeite de alegria y sea todo beruido en vno hasta que sea cerca de ser coajado y guarda no se deseque y si començare a desecarse añade vna poca de agua porq no se seque y se quemie. Y despues toma cassia lignea/rosas/canela/de cada vno tanto que todo sea vna libra y de agallas diez libras muelelas y sean cernidas delgadamente y sea mezclado con agua de passas y con miel en vna olla y pornas la olla sobre el fuego muy manso y dexalo hasta que sea conuertido a manera de puchas hechas de harina y despues estiende esta medicina sobre el marmol al sol hasta que sea cerca de se coajar y sea bueno para lo q es menester y despues sea puesto sobre el marmol vntado con azeite de violetas o de gessmin y vnta tus manos del mismo azeite y seã hechos trociscos si quieres hazer ramich.

¶ La manera de hazer los trociscos de la galia.

Tratado

Quando si quisieres hazer trociscos de such/cōuiene a saber de galia. Toma del almizque quanto quisieres muelelo bien y amassa lo assi como sea massa la pasta dura dela q̄l se haze el pan/ y haras trociscos grãdes o pequeños y estiēde los sobre el cribo hecho de cerdas y dexa los dos o tres dias hasta q̄ sean bermejos/ y despues haz enellos agujeros y pon los en vn hilo y vn palo en medio dellos hecho cō agujero en tal manera q̄ no se toq̄n/ y pōlos en lugar q̄ no los toq̄ el rocio/ o cosa q̄ los dañe q̄ndo passare vn año sobre ellos sera buena galia/ y quãto fueren mas antiguos sera mejor la galia: y dela galia ay quatro especies cōuene a saber galia de almizq̄/ y galia delos viētres/ y del cuero/ y d̄la agua. La manera d̄ hazer la galia d̄l almizque es aq̄lla q̄ he dicho y tornare a dezir su manera de hazer breuemente. Quando el ramich fuere seco/ y es que tomes del almizque y sea molido aparte y el ramich por si y sea cernido con cedazo mediano/ y sea el almizque echado encima y amassalo todo en vaso que en arabigo se dize salachia cō azeyte violado/ o de gesmin y seã hechos trociscos/ y sean puestos sobre el cedazo hasta que sean secos y sean hechos agujeros/ y pon por sus agujeros hilos y seã colgados y secados assi como dixē. Mas la manera de hazer la galia delos vientres es que tomes los ventrezitos d̄los quales es sacado el almizque y sean cortados con tiseras muy menudos y haras dellos assi como heziste del almizque con el ramich. Y aquesta es la galia delos vientres. Y la manera de hazer la galia del cuero es que tomes el cuero pelofo que es sobre la bolsa d̄la qual fue sacado el almizque y quita el cabello bien con las tiseras/ y despues raelo con vn cuchilo agudo/ o vidro y busca bien las rayzes d̄los pelos en tal manera que no quede cosa ninguna dellas/ mas sea hecho como cuero. Y despues cortalo muy subtil cō las tiseras/ y sea molido y sea cernido con cedazo muy subtil/ y haras toda la operacion assi como heziste en la galia con el almizque en la galia delos vientres. Y la manera de hazer la galia del agua/ es que tomes delos viētres del almizque los que te dixē antes con todo el cuero pelofo/ y cortalo cō su pelo despues que fueren vazios/ y pon los en vn vaso de

vidro semejante a vn orinal/ y pomas sobre cada vna bolsa o ventrezillos dos libras de agua/ y ponlo al sol veynte dias y cuela el agua/ y despues muele el ramich y ciernelo y amassalo cõel agua delos ventrezicos y haras trociscos como los dela galia muscada y los otros/ y cuelgalos por vn año entero en tal manera que no se toquen con la mano/ q̄ desta manera yr sea el hedor dellos y quedara su bõdad. Y el tiempo de hazer todas la galias es el tiempo del verano/ y es menester que no se bagan enel inuierno/ porque enellos quedaria la humedad destruyr seya y no tomarian el olor delas especies si no fuessen bien secos/ y sabe esto bien.

¶ La manera del quemar los ramos delos arboles y las rayzes y hojas/ y qualquier cosa de las que ha menester de quemarse.



De ellos es la manera del quemar que delos sarmientos delas viñas los quales cõuiene que sean quemados quãdo nueuamente son podados y tienẽ en si mucha humedad/ tomalos y limpialos muy bien dela tierra y laualos con agua hasta que enellos no quede tierra ni suziedad alguna. Y despues hinche dellos vna olla grande quanto fuere menester/ y sea cubierta con cobertera que tenga agujeros/ por que pueda salir el humo dellos/ despues pon la enel horno d̄l pan dela noche hasta la mañana/ y saca la olla y veras los sarmientos hechos como carbones. Y entonces muelelos y ponlos en otra olla mas pequena que la primera y sea otra vez puesta enel horno/ y haras esto muchas vezes hasta que sea hecha ceniza blanca y blãda al tato/ la qual guardaras para la necesidad. Y enesta manera son quemados los palos d̄la biguera y del lentisco y terebinto y la rayz d̄la caña y todas las hojas y las cortezas: y las rayzes y las cortezas delas auellanas y castañas/ y delas abellotas quãdo quisieres dellas hazer ceniza/ y quien quisiere quemarlas con menor artificio y menos trabajo es menester que sea hecho en todo semejãte a esto/ cuyo quemamiento fuere necesario en la obra dela medicina.

Tratado.

La forma del assar los mirabolanos citrinos kebulos indios bellericos y emblicos para aquellos que echá sangre y tienen almorranas y disinteria y tenafnõ.

S menester q̄ embueluas los mirabolanos en agua d̄ mēbrillos que es elçumo/ o en çumo d̄ granadas agras/ o en çumo de agraz/ o en çumo de cidra/ o en agua a do fuerē cozidos berberis/ o las lentejas/ o donde fuere cozido el lampazo acuto. Y despues secalos bien/ y remojalos en azeyte rosado/ o en azeyte de lentisco/ o en azeyte de almafiga/ o en manteca/ o en azeyte de oliuas. Y despues sean assados en vna sartē de hierro/ o de barro primeramente escallentada y guarda no se quemē y sea destruyda su virtud.

La manera del assar las simientes que se dan en los fluxos del vientre/ ansí como son la simiente dela verdolaga/ de mestuerço/ de maluauisco/ de llanten/ de zaragatona/ y los granos de murta/ alcarauca/ anis/ cominos/ y los granos delas granadas/ la simiente de lino/ de maruuiõ/ y los semejantes.

Qma vna sartē d̄ hierro/ o de tierra/ o de arambre/ o calderon cõ ancha boca/ y escaliēta las bien/ y despues quita las del fuego/ y luego ponas las simientes prestamēte entre tãto q̄ ella es caliente antes q̄ se resfrie/ y buelue las siempre hasta que veas que son assadas cõplidamente a toda tu voluntad/ y sino fueren biē en vna vez ponas otra vez la sartē sobre el fuego sin las simiētes hasta que sea caliente/ y ponas las simientes encima quãdo quitares del fuego la sartē/ y haras como antes y guarda no se quemē/ y no pongas juntamente todas las simiētes a assar/ mas cada vna especie por si. Porq̄ son vnas simientes menores que las otras/ y otras mas grueltas/ algũas dellas tienē mucha viscosidad/ y otras muy poca/ y algunas dellas que se deuen mucho mas assar ansí como la simiente dela zaragatona/ y ay algunas que poco ansí como el alcarauca/ y el anis/ y los cominos blancos/ y ansí delas otras segun que es menester a cada vna especie.

¶ La forma de assar el dragaganto/ y goma arabiga/ y todas las otras gomas.

Quien quiere assar la goma arabiga haga la pedacos tan grãdes como los granos del orobo/ despues tome la sartén y caliente la al fuego y quitela/ y ponga sobre ella la goma arabiga y rebueluala continuamente hasta que se haga blãca/ y si en la primera vez no se hiziere blãca/ torna la a hazer otra vez ansi como antes hasta q̄ sea blanca/ en la misma manera has la goma dragagante/ y la goma delas alme ndras.

¶ La manera del assar el carabe/ y del quemarlo.

No se de quebrar en pedacos pequeños y assarlo vna vez o dos y guardalo. Mas el su quemar es en esta manera. Toma vna olla de barro y ponas el carabe dẽtro/ y cierra su boca con barro/ y ponas la en el fuego vna noche/ y despues sacalo y muelelo y vsa dello.

¶ La forma del assar las agallas para quien dellas quiere vsar para los cabellos.

Quebra las agallas en tres/ o q̄tro/ o cinco partes/ y ponlas en azepte de oliuas vna hora/ y despues assa las segũ la regla delos mirabolanos y quitelas cõ discrecion porque no se quemem y se destruyan. Y quien quisiere quitar la estipticidad dellas hechelas en manteca de vacas/ o en azepte de alegria/ y muelelas y guarda las sin assar/ y quiẽ quisiere augmẽtar la estipticidad dellas echelas en cumo de membrillos/ o en alguna agua delas estiticas dlas que dixere/ o cumo estiptico/ y guarda las.

¶ La forma del quemar la bez del vino y del vinagre.

Toma la bez del vino y alimpiala y seca la en vn vaso de barro sobre el fuego que sea fuerte y dexala hasta que sea quemada/ y la señal dela que esta quemada es quando su color se muda en blanco/ y punge la lengua con inflamacion/ y el quemar dela bez del vinagre se haze en esta manera/ y la virtud dela vna y de

Tratado

la otra quemadas/es q̄ secan mucho y son abstersiuas y alimpian y quitan la carne demasiada y mala delas vlceras/y son stipticas y podrescen de fuerte putrefacion.

¶ La manera de preparar la sarcocola.

t Toma dela sarcocola buena/blanca/gruessa/y pon la en vn vaso de vidro que tenga la boca ancha y ordeña sobre ella leche de asna en poca cantidad que no sea cubierta en tal manera que se derrita/mas q̄ quede quasi seca/y pon la al sol subitamente porque se seque presto. y quando fuere seca es menester que otra vez ordeñes sobre ella en la quãtidad que dixere/y guarda que no sea cubierta de leche/porque la leche no se azede antes que sea seca y se destruya/y hazas esto quatro o cinco vezes y quando esto hizieres secalo y guardalo/y si no tuuieres leche de asna presta/hazlo con leche de muger/porque es mejor. y ay algunos que la preparã con leche de yegua y de cabra/y con otras especies de leche/mas la leche dela muger es mejor.

¶ La forma de preparar el alcarauea con leche para el fluxo de vientre.

t Toma dela alcarauea y pon lo en vn vaso limpio/y pon el vaso sobre el fuego vna hora hasta que sea cerca caliente/y despues echa sobre el de leche de cabra cantidad que sea cubierta/y dexala dos horas y sacalo/y secalo y guardalo.

¶ La manera de preparar los mirabolanos emblicos con leche.

t Toma delos mejores emblicos/y pon sobre ellos leche azeda/y esten enella vna noche y vn dia/y quando la leche fuere desecada pon otra leche hasta que sean infusos a tu voluntad.

¶ La forma de preparar el cordumeni y los cominos en vinagre para ponerlos en las confeciones.

t Toma del cordumeni o de cominos nuevos blancos/y alimpialos delos palos y dela suziedad/y pon los en vna olla de piedra y cubre los con vinagre fuerte/cuya cantidad sea en tal manera que sea embuido todo en los cominos/y

no q̄de dello ninguna cosa. y despues seã estendidos sobre vna tabla o cribo ala sombra hasta que sean cerca secos/ y despues sean assados sobre vna sartén de bierro/ segun la manera que dicho he enel assar delas simientes.

¶ La manera de apurar y del colar la goma arabiga/ y del dragagante para poner enel alcohol.

¶ Toma dela goma arabiga y sea molida gruesamēte: por que no sean conella molidos los palos/ y ponlo en vna olla vidriada y cubrela con agua clara y limpia/ o con agua rosada/ y este enella vna noche/ y de mañana mira si es menester otra agua añade/ y sino sea bien mezclada con la mano hasta q̄ toda sea derretida/ y ponla sobre vn cribo muy limpio y traelo cō la mano a vna parte y a otra hasta que descienda del cribo todo colado. ¶ ay algunos que la secan y guardála seca: y otros que vsan dellas como estan.

¶ La manera del preparar el opio que se administra enlos colirios.

¶ Toma vna lamina de arambre o vna balança enla qual se ponen las cosas que se pesan/ y ponla sobre las brasas hasta que sea bien caliente y quitala del fuego/ y pō alli subitamente de opio limpio. ¶ quando lo vieres derretido quitalo porque no se seque ni se haga frágible/ y resfrialo y vsa dello.

¶ La manera del preparar el dragagante quando lo que queremos poner enel loch.

¶ Si menester q̄ sea derretido en miel y agua vn dia y vna noche/ y si enla mañana fuere menester que sea añadida agua hagase/ y sino mezclala con la mano/ y cuelala y haras ansi como sabes dela goma arabiga y vsa della.

¶ La forma del quemar el encienso y del tomar su humo.

¶ Toma del encienso bueno y claro/ y enciendolo con fuego de candela y ponlo en vna olla de tierra yedriada hasta que sea

Tratado

quemado/ y despues cubre la olla presto y sea cogido el encienso despues de ser quemado que fino cierras la olla muy p̄sto tornar seya todo ceniza. Y ay algunos que ala hora d̄l quemar cubren la olla con cobertor de arambre que tenga cuello para coger su humo.

¶ La forma de coger el humo de encienso que se pone en el alcohol.

La forma de coger su humo es que tomes vn pedaço de encienso con toda su corteza con las tiseras/ y pon lo ala llama porq̄ se encienda/ y echalo en vn vaso de tierra pequeño que tenga el cobertor de arambre subtilmente hecho. Y es menester que tu no enciendas el grano segundo antes que sea amateado el primero/ y es menester que el cobertor sea en tal manera situado sobre la boca del vaso que sea conosciado como y quanto se coge del humo en la cobertera/ y es que põgas vna piedra entre el cobertor y el vaso de tanta grossura que por aquella distancia puedas ver el coger del humo/ y rocia sobre el cobertor cō spõja o con paño mojado en agua fria/ porque la cobertera no se escaiente mucho y el vn humo se junte con el otro/ que si esto no se hiziesse el humo por calor d̄la cobertera descenderia alas partes bajas y mezclarse con la ceniza del encienso y no se cogeria tanto. Y la virtud del humo es que mitiga los apostemas del ojo que se dicen sarcá. Y en esta manera se coge el humo de la mirra y del storax que/ y de la galia/ y de todas las especies de gomas.

¶ La forma de tomar el humo de la pez liquida.

¶ Toma vn candil/ o lucerna de hierro/ o de tierra/ y põ en el vna mecha y vna poca de pez/ y enciende la mecha/ y despues cubre su llama con cobertera de tierra vidriada de dentro/ y sea su forma semejante a hornillo que tenga altura cuyo extremo vaya a agudo y sea estrecho lo alto suyo/ y tenga vn agujero ansi como de tãnoz/ y dexa ansi la llama debaro d̄la cobertera/ porq̄ el humo se pegara alas paredes de la cobertera/ y quando la pez se menguare añadiras otra/ y haras esto tanto tiempo q̄

puedes coger del humo quanto quisieres / y guarda no se escaliente mucho la cobertera el humo no sea pegue con el humo mas que se buelua alas partes baxas / porque es menester que lo auientes con vn auëtador continuamëte / o de tiempo a tiempo. Y la virtud deste humo es caliente y estitica / y el yso dello es muy bueno para alcohol y en las medicinas delos ojos. Y nosotros yfamos dello en las medicinas delos ojos en su flaqueza / y en los emplastos y en las lagrimas / y en el botoz. Y ansi se toma el humo dela manteca de vacas.

¶ La manera de cozer el alquitran.

¶ Toma vn vaso de tierra largo y enlodalo con arzilla y petlos / y pon en el hasta las dos partes de alquitran / y ponlo sobre las brasas y cuezelo hasta que quede la meytad del / y despues hincaras en el vn palo agudo / o vna aguja de hierro / y sacalo al ayre / y si se defecare sepas que es cozido / y entõces quitalo del fuego y secalo y ysa dello.

¶ La manera de raer los sandalos los quales son administrados en las medicinas delos apostemas calientes.

¶ Los sandalos vnos ay bermesjos y son mas frios q los otros / y otros son citrinos / y otros son blãcos. Y aqillos que los medicos mas ysan para resfriar son los bermesjos. Y ysan dellos en las medicinas dila gota cahete / y en las medicinas delos apostemas calientes. y la manera suya es que tomes vn pedaço dellos que con su grosseza hincha la mano y fregalo sobre vn hierro aspero hecho lima / o sobre vna piedra dura / porq no se mezcle dela piedra alguna cosa con los sandalos en el fregar / y fue cõsejo de algunos q fregasse sobre vna piedra delos çapateros porque si alguna cosa della se mezclasse con los sandalos no dañaria antes añaderia en su frialdad y en el prouecho / porque la complexion desta piedra es fria y defecatiua / y es menester que mientras se fregare se distile agua fria encima / o agua rosada / o delos cumos delas yeruas frias / ansi como son el cumo de yerua mora / memita siempre biua / lechuga y llanten / o otra cosa semejante de

Tratado

los otros cumos frios. Y entonces ten vn plato limpio delante ti sobre el qual haras el fregar en el qual cayga el agua o el cumo con el fregar de los sandalos. Y quando descendiere de los sandalos quanto quisiere con este cumo y fuere mucha el agua o el cumo/dera descender los sandalos en el hondo del vaso y echa lo demasiado que estaua encima de la agua/o del cumo/y lo que quedare cogelo y vsa dello y todo lo que fuere menester solo o compuesto en los emplastos/porque quitara los dolores calientes con el ayuda de dios. Y algunos de los medicos que estauan en nuestras partes fregauan los sandalos con tiesto de tierra blanca nueva dura/y vsauan de ellos en los apostemas calientes y en los clauos/y diziã que en el tiesto blanco estaua virtud de aprouechar alas apostemas. Y ay algunos que los fregauan en la muela de los herreros en la qual se aguzan los cuchillos.y ansi lo hazian los egipcios/mas los sandalos blancos y citrinos fregan como los bermejos.

¶ La manera de sacar las mucilagines de las simientes/ansi como de la zaragatona y de las alholbas/y de la simiente del lino/y de las maluas y sus rayzes/y de la simiente de maluaiscos y sus rayzes/y de la simiente de los mēbullos/y del maruuiio/y de los semejantes.

S La manera es que tomes de buena zaragatona quanto quisiere/y alimpiala bien de la tierra y de todas las cosas estrañas/y põla en vna olla limpia/y pona sobre ella de agua caliente quatro libras a cada libra de zaragatona/o mas segun que quisiere hazer la mucilage gruesa o subtil/y dexalo junto vna noche/en la mañana escalfenta lo vn poco sobre el fuego/y echarlo has en vna bolsa hecha de tela de lino nueva fuerte y gruesa/y cierra la boca de la bolsa con atadura muy fuerte/porque no falga fuera alguna cosa de la zaragatona/y despues sea colgado sobre la boca de vna olla vidriada / y da en la bolsa de cada parte con vna verga de palo/o de hierro delgada/y lo que saliere de la mucilagen traelo ordeñando alas partes baxas con la verga hasta que la mucilagen descienda en la olla/y haras esto tanto hasta que no falga cosa alguna de la bolsa/y despues abre su boca/y atala otra

vez mas baxo del lugar que la ataste antes y aprieta lo otra vez cō verga hasta que salga toda la mucilagen y la zaragatona saldra seca toda dela bolsa coneste artificio/ y segū esta manera se hazen todas las otras mucilagines/ y ay algunos que ponē sobre las simiētes agua caliente y mezclanlo bien/ y ponen lo en vn paño/ o en cribo/ y aprietan hasta que sale toda la bauaça/ mas la primera manera es mejor.

¶ La manera de sacar la miel de los anacardos.

Quina de los anacardos y quitales los pies es a saber aquello que esta pegado a sus ramos/ y ponlo en vna olla limpia con agua/ y yerua hasta que veas nadar sobre el agua ansi como miel/ la qual cogeras con vna cuchar poco a poco hasta que no quede cosa alguna della sobre el agua/ la qual guardaras para la necesidad.

¶ La manera de sacar los meollos delas simientes ansi como el meollo del carthamo/ y la simiente delas calabacas/ de los cogombros/ dela cidra/ de los melones/ y de los semejantes.

Quina del carthamo y alimpialo de sus superfluydades/ y si tuuiere alguna humedad/ cōuiene que sea desecado al sol. despues ponlo en vn mortero y quiebra ligeramente sus cortezas y frega con las manos hasta que la corteza se aparte del meollo/ despues acribalo poco a poco cō vn cribo hecho para esto en tal manera que el meollo descienda y la corteza quedara encima del cribo. Y ansi es menester que sea delas otras simiētes Y ay algunos q̄ quitan los meollos dellas con la mano cada vna por si/ y cogen los meollos dellas con tiseras pequeñas/ o con las vñas/ mas esta manera es de gran trabajo y no se puede hazer dellas sino poco/ y la primera manera es mejor/ y es la manera que mas auemos vsado.

¶ La manera de descortezar los granos dela catapucia mayor.

Tratado

Quando son tomados de su arbol frescos son muy difficiles de apartar de su corteza/ y quien quisiere quitarlos el cuero sin trabajo/ es menester que los estienda al sol caliente/ y dexelos todo el dia y mueualos de ora en ora/ porque quando el sol es caliente los granos hazen que la corteza rebiente de cada parte/ y haze salir los granos/ coge los que fueren salidos/ y si quedaren algunos granos que no sean apartados dela corteza seã con las manos fregados/ o con vn paño aspero hasta que salgan limpios/ y si algunos no rebentaren seã otra vez puestos al sol hasta que rebienten y sean hechos como antes/ mas si has menester alimpiarlos en breue tiempo pornas vna sartẽ enel fuego hasta q̄ sea medio caliente y quitala del fuego/ y pon enella los granos y mueuelos y sea el calor dela sarten algun tanto mayor q̄ no la del sol y seran las cortezas rompidas y saldran los granos/ mas para quitar su corteza segunda ay gran trabajo. P̄ por esto muchos sacan el azeite dellos sin quitar aquella corteza/ y quien quisiere quitar la corteza segunda no tienen otra manera sino alimpiando los granos vno a vno/ o q̄ los mase ligeramente y los acibe como dire de los granos del carthamo/ mas ellos se pegan en vno/ y se hazen pelota por su mucha humedad/ por lo q̄l es menester q̄ se muevan poco a poco con gran ligereza/ y segun esta forma es menester que sean molidos los granos del abalgar que son de laureola/ y de la yerça porque son semejantes a estos en la figura.

¶ La manera de quitar las cortezas de los granos del alegria.

Quina del alegria y alimpialo de la tierra que esta con ello y de las otras superfluydades y pon lo en vn vaso con agua fria/ y dexalo toda la noche y de mañana sea colado/ y dexalo secar vn poco dela humedad dela agua/ y sea puesto en vn paño de lino fuerte hecho talega y ata su boca/ y da al alegria de cada parte hasta que salgan sus cortezas/ y echalo en vn vaso y põ sobre ella agua fria y mezclalo bien/ y quando vieres su corteza nadar sobre la agua echala con el agua/ y sea hecho ansi hasta que no

quede dela corteza cosa ninguna / y despues sea sacado dela agua y guardalo para la necesidad.

¶ La manera del quitar las cortezas delas almen-
dras / y delos piñones / y delas nuezes / y las otras
semejantes.

¶ Todas estas cosas seles quita la corteza con agua calien-
te / y esto es notorio a todos. y ay algunos que las ponen
vna noche a remojar en agua fria y en la mañana quitan
se las cortezas. Y otros ay que las ponē en vna sartē sobre el fue-
go vn poco hasta q̄ les sean quitadas las cortezas / y algunos las
entierrā quādo son frescas en el tiempo q̄ las cogen en paja de tri-
go porque entonces seles cae la corteza de encima.

¶ La manera del secar las rosas para guardarlas.

¶ Toma delas rosas quando fueren la meytad dellas abier-
tas q̄ avn las hojas no sean salidas de su capullo y ponlas al
sol con todo su capullo en fin del mes de abril / y pon las al sol aq̄l
mismo dia que fueren cogidas / porque si guardassēs hasta la ma-
ñana mayormente amontonadas en vno perderian mucho de su
olor y bermejor / y quando las secas muenelas a menudo cada ho-
ra / y quādo se comēçaren a secar y hazer marchitas / quita sus ho-
jas delos capullos / y guarda las hojas y conserualas. z ya se sabe
a cerca de nosotros que aquellas que son secadas en el mismo dia
que son cogidas son assaz buenas / y su bermejor les q̄da y el olor /
y si no se pudierē poner al sol en el mismo dia que fueren cogidas
sean puestas en lugar ventoso en q̄ no aya humedad / y en el seguitē
te dia quando mas ay na pudieres sean puestas al sol hasta que cō-
plidamente sean secas / y es ya sabido que el secar dellas mejor es
ala sombra / saluo que es de mayor trabajo / y ay peligro que su co-
lor y olor seles destruya por la humedad que es causa de destruyr
se / quando queda muchas en ellas / por lo qual si quisieres que se
sequen ala sombra es menester que las pongas estendidas en lu-
gar caliente apartadas mucho d̄ la humedad / y es menester q̄ las
mires a menudo y que las rebueluas continuamēte / mas impossi-
ble es que se escusen de gastarse quando se secan ala sombra / y es

Tratado

menester que las guarden quando fueren complidamente secas en vn vaso de tierra y sea tapado bien la boca/porque queden en ellas la color y olor. Y sabida cosa es que el que secare diez libras de rosas limpias se tornaran en vna quando fueren secas/ y si las rosas fueren delos montes possible es que quedan mas. Y las rosas delos mōtes son de mas fuerte olor q̄ no las delos huertos y ansi mismo el agua/ y ansi mismo es d̄ todas las yeruas y de todas las flores que la virtud y el olor mas fuerte es de aquellas que nascen en los montes/ que no delas que nascen en las huertas y en los lugares baros.

¶ La manera del secar las violetas.

Las violetas se cogē en el mes de abril y es menester que las flores delas violetas sean cogidas quādo estuuieren en el fin de su bondad y madurez/ y seā estendidas al sol en el mismo dia que fueren cogidas ansi como dixē delas rosas ni mas ni menos quien quisiere guardar la color y olor dellas ansi como esta. Y las violetas delos mōtes son mejores que no las de los huertos. Y vna libra delas secas sale de diez delas frescas quādo fueren secas ansi como las rosas.

¶ La forma del secar todas las cortezas delas rayzes ansi como del hinojo/ del apio/ dela scariola/ de llanten/ y dela languabuey / y las cortezas delas rayzes del moral.

La manera del secar dellas es esta/ que las laues bien en aquel dia que son cogidas dela tierra y del lodo quitadas las hojas dellas/ descortezas los meollos dellas en esta manera cada vna rayz por si cascaras cō vn martillo d̄ hierro pequeño/ porq̄ en esta manera mas ayua y mejor se quitara la corteza del coraçon que no en otra manera/ y despues pon las al sol a quel mismo dia/ y es menester que esperes mas de vn dia/ porque destruyr seyan mayormente en el tiempo del inuierno/ y quando las secares rebueluelas a menudo al sol/ y en la noche pon las en lugar de viento lexos dela humedad/ y de dia pōlas otra vez al sol basta que seā secas/ y si el dia fuere de nublō sin salir el sol/ es me

neſter que los eſtiendas en vn cribo de paſa / o en vna ceſta de cañas delgadas y cuelgala ſobre el fuego en tal manera que el calor del fuego ſuba y las deſeque / y quiẽ quiſiere ſecarlas preſto auiendo dellas grã neceſſidad / es menester que tome vna ſarten de tierra ancha / y la eſcaliente ſobre el fuego. Deſpues quitela del fuego y eſtienda ſobre ella las rayzes / o qualquier otra coſa que quiſiere deſecar / y rebuelualo muchas vezes con la mano / y quando la ſarten fuere reſfriada q̄te las rayzes dela ſarten / y otra vez eſcaliente la y quite la del fuego / y torne ſobre ella a echar las rayzes / y haga eſto tantas vezes hafta que ſe ſequen y guarde ſe no ſe quemien. Y eſta es la manera del ſecar las en el tiempo de gran neceſſidad / y en el dia dela lluuia y de los nublos y humidades.

¶ La forma de tomar las cortezas delas cidras y delas otras pomas odoriferas / y de ſu deſacacion.

Aquel que quiere vſar de cortezas delas pomas dela cidra en las confecciones / eſcoja aquellas cidras que tienẽ mas agroz de parte de dentro / porq̄ las cortezas dellas ſon mas odoriferas / y es menester que ſeã quitadas las cortezas en el miſmo dia que ſon cogidas de los arboles. Primeramente ſean alimpiadas con vn paño limpio / y ſean quitadas con vn cuchillo que tenga el corte agudo poco a poco ligeramẽte / y no ſe tome dela carne con la corteza. Y en eſta manera cõuiene que ſe haga de los membrillos y delas otras pomas. y deſpues ſean ſecas con diligencia y cautela aſi como dixẽ / y ſean guardadas para la neceſſidad.

¶ La manera de infundir el armoniaque y las gomas que ſe ponen en las medicinas.

Quma el armoniaque y ponlo en vinagre por vna noche y en la mañana mira ſi el armoniaque aura beuido todo el vinagre / y ſino fuere bien deſhecho añadiras de vinagre vn poco y dexalo hafta que ſea bien deſhecho todo. Deſpues ponlo ſobre vn cribo de cerdas y fregalo con la mano hafta que deſcienda del cribo / y ſus palos y las hojas queden ſobre el cribo y aſi vſaras del / y ſegun eſta manera ſean preparadas todas las

Tratado.

otras gomas ansi como el encienso armoniach/ el oppoponaque/ el serapino/ la alfa fetida/ bedelio y las semejantes.

¶ La manera de hazer el sello con que sellan los trociscos.

Toma vn pedaço d' palo de ebano/ o de box/ o de marfil/ o de otra q̄lq̄er cosa q̄ q̄sieres/ y sea su gordura de medida de dos dedos/ y anchura d' tres dedos/ y de largura de vn palmo y sea aparejada su forma biē/ despues partelo en dos partes yguales segun su longura en tal manera que cada vna tabla tenga gordura de vn dedo/ despues haras las dos caras deli las bien y que se junte/ despues figura en las dos caras de las tablas figuras redondas segun la quãtidad d' los trociscos q̄ quisieres sellar agora sean grãdes agora pequeños. Despues figura dentro d' el circulo el nõbre del trocisco q̄ quierres/ cõuiene a saber del q̄ fuere hecho ansi como trocisco rosado/ o trocisco violado y sus semejantes y sea la scriptura del sello hecha al reues/ porque quando fuere sellado sea la scriptura derecha/ y quien quisiere señalar en vna tabla muchos nombres de trociscos/ es menester que selle en ella los nombres de cada vno distintamente/ y quien quiere en vna tabla solamente el nombre de vn trocisco es menester que figure en ella aquella sola especie de trociscos. Y quando quisieres señalar los trociscos cõ ella es menester que vntes cada vna tabla con azeyte rosado/ y los trociscos de diaui con azeyte violado y sellalos segun tu voluntad. Y aquesta es la forma del sellar. Mas ay algunos que hazen los sellos breues segun esta forma. Toma del ebano/ o de box y haz sellos redondos y figura en cada vn sello vna hoya redõda tan grãde como el medio trocisco/ o medio altramuz y figura en vna de las tablas la manera del trocisco q̄ quisieres/ y sino quierres dera la llana porq̄ puedas en ellas sellar diuersas especies de trociscos. Y ay algunos q̄ hazen en esta manera muchos sellos y figurã en cada vn sello el nombre del trocisco. y esta es la forma dellos/ mas quiē q̄ere q̄l sello haga trociscos de cierto peso/ es menester que haga vn trocisco y peselo fresco del peso que quisiere/ y haga en el sello vn agujero del trocisco a medida de aq̄l porque el peso sera segun el peso de aquel.

¶ La manera de colar las beuidas y las decociones / y la figura de los coladores.

Quasi menester que tengas tres coladores para colar las beuidas y las decociones de los xaraues. El primero sea mas pequeño que no el segundo / y el paño sea mas ralo / y el segundo sea mayor que el primero / y el paño sea mas espesso que no el paño del primero / y el tercero sea mayor que no el segundo / y el su paño sea mucho mas espesso. Y esta es la figura de los coladores.

¶ La manera de clarificar.

Quiere clarificar alguna beuida o xaraue ansi como el xaraue de rayzes / o el xaraue del ylopo / o de lampazo / o qualqer otro xaraue ansi como el orimel y las especies de los xaraues y todas las beuidas quando fuere acabada su decoció / es menester que primeramente se colados en cedazo de sedas despues cuelga los coladores todos vno dentro dellotro / conviene a saber el pequeño dentro del de en medio / y el de en medio dentro del mayor. Despues ponga en el pequeño las hojas del palmito o de las palmeras bien sacudidas del poluo / o de cerdas de cauallo bien lauadas / y hinche dellas quasi la meytad del colador y sean los coladores apartados el vno del otro quantidad de tres dedos / y cuelga los coladores en la pared y cuelga de baro dellos vn vaso para tomar lo que colare. Despues echa dentro del colador encima la beuida cozida / o aquello que quisieres colar y dexalo colar por si sin tocarlo con las manos / porque descendera del primero al segundo / y del segundo al tercero. Y si algun colador fuere cerrado por la grosseza de la decocion y no descende alguna cosa del agua / es menester que vazies lo que esta en el colador y laualo de aquella grosseza / y despues buelue la decocion en el y dexala hasta que sea clarificada / y hazlo ansi hasta que descienda toda la decocion y echa fuera su sustancia y usa de la decoció clarificada. Y quiere quisiere hazer xaraue della sera de mayor prouecho y mas ligera para beuer.

¶ La manera de hazer el salitre que entra en muchas medicinas.

Tratado

Toma de aquella yerua que se dize alchali/ y baras en la tierra vn gran hoyo y hinchelo de aquella yerua quando esta verde/ y enciende en ella fuego. y quando fuere quemada aqlla q̄ pusiste pon otra encima della/ y baras lo ansi hasta que sea llena la hoya de aquella yerua y toda sera bien quemada/ y dexa amatar el fuego y resfriar la ceniza. Y despues descubre q̄ tu hallaras alli la sal dela ceniza hecha piedra/ o coajada en gran pedaço en la hondura d̄ la hoya el qual tomaras y quiebralo en pedaços y guardalo para la necesidad.

¶ La manera de emblanquescer la misma sal.

Si quisieres emblanquescer esta sal toma dello ansi grande como esta/ y muelelo y ciernelo/ y ponlo en vn vaso y pon sobre el tanta agua basta que sea cubierto y sobrepuje el agua dos o tres dedos y mezclalo y dexa descender las hezes en el suelo d̄l vaso/ y lo subtil este encima. Y despues clarificalo en esta manera. Toma vn pedaço de paño limpio cuya lōgura sea de dos palmos o mas/ y la anchura de dos dedos pon el vn cabo del paño en el agua/ y el otro por la boca del vaso que salga colgando de fuera/ y pon vn plato debaro del paño para recibir lo que se distilara dela agua por el paño/ y dexalo assi hasta que toda el agua se distille/ el qual ponas en vna olla nueva y pon la en vn horno de pan/ y dexalo vna noche o mas que se cōuertira en sal coajada ansi como camphora/ y si en vna vez no fuere coajada ponas la muchas vezes hasta que sea coajada. Y ay algunos que ponē aquella agua en vna sarten de tierra nueva y encienden fuego debaro della y ansi se coaja y la guardan.

¶ Otra manera.

Toma de soda que es aquella sal negra coajada vna libra/ y pon sobre ella seys libras de agua/ o en otra manera quatro libras y prepara la segun la p̄paraciō que dire y clarificala distilandola y coajala/ y guardala en lugar humido o donde no se allegue el sol/ porq̄ deshazer seya como la sal y açucar. Y otros dizen que mas es menester q̄ se ponga al sol y no se toque de humedad/ porque se guardara mejor y no se deshara.

¶ La manera del quemar el achali emblanquescido.

Toma lo y muelelo/ y quemalo segun la regla que dixere del quemar el plomo en el tratado primero.

¶ La forma del secar las rayzes de la aristologia luenga y de los gamones/ y las especies del luf que es serpentina y la rayz del diptamo/ y de la rayz de la alfesira que es vid negra/ y la rayz de maluausco/ y la rayz de lenguabuey/ y la rayz del abalhain/ y del meu/ y del fu/ y de los satiriones y del secacul/ y la rayz del moral/ y las otras rayzes semejantes a estas especies.

¶ Menester es que se lauen en aquel dia que fueren arrincadas muy bien limpias de la tierra y del lodo que con ellas esta apogado. y despues cortalas en pedacos pequenos y ponlas en vn hilo en tal manera que no se toquen/ y seã puestas al viento en lugar a donde sopla a menudo/ o si fuere inuerno cuelgalas al humo hasta que se sequen/ y guadalas para la necesidad.

¶ La manera del coger las yeruas medicinales/ y el tiempo de guardarlas.

¶ Menester es que las yeruas seã cogidas en tiempo sereno y claro no de vientos. Y es menester que sean cogidas en la fin de su bondad y madurez y en su tiempo/ y no quando ya esta consumidas por vejez o por alguna de su enfermedad. Y las yeruas que son cogidas en lugares de montana y duras son de mas fuerte virtud que no aquellas que se cogē en los valles y en la tierra gruesa y en los vergeles y en lugares muy humidos. Y es menester que escojas las yeruas que son mas ramosas y que son coplidas con sus simientes/ ansi han de ser como el cantuello arabigo/ y el mestrancho/ y el tribulo marino/ y el yfopo/ y los semejantes. Y las flores conviene que sean cogidas antes que se caygan ansi como la flor de la cotula fetida/ y de la mananilla/ y de las violetas/ y del gesmin y sus semejantes. Mas el tiempo del coger las frutas es quando fueren bien maduras assi como las uvas/ bigos/ y dardiles/ las peras ciruelas y las semejantes. Y las simientes es menester que se cojan quando comienca a secarse y caerse/ y antes que sobre ellas cayga agua y se

Tratado.

destruyan/ y el tiempo de coger las rayzes/ y los ramos/ y las co-
tezas es quando comiençan a caer sus hojas.

¶ La manera del exprimir los cumos delas plantas.

Quene ser es q̄ los cumos delas plantas sean exprimidos
delas hojas y delos ramos dellas quãdo son tiernas an-
si como dela celidonia/ siempre biua/ el cumo de ypoqui-
stidos/ de asensios y sus semejantes. Y es menester que las plan-
tas o los arboles sean llagados quando quisieres tomar su leche
o la lagrima quando estuuiere fuerte en la tierra/ no despues que
fuere arrincada/ ansi como quando quisieres hazer opio/ euforbio
y los semejantes.

¶ La manera del secar todas las yeruas.

Generalmente deues saber q̄ las rayzes y las hojas y los
ramos no deuen ser defecados antes que sean lauados
dela tierra y de sus suziedades/ y sean secadas en lugar a-
do no aya humidades.

¶ La manera del guardar las yeruas/ y las flores/ y si-
mientes/ y delas otras cosas.

Es menester que guardes las flores delas yeruas medi-
cinales en caras de madera/ y las simientes seã puestas
en saquillos de cuero o de papel/ porq̄ las ayuda a su me-
jor conseruacion. Y esto segun la sentencia de diascorides/ y el con-
seruar dlas cosas humidas ansi como son los cumos y las gomas
claras/ y las confeciones/ y sus semejantes deuen estar en vasos
gruessos de vidro/ o de tierra vidriada/ o de plata/ o de cuerno/ o
de cosa semejante. Las medicinas blandas que son buenas para
las medicinas delos ojos deuen ser guardadas en vasos de aram-
bre. Mas en los unguentos que entra pez y vinagre es menester
que los guardes en vasos de arambre. Y las enrúdias y los sesos
y toda cosa gruesa es menester que se guarden en vasos hechos
de estaño. Y toda poluora si es poluo de gerapigra y sus semejan-
tes es menester q̄ sean guardadas en vaso de tierra de boca estre-
cha/ y sea cerrada su boca con cera o barro porque no se pierda/
o se mengue su virtud. Y es menester quel arrope ansi como delas

vuas / y de los membrillos / y de mirto / y de las mançanas / y sus semejantes en vaso de tierra nuevo / porque la tierra atrae así la humedad que esta en ellos / por lo qual mas se guardan de la corrupcion. Y los azeytes deuen ser guardados en vasos de vidro / y la boca de los vasos deue ser apretada porque no se destruyan y hie dá. Y es menester guardar todas las especies aromaticas / y la gallia y todas las especies aromaticas para bien oler en vasos de oro o de plata sobre dorado / o en vaso de nacar / o de vidro. Y toda cosa azeda que se deua guardar es menester que se guarde en vaso untado de cera o de pez. Y es menester guardar en vidro todo vino que tuuiere la substancia y gual que es señal de mucho durar / y señal de no corromperse / y todo vino que tuuiere la substancia desigual es señal de irse a corromper facilmente / y que largo tiempo no puede ser cõseruado / es menester que se guarde en vaso de tierra / porque la tierra seca su humedad demasiada que es causa de la corrupcion.

¶ La manera de coger la coloquintida y del secarla.

Las coloquintidas deuen ser cogidas en el fin del mes de setiembre / porque entonces son en el fin de su bondad y madurez / y es menester que no cojas dellas / salvo aquellas q̄ la color declina a citrina / y quando sus hojas se comiençan a secarse y a delgazarse y escoje dellas las mayores en cantidad / y cõuiene que no tomes la que nasce sola en su arbol / porque es muy mala y matadora. Mas la manera de secarlas es que las guardes bien porque no se sequen en breue tiempo pon las al sol y buelue las a menudo cada dia / y de noche pon las en lugar apartado de la humedad / y guarda bien hasta que sean secas / y quiẽ no las pudiere desecar al sol porque por ventura el tiempo sera nubloso / es menester que las pōga en bilos llenos dellas / y las cuelgue cerca del fuego al humo porque se sequen. y quando fueren secas alimpia las de su corteza y de sus sientes / y guarda su substancia en cuero.

Comiēca el tercero tratado dela preparaciō delas medicinas que son tomadas delos animales.

La forma del quemar todas las especies de las conchas.



Enester es que quiē quiere quemar las cortezas delas conchas que seā molidas y puestas en vna olla limpia / y sea la olla puesta enel horno del ollero vna noche / y despues sean sacadas si fuerē bien q̄madas ansi como ceniza blāca / y sino torna otra vez y pō las enel horno del pan / o enel mismo / y dexalo hasta que sean bien blancas calcinadas . Y ay algunos que ponen las

conchas encima delas brasas y soplan / y dexan las hasta que son blancas y muelen las y ponen las sobre vn tiesto de tierra sobre los carbones / y soplan hasta que son blancos segun su voluntad.

La forma del quemar las cascarras de los hueuos.

En menester que mires aquello que dixere delas conchas y quema las ansi como dixere dellas / porque la misma manera es ni mas ni menos.

La forma de quemar los cuernos delos ciervos.

En la forma del cuerno del venado ansi como esta y pō lo encima delas brasas y sopla hasta que sea blanco. Quien lo quiere quemar en otra manera quiebrello en pedaços y pongalo en vna olla y haga ansi como dixere delas conchas.

La forma de lauarlos.

En quien quiere lauarlos / lauelos segun la regla que dicho auemos enel lauar d̄la scoria / y vie dellos en las medicinas d̄los ojos quādo corren a ellos humores y para

las apoftemas y ala grosseza delas palpebras / y quiẽ haze del pol nos para los dientes / alimpia los dientes delas suziedades. y se gun esta forma son preparadas todas las vñas y suelas.

¶ La forma del quemarlos.

L a manera del q̄marlos es ansi como la manera del que mar delas cõchas. Y ay algunos que las ponen encima delas brasas y soplan hasta que se emblanquescen.

¶ El lauar de todas estas cosas.

Q uo la manera del lauar delas conchas quemadas y de las cascarras d̄los bueuos y delos cuernos es como el la uar dela thutia ni mas ni menos.

¶ La forma del quemar dela seda que entra enel diamusco.

Q uo de los capillos dela seda nueva q̄ no passen de vn año / y abre los y saca los gusanos muertos que estan en ellos y alimpialos bien / y pon los enel suelo de vna olla nueva / y pon sobre la boca dela olla vna piedra / y pon la olla encima del fuego y haz de baxo della fuego manso / o pon la enel horno del pan / y no es menester que se quemem mas que solamente se tuesten / o asien en tal manera que se puedan moler y hazer poluos y guardalos y vsa dellos.

¶ La forma del quemar dela lana.

L auala y peynala cõ peyne y pon la en vna olla de barro / y quemala ansi como se quema la seda / y ay algunos que la peynan con su suziedad / y despues lauanla y hazen como dixere.

¶ La forma de lauar la ceniza dela lana quemada.

Q uo la ceniza dela lana y pon la en vn plato / y echa sobre ella agua y mezclalo / y espera hasta q̄ el agua sea clara y la ceniza descienda / y echa fuera aquella agua y pon otra vez sobre aquella ceniza otra agua y bagase como antes hasta que la ceniza no punga la lengua quando se gustare / mas sea al gusto suptica y despues secala y guardala para poner en las medicinas de los ojos.

Tratado

¶ La forma del quemar los cangrejos para dar a beuer aquellos que mordio el perro rauioso / y para dar a los ptisicos y emotoycos.

¶ Toma los cangrejos del rio biuos quando estuuiere el sol en el signo de aries a. xiiij. dias del mes lunar / y pon los en atánoz / o en vn horno de pan hasta que sean quemados y no sean conuertidos en ceniza. Y algunos encienden el atánoz con sarmientos de vides y la forma es misma / y los q̄ son para los ptisicos y para los emotoycos cortá les los pies y los dientes / y así los queman.

¶ La manera de quemar los scorpiones para quebrar la piedra.

¶ Toma diez scorpiones biuos y pon los en vna olla nueva y enlodala con massa o con tierra y pon la en el horno y enciende en el fuego con sarmientos de vides hasta q̄ se scalente / y dexa la olla allí vn dia y vna noche y saca los / y da su ceniza a beuer en la hora del dolor de los riñones quando fuere de piedra / peso de seys granos con rraue de rayzes porque quiebra la piedra. Y ay algunos q̄ ponen la olla en atánoz de pan y dexá la diez horas / y despues hazen poluos los scorpiones y guardá los.

¶ La manera de quemar los tyros que se ponen en la triaca / y las otras serpientes.

¶ Toma las serpientes tyrias hembras que son bermejas de color y tienen la cabeça ancha / y caça los en el inuier no en los lugares a do está cerca de las aguas y arboles Y pon los en vna olla nueva y embarra la boca cō barro y con cabellos y póla en el horno vna noche: toma dela ceniza destas y póla en alcohol / o muelelo y emassalo cō azeite y haz amplasto sobre las scrofulas porque las desbaze. Y así mismo es menester quemar las otras serpientes / saluo que se deuen quemar mas tiempo porque son mayores de cuerpo y mas grueltas / y su operacion en las scrofulas es así como la operacion de los tiros.

¶ La forma de quemar la cabeça del tiro que se pone en el alcohol.

Quma delas cabeças delos tiros luego acabando selas de quitar sin q̄ sean salados y pon los en vna olla de tierra vidriada y embueluela con massa y pon la sobre el fuego de brasas / y no es menester que se quemem en tal manera que se hagan carbones / mas que quede enellos alguna cosa de humedad que puedan solamente molerse / poluorizarse / y cernerse.

¶ La forma del quemar dela liebre para el que tiene piedra.

Quma la liebre y deguella la / y pon la en vna olla nueva con su cuero y quemala hasta que se torne ceniza despues muele la ceniza y daras della dos dragmas / porque es muy maravillosa en el quebrar dela piedra.

¶ La forma del quemar los erizos y las ranas.
Quma los como dixes dela liebre ni mas ni menos.

¶ La forma de quemar las golondrinas q̄ se admistran en el mal dela garganta.

Quma delas golondrinas nuevas antes que les nascan sus plumas. Y dixo Galieno / menester es que se quemē con sus plumas / y sea puesta sobre ellas alguna poca de sal y seā puestas en vna olla nueva la qual sea cubierta y embarrada / y pongase encima delas brasas o en horno de pan hasta q̄ sean quemadas y guardalas para quando fuere menester. Y dixo el diafcorides que quien toma las golondrinas con su madre / y las quemare en vna olla y mezclare la ceniza dellas con miel y la pusiere en el ojo que aguzza la vista / y quien vntare con ellas la garganta ayuda y aprouecha a los apostemas dela squinancia / y ala fiebre / y ala inchazon dela vna.

¶ La forma del coger las cautarides y el guardar dellas.

Quuiene que las caçes en el tiempo dela prima vera / y es coge dellas las bermejas / grâdes / blâdas al tato / y guarda te delas negras y asperas / y tēga el caçador dellas en la mano vnas tifericas de hierro / o de palo / y pōgalas con aq̄llas

Tratado

tifericas en vn vaso de boca estrecha. Y despues pon sobre ellas azeite anejo/ y cuelgalas al sol muchos dias hasta que sean podridas y vsa dellas. Y ay algunos que las quemã como las golondrinas/ y dixo diascorides que las cautarides que se engendran en el trigo son calientes/ y es menester que se pongan en vn vaso no vidriado/ y sea cubierta la boca del vaso con paño de lino y horade se el suelo dela olla y sea puesta la boca dela olla sobre el humo de vinagre fuerte heruiendo/ y deralo encima de aquel humo hasta q las cautarides sean muertas/ y pon las en vn bilo de lino y guardalas. y las mas fuertes cautarides son aquellas que se bueluen en muchas colores y tienen manzillas citrinas y son de gran cuerpo largas y llenas/ y las que son de vna color sin que se muden en muchos colores son de flaca operacion. Y esta es la manera de todas las species delas cautarides.

¶ La forma del coger el estiercol delos perros que se administra en las medicinas dela garganta.

¶ Si menester que escojas el estiercol que fuere blãco/ porque es señal que es de comer d los huesos cogese fresco de vn dia o de dos y haz lo secar/ y guardalo para la necesidad.

¶ La forma de coger la sangre dela tortuga del agua la qual es administrada en las medicinas delas pōcoñas.

¶ Toma la tortuga del agua y pon la boca arriba encima de vn plato/ y subitamēte le corta la cabeça y dexa salir su sangre. Y quando fuere coajada cubre el plato con el cedaço de cerdas/ o de paño de lino/ y pon la al sol hasta que sea seca y guardala/ y la cantidad que della se deue dar quando el tiro mordiere el hombre es tres dragmas con tres onças de vinagre/ y en el tercero dia sea dado peso de vna onça con cinco onças de vinagre/ porque es muy verdadera cura.

¶ La forma del coger dela sangre delos animales la qual es puesta en las medicinas que aprouechan alas pōcoñas/ ansi como es la sangre del cabrito y delas anfares/ y las semejantes.

Es menester que sean escogidos estos animales sanos / y cada vno dellos sea degollado / y pon su sangre en vn vaso de vidro limpio / y secalo al sol y guardalo y vsa della.

¶ La forma de tomar los sesos delas aues que se administran en las medicinas del coyto.

Estas son las auezillas delas quales los sesos son necesarios para tomarse / y son las que hazen nidos en las casas que se dizen gorrones o pardales / y deue se caçar en el otoño / o en la prima vera / y deguella los y sacales los sesos y põ los en vn vaso limpio / y limpialos delos vientres que les cercan y pon conellos por todos diez celebros y vna yema de hueno fresco que sea de gallina que tenga macho y mezcla lo todo y põ lo en vna sarten encima dela ceniza caliente / y dexalo hasta que se coaje y sea seca su humedad / y quitalo del fuego y ponlo al sol porque se sequẽ / o ponlo otra vez sobre el fuego hasta que sea seco y vsa dello en las medicinas del coyto. y ay algunos que hazen esta medicina sin yemas. y ay algunos que dellos vsan frescos como se sacã de las cabeças despues que se deguellan. y ay algunos que a los sesos y a los huenos añaden vn poco de miel / y coajãlo sobre el fuego y vsan dello.

¶ La manera de tomar la hiel de todos los animales de quatro pies y dlas aues / y la forma de guardarlas.

Quando la hiel quando es fresca y ata su boca y pon la en vna olla con agua herviente / y dexala allí tanto tiempo que puedas andar tres passos / y sacala luego dela agua y dexala ala sombra a do se seque / y nola dexes en lugar humido / y guardala y vsa della. Mas las hieles que queremos vsar en las medicinas delos ojos es menester atar las bocas con hilo de lino y ponlas en vn vaso de vidro en el qual este puesto vn poco de miel y sea atada la boca del vaso con vn hilo / y guarden se para la necesidad.

¶ La forma de tomar los cuajos de todos los animales.

Tratado

Toma los cuajos de los aiales quando son frescos muertos/cõuiene a saber despues q̄ los vueres degollado y embueluelos en sal y cuelgalos al sol y guarda los.

La forma de sacar la humedad de los caracoles.

Toma los caracoles y luego que los tomares horada su carne con vn cuchillo agudo/porque luego saldra mucha humedad viscosa/la qual es buena para quitar los pelos de los parpados/y vsa della en los vnguentos que son puestos en la frente para prohibir los humores q̄ vienen a los ojos.

La forma de tomar la vrina de los niños que se pone en las medicinas agudas.

S menester que cojas las vrinas de los niños en vn vaso muchos dias/y quãdo sea cogida la hez que esta en el suelo del vaso echa fuera lo que nadare encima/y baras esto muchos dias hasta que se coja assaz de su hez/y vsa della ansí liquida como esta/o secala. Y guardala porque es aguda como la sal armoniach.

La forma de guardar el agua de la mar porque no se corrompa.

Toma el agua de la mar clara/y límpiála que no le sea mezcla da cosa de agua dulce/y guardala en vn vaso nuevo/porque su grossura se deshaga.y ay algunos que la cuezen muy bien antes que la guarden.

La forma de hazer cola de los cueros de los bueyes y de las bestias la qual se pone en los emplastos de las beruias.

Toma de las extremidades de los cueros de los bueyes o de las bestias/conuiene a saber de los cueros de los pies/manos/y cabeças.y laualos muy bien de toda su suziedad y de la tierra/y hinche dellos vna olla grande y cubre los de agua y pon la olla en vn horno de pan del principio de la noche hasta la mañana/y despues sacala y cuela la/y si el agua se cojare bien/sino cõuiene que se tome otra vez al horno/o mas hasta que aquel agua sea engrossada/y quando fuere refriada cojase/def=

pues cortalos en pedaços/ y dexalos secar en lugar de vieto no en lugar humido ni caliēte hasta q̄ sea hecho como vidro y guardalo.

¶ La manera de preparar las enxundias y de guardar las segun la dotrina de diascorides.

¶ Toma delas enxundias segun tu voluntad ansi como el t seuo del cabron/ o de ouejas/ o puercos/ y sus semejantes/ y toma del que fuere mas gruesso como la enxúdia delos riñones/ o el redaño del viētre/ y pō lo en vn vaso y echa sobre el de agua de lluvia fria/ y fregala bien con la mano y limpiala biē dela sangre y delas venas y delas peliçulas/ y lauala otra vez hasta que sea limpia y sea hecha blāca/ y guardala en vna olla nueva que sea mayor dos vezes que no el seuo/ y pon sobre ella agua con q̄ se cubra/ y pon el vaso sobre el fuego mās y pequeño y mezclalo hasta que se desbaga. y quando fuere el seuo deshecho ponlo en vn vaso q̄ tenga agua fria y laua la olla bien y dexa la secar bien del agua y derrite segunda vez el seuo/ y otra vez lo hecha en el agua fria y dexalo resfriar/ y haz esto tres vezes/ y en la quarta vez derritelo sin agua y echalo en vn vaso que este escalentado con agua caliente/ y cogelo que se clarificare dela enxundia/ y echa fuera si quedare alguna cosa de su substancia/ y guardalo para la necesidad. y segun esta manera se prepara la enxundia del puerco y del osso/ y de todos los otros animales.

¶ La forma de preparar el seuo delos riñones de las vacas.

¶ Toma del y limpialo de su peliçula: y laualo con agua de la mar/ y pon lo en vn mortero y majalo bien/ y echa encima dello quando lo majas del agua dela mar y haras esto muchas vezes y en el fin porras lo en vna olla d̄ barro/ y echaras encima del agua del mar con la qual sea cubierto y cuezelo tãto tiempo que pierda su olor natural. y despues pon a quatro libras del seuo quatro onças de cera y derritelo todo en vno. y quando fuere muy bien resfriado toma su parte de encima y pon lo en vna olla nueva/ y pon lo al sol cada dia muy bien cubierta de vn paño limpio porque se haga blanco/ y su olor y hedor se vaya.

Tratado

Y ay algũos que lo ponẽ en vn vaso pequeño como se haze la cera quãdo se haze blãca/mas el seuo del buey deue ser preparado en esta manera. Primeramẽte laualo con agua marina o con agua y sal segũ la forma dicha/y despues cuezelo cõ tãto vino bueno q̃nto fuere el seuo/y quãdo heruiere dos buenos heruores:es menester q̃ quites la olla del fuego y dexes el seuo quatorze horas/y si q̃da re enel algo del hedor ponlo en otra olla nueva. Y ay algunos que lo lauan sin sal para las enfermedades que la sal es dañosa. Y el q̃ se preparare en esta manera no es muy blãco/y assi prepararas todos los seusos y enxundias.

La manera de preparar las enxundias delas anares/y delas anades.

Toma sus enxundias quando fueren degolladas frescas/y limpialas bien de sus peliculas y pon las en vna olla nueva de tierra la qual sea dos vezes mayor que no son las enxundias/y cubre el vaso y dexalo al sol muy caliente/y lo que se derritiere d̃la enxundia quitalo y p̃olo en otro vaso/y haz esto muchas vezes para clarificar esto segun que saldra dello hasta q̃ no quede cosa ninguna/y despues toma lo que fuere clarificado/y guardalo en lugar frio y vsa dello quando fuere menester. Y el que quiere hazer la obra con la preparacion/es menester que lo derrita en olla doble segun esta forma. Toma vna olla nueva y pon enella d̃la enxundia/y esta olla pon dentro de otra olla llena de agua y sean las dos puestas encima del fuego/y todo lo que se derritiere clarificalo en otro vaso hasta que todo sea derretido/y guardalo en lugar frio. Y ay algunos que echan encima dello vna poca de sal quãdo lo guardan/porq̃ aprouecha ala floxeza quando se mezcla con las medicinas que aprouechan a esto/y lo que dello estuuiere sin sal aprouecha a los dolores dela madre/y ponese en los emplastos que se ponen sobre los ojos y en las bendeduras delos beços/y en los dolores delos oydos y en la aspereza dela cara/y mejora el color. Quien quisiere guardar el enxundia del anade/o d̃la gallina y las semejantes qualquiera que quisiere quando fueren frescas lauallas muy bien muchas vezes y cuelelas ala sombra por vn cedaço:

y quando fuere seco ponlo en vn paño de lino / y aprietalo bien / y atalo con vn hilo de lino y cuelgalo ala sombra y dexalo muchos dias. Y ay algunos q̄ lo ponē en miel y lo guardā por mas tiēpo.

¶ La forma de preparar los sesos delos animales / y del guardarlos.

Quia los sesos ansi frescos como estan y sacalos de sus craneos y limpialos fregando con la mano y agua fria / y laua los bien y cuela los cō vn paño y guardalos. Y ay algunos que los lauā ansi y ponen los en dobladas ollas al fuego hasta que se desbaga el seso y cuelan lo en otro vaso de tierra nueuo. Y quien los quiere guardar sin preparaciō haga ansi como enseña delas enxundias delas gallinas y delas ansares.

¶ La manera de preparar los tuetanos delos animales para guardarlos.

Quia los tuetanos ansi como estan frescos y sacalos de sus huesos y limpialos fregādo con la mano / y pon de agua fria laualos y cuelalos con vn paño y guardalos. Y ay algunos q̄ los lauan ansi / ponen los en dobladas ollas y ponen la olla sobre el fuego / y dexanlos hasta que sean derretidos / y cuelan los en otro vaso / y despues toman aquello colado clarificado / y guardan lo en vaso de tierra nueuo. Y quien los quiere guardar sin preparacion haga lo ansi como enseña delas enxundias de las gallinas y de las ansares.

¶ La forma de guardar el yfopo humido.

Quia dela lana suzia y humida ansi como se tresquila / y lauala en vn vaso hasta que se coja de su grassa que nadare sobre el agua assaz / y despues cuela el agua della y pō la grassa en vn vaso de arambre y echa sobre ella agua / y haz que hierua con poco fuego / y toma aquella grassa colada y pon la en vn plato cō agua fria muchas vezes. Y la manera del lauar es que la mezcles muchas vezes cō la mano hasta que su spuma suba. Y despues toma vna poca de agua de mar y echala encima de aquella spuma hasta que dexa de heruir / y coge aquella grassa lumpia y despues añade sobre ella otra agua y mezclala hasta que suba su spuma / y echa en

Tratado.

cima della vna poca agua de mar/ y quando reposare la spuma fuya coge la grassa que nadara encima del agua y fregala con la mano/ y fino vieres alguna cosa de suziedad enella biẽ/ mas si estuuiere lauala otra vez segũ esta regla/ y es que eches encima della otra agua y muda el agua a menudo hasta q̃ este blãca. y esta obra es menester que hagas al sol caliẽte/ y despues guardalo. Y ay algunos que tomã de aquella grassa y ponen la en vn vaso que este escallentado con agua caliente/ y ponẽ encima del vn paño grueso y ponẽ lo al sol hasta que sea gruesa aquella grassa y sea hecha blanca. Y el yfopo humido bueno es quãdo no tiene olor de lana/ y el que la pone con agua fria en vn vaso y batiendola se haze blãca y no sea hallada enella alguna aspereza ni alguna cosa coajada como se halla enla que esta falsificada con cera derretida/ o cõ pez o con seuo. Y la virtud desta es caliente y ablanda los apostemas duros/ y mayormente los apostemas del stomacho y dela madre/ y pone se en muchos vnguẽtos y emplastos/ y el quemar dello es que se ponga sobre el fuego en vna olla nueva y sea dexado alli hasta que sea hecho como ceniza y su grassa sea engrossada. Y ay algunos que cogen su humo y lo ponen en las medicinas delos ojos.

¶ La manera de coger el estiercol delos niños que se administra en las medicinas delas enfermedades dela boca ansi como dixo galiẽno en el libro nõbrado almeymur segũ la sentencia delos antiguos.

Dizia venir moçachos a su casa y bazia que comiessen pan y altramuzes/ y era este comũmente su manjar/ y tomava el estiercol dellos y sacaualo y vsaua dello en las medicinas delos apostemas dela boca y en los apostemas malos porque vntaualos de parte de fuera con aquel estiercol mezclado con miel y aprouechaua en mucha manera/ y dixo en el libro que hizo delas medicinas simples/ que vno vfo mucho deste estiercol y muchas vezes auia sperimentado tener gran prouecho/ y no daua a los moçachos a comer los altramuzes sino porque el estiercol no tuuiesse tanto beber/ y daua a los moçachos a comer car-

ne de gallinas / y de pollos / y de palomas / y el estiercol dellos ha-
zia la misma operacion ni mas ni menos.

¶ La forma de cozer la miel con agua para hazer los
xaraues.

Quma dela miel blanca limpia de vn año que tenga po-
ca agudez y muy dulce y que nunca sea tocado del calor
del fuego / y põ la en vna olla de tierra de boca ancha que
parezca caçuela / y pon en cada vna medida de miel diez medidas
de agua clara / y haras señal enel costado dela olla hasta el lugar
que llega la miel sin el agua / y despues enciende el fuego manso
debaro dela olla / y quãdo la miel hierua alimpiala de su suziedad
con vna cucbar hasta que quede limpia y clara / y mezclalo siem-
pre con poco fuego / y guarda no se queme y se destruya / y quãdo
la miel descendiere hasta la señal de su cantidad que beziste en
la olla / es menester que echas sobre ella cinco medidas d'agua / y
continuaras su cozimiento y mezclalo sin parar hasta que otra vez
se llegue ala señal sobre la medida con vn dedo. Y ay algunos que
ponen otra vez otra agua para cozerla y cuelãla / y guardãla en vn
vaso de vidro / y es menester como dixo galieno q̄ se cueza en dia
claro y reposado de todo viento / y guarda no caya dentro alguna
suziedad porque no se destruya la miel / y guardese del humo de
los leños quando se cueze / porque conuiene que sean los leños
secos / y esta es la manera.

¶ La forma de hazer blanca la cera.

Quma dela cera que tomaste dela colmena cuya color de
cline a blanco si puedes / y si no puedes dela cera limpia
y mejor / y pon la en vna olla nueva cõ mas dela meytad
de su cantidad de agua clara y limpia / y pon la sobre el fuego ha-
sta que toda la cera sea derretida y vaya nadãdo encima del agua
Y despues toma vn vaso de vidro cuya parte d' fuera sea lisa y mo-
jalo en agua fria y mete menos dela meytad del en la cera derreti-
da / y sacalo con la cera que sele apegare y dexa resfriar aquella ce-
ra / y quita aquella cera del vaso porque ella torna forma de plato /
y haras lo ansi hasta que saques toda la cera. Y despues pon estas

Tratado

formas al sol muchos dias / y rebueluelas a menudo de cada parte hasta que se bagan blancas y sea hecha cera blanca como aluayalde. Y ay algunos que la hazen blanca en tres dias en el mes de julio quando el sol fuere en mayor calor. Y dixo diascorides que segun esta forma podemos emblanquescer la goma arabiga quando se cueze en agua marina hasta que se haga blanco / e yo lo experimente y no lo halle verdad.

Otra manera de emblanquescer la cera.

Cueze la cera en agua hasta q̄ el agua se haga negra y echa fuera aquella agua y pon otra / y haz esto muchas vezes hasta que se haga blanca / y coge la cera y guardala.

La manera de hazer goma del marmol.

Goma del marmol blãco y muelelo gruesamente / y mezclalo con cola de cuero y haras tablas del encima dela piedra de marmol llana y dexalo secar. Y ay algũos que toman del marmol molido como dixere y confecionanlo con terbenquina derretida sobre el fuego con mediana cõfecion / y estienden lo encima de vna tabla de marmol hasta que se refrie. Y esta es la goma del marmol la q̄l se haze cõ artificio. Mas ciertamẽte lo que se trae a nosotros no he visto como se haze / ni he visto alguno que lo aya visto. y quiẽ poluerizare dello sobre las heridas frescas quando estã cõ su sangre cõsueldalas / y no dexa hazer en ellas materia y es buena al apostema blando.

La manera de hazer la sal armoniac.

Toma las piedras que se hallan en los estiercoles de los baños los quales se encienden con el fuego dela suziedad de aquel lugar / y son piedras negras que se coaja dela virtud delo salado que esta en aquella suziedad. Toma pues de aquellas y muelelas bien / y pon las en vna olla que tenga anchacha boca / y pon encima della vn plato de tierra vidriado y haz vn agujero en su suelo / y enloda la boca dela olla y del plato encima / y hazle vn horno muy bueno en tal manera q̄ la olla pueda estar en medio / y sea todo de tierra porque pueda sostener gran fuego /

y enloda la boca del horno con arzilla y enciende el fuego debajo de la olla / y mira el agujero que esta en el plato / y si vieres de alli salir agua o vapor dexa el agujero abierto ansí como esta hasta q̄ salga toda su humedad y comience a salir su humo blāco semejante a sal armoniaque. Entonces es menester que cierras muy bien el agujero y añades el fuego todo el dia / y despues dexa resfriar el horno / y quando fuere resfriado descubre el vaso y quiebra el plato / y toma la sal que esta en ella liuianamente y guardalo.

Aquí se acaba el Seruicio libro
de albuchasis.

g iij

Tabla.

Comiença la tabla de todo lo cõtenido en este libro llamado Seruidor de albuchasis en que ay tres tratados. En el primero tratado pone la preparacion delas piedras minerales solamente/ y la manera del lauar/ quemar/ y confecio- nar las.

E l prologo.	fo. i.
El prologo del autor.	fo. ij.
La manera del lauar el litargirio.	fo. iij.
Otra manera.	fo. iiii.
Otra manera.	fo. iiii.
Otra manera.	fo. iiii.
Otra manera.	fo. iiii.
La manera de quemar el litargirio.	fo. iiii.
La manera de hazer el aluayalde/ y la manera de lauar lo y su ele- cion.	fo. v.
La manera de lauar/ y assar/ y alimpiar el aluayalde.	fo. v.
La manera de lauar el plomo.	fo. v.
La manera de lauarlo.	fo. vj.
La manera de lauar la ascoria del plomo.	fo. vj.
La manera de quemar el plomo.	fo. vj.
Otra manera de quemarlo.	fo. vj.
Otra manera de quemarlo.	fo. vj.
La manera de hazer arambre quemado.	fo. vj.
El lauar dello.	fo. viij.
La manera de lauar la scoria del arambre.	fo. viij.
La manera de lauar la batidura del arambre: y es aquella que cae dela yunque quando se martilla el arambre.	fo. viij.
La manera del quemar la scoria/ y lauarla/ y de escoger la buena della.	fo. viij.
La dotrina de como se quema la escoria dela plata y del oro del li- bro de almejamir/ de los quales ysamos en los colirios.	fo. viij.

Tabla.

La manera de lauarlo	fo. vii:
La manera de preparar la thutia / y de lauar y confecionarla / y la ciencia de laber escoger qual es buena / o qual es mala.	fo. viij.
La manera de lauarla.	fo. viij.
Otra manera para lo mismo.	fo. viij.
La manera dela confecion dela thutia.	fo. viij.
Otra manera dela assar.	fo. ix.
La manera de su quemar.	fo. ix.
La manera de quemar la marchasita / y de lauarla / y escogerla.	fo. ix.
Folio.	ix.
La manera de lauar el antimonio y quemarlo.	fo. ix.
La manera de hazer el cardenillo del arambre / y de lauarlo / y de escoger dello lo que es mejor.	fo. ix.
Otra manera.	fo. x.
Otra manera de hazer cardenillo.	fo. x.
La manera de quemar el cardenillo.	fo. x.
La manera de quemar y emblanquescer el oro pimente / y de sublimarlo / y quemarlo / y de conuertir el citrino en bermejo.	fo. xi.
La manera de sublimar el arsenico.	fo. xi.
La manera de tornar el arsenico citrino en bermejo.	fo. xi.
La manera de emblanquescer el azogue por sublimacion que es soliman.	fo. xi.
La manera de sublimar la medicina aguda.	fo. xj.
La manera de hazer el bermellon.	fo. xij.
La manera de hazer cal y lauarla / y la manera de hazer la confecion dela medicina que se haze para pelar los pelos.	fo. xij.
La manera de lauar la cal la qual es menester para lo quemado del fuego.	fo. xij.
La manera de hazer la medicina que pela los pelos en vna hora.	fo. xij.
Folio.	xij.
La manera del pelador conoscido	fo. xij.
La manera de quemar la sal.	fo. xij.
La manera de quemar el azeche y sus especies que son atramento y vitriolo.	fo. xij.

Tabla.

La manera de quemar el alumbre y conoscer q̄l es bueno.	fo. xiiij.
La manera de quemar el coral.	fo. xiiij.
La manera de quemar la espuma del mar.	fo. xiiij.
La manera de quemar el salitre.	fo. xiiij.
La manera de quemar el salitre.	fo. xiiij.
La manera de q̄mar el bolarmenico / o jugibat y tierra de españa / y las otras piedras.	fo. xiiij.
La manera de hazer açafrañ del hierro.	fo. xiiij.
La manera de limpiar la limadura del hierro.	fo. xiiij.
La manera de assar la scoria del hierro.	fo. xiiij.
Otra manera.	fo. xiiij.
La manera de limadura de oro y de plata de las quales vsamos en las medicinas del coraçon ansi como seliche.	fo. xiiij.
¶ En el segundo tratado pone la preparacion de las medicinas q̄ se hazen de las plantas.	fo. xiiij.
La manera de hazer el açibar.	fo. xiiij.
La manera de lauar el açibar y de su preparacion para echar fuera su malicia.	fo. xiiij.
Otra manera de lanar el açibar.	fo. xv.
La manera de quemar el açibar.	fo. xv.
La manera de tomar el agua de los cogombros dulces.	fo. xv.
La manera de la decociõ de la gerapigra la qual es necessaria que se guarde para quando es menester.	fo. xv.
La manera de sacar leche de la escamonea.	fo. xv.
La manera de cozer la escamonea y de prepararla para reprimir su malicia.	fo. xvi.
La manera de sacar çumo de la lechitreznã.	fo. xvi.
La manera de sacar el çumo de tãpsia.	fo. xvi.
La manera de sacar çumo de cogombro amargo.	fo. xvii.
Otra manera segun diascorides.	fo. xvii.
La manera de sacar el çumo del asensio.	fo. xvii.
La manera de sacar el çumo del eupatorio.	fo. xvii.
La manera de sacar el çumo de los treboles marinos.	fo. xviii.

Tabla.

La manera d' coger el euforbio y de escoger qual es bueno dello. Folio.	rxviii.
La manera de hazer opio.	fo. rxviii.
La manera de sacar el çumo delas dormideras delas quales se haze opio.	fo. rxviii.
La manera de coger celidonia y de sacar su çumo.	fo. rxviii.
La manera de sacar el çumo delas cortezas dela rayz dela man- dragoza.	fo. xix.
La manera de sacar el çumo del beleño.	fo. xix.
La manera de sacar el çumo de memita.	fo. xix.
La manera de sacar el çumo delas ciruelas siluestres de que se ha- ze acacia.	fo. xix.
La manera de lauarla.	fo. xx.
La manera de hazer licio.	fo. xx.
La manera de sacar el çumo de ypoquistidos.	fo. xx.
La manera de sacar el çumo de balaustias.	fo. xx.
La manera de sacar el çumo de galuano.	fo. xx.
La manera de hazer el çumo de regaliz.	fo. xx.
La manera de sacar el çumo del agraz.	fo. xxj.
La manera de sacar el çumo dela centaurea.	fo. xxj.
La manera de hazer el çumo de verberis.	fo. xxj.
La manera de sacar el çumo de yerua moza.	fo. xxj.
La manera de sacar el çumo de aufig q̄ se dize cãbron.	fo. xxj.
La manera de p̄parar la cebolla albarrana en todas las maneras de su preparacion/ y lo primero dela manera del assar.	fo. xxj.
La manera de defecar la esquila.	fo. xxij.
La manera de castrar la esquila.	fo. xxij.
La manera de confecionar el vinagre esquilítico.	fo. xxij.
La manera d' hazer el vinagre esquilítico segũ diascorides. f. xxij.	f. xxij.
Otra manera breue para los que quierẽ que sea hecho presto por la necesidad que tienen.	fo. xxij.
La manera de distilar el agua d'la esquila que mata los ratones y se pone en las medicinas dela q̄l se haze el xaraue acetoso. f. xxij.	f. xxij.
La manera de emblanquescer el vinagre d'el qual se haze el xaraue	

Tabla.

acetoso.	fo. xxiii.
La manera de hazer el agua de camphora.	fo. xxiii.
La manera de preparar la coloquintida para el uso delas purgas	fo. xxiii.
Folio.	fo. xxiii.
La manera de preparar el turbit.	fo. xxiii.
La manera de preparar el euforbio.	fo. xxiii.
La manera de preparar el eleboro blanco.	fo. xxiii.
La preparacion del eleboro negro.	fo. xxv.
La manera de tomar el polipodio.	fo. xxv.
La manera de dar y de pparar los granos d nil y es indico.	f. xxv.
Sermon del alchan.	fo. xxv.
La manera de preparar la esula.	fo. xxv.
La manera de preparar la rayz del lyrio azul.	fo. xxv.
La manera de preparar el acozo	fo. xxvi.
La manera de preparar la centaurea.	fo. xxvi.
La manera de dar la fumusterra.	fo. xxvi.
La manera de tomar el asensio amargo.	fo. xxvi.
La manera de tomar la cuscuta.	fo. xxvi.
La manera de preparar el cusus.	fo. xxvi.
La manera de preparar chachile.	fo. xxvi.
La manera de tomar el culantro de pozo.	fo. xxvi.
La manera de preparar el sen.	fo. xxvi.
La manera de preparar el abagar.	fo. xxvi.
La manera de preparar el cartamo.	fo. xxvi.
La manera de tomar la lenguabuey.	fo. xxvii.
La manera de preparar los mirabolanos citrinos.	fo. xxvii.
La manera de tomar los mirabolanos indos.	fo. xxvii.
La manera de dar los mirabolanos kebulos.	fo. xxvii.
La manera de dar las violetas secas.	fo. xxvii.
La manera de tomar las ciruelas y tamarindos.	fo. xxvii.
La manera de dar la mana.	fo. xxvii.
La manera de tomar la caña fistola.	fo. xxvii.
La manera de dar las granadas agras dulces.	fo. xxvii.
La manera dela preparacion del armoniac.	fo. xxvii.

Tabla.

La manera de la preparacion del opoponac.	fo. xxvii.
La manera de dar el bedelio.	fo. xxvii.
La forma de dar el serapino.	fo. xxviii.
La forma de dar la sarcocola.	fo. xxviii.
La forma de dar las quatro gomas que es otra manera de las dichas.	fo. xxviii.
La manera de la preparacion de las sales y de las propiedades dellas para purgar / y de la agua salada.	fo. xxviii.
La manera del hazer claras las aguas turbias.	fo. xxviii.
La manera de hazer el almuri.	fo. xxviii.
La manera de hazer el azeyte stitico y del guardarlo segun la doctrina de diascorides.	fo. xxix.
La forma del hazer stitico el azeyte para hazer el azeyte de lyrio.	fo. xxix.
Folio.	xxix.
La forma de hazer stitico el azeyte para hazer el azeyte de narcisco.	fo. xxix.
La forma para hazer stitico el azeyte para hazer el azeyte de nil.	fo. xxix.
Folio.	xxix.
La manera de emblaquecer el azeyte para hazer todos los azeytes / y es nombrado azeyte compuesto.	fo. xxx.
La forma del lauar el azeyte de alegria.	fo. xxx.
La forma del hazer el azeyte de los ladrillos.	fo. xxx.
La forma de hazer vna medicina de la qual puedes vsar quando no tuuieres thutia.	fo. xxxi.
La manera de hazer almidon de trigo.	fo. xxxi.
La manera de hazer almidon de ceuada.	fo. xxxi.
La forma de hazer almidon del orobo que se dizen yreos.	fo. xxxi.
La manera de hazer farro del orobo.	fo. xxxi.
La manera de hazer alfeñique.	fo. xxxi.
La manera de hazer agua rosada.	fo. xxxii.
Otra manera para quiẽ quisiere distilar poca agua rosada.	f. xxxii.
La manera de hazer agua rosada con almizque.	fo. xxxii.
La manera de hazer agua rosada con acafran.	fo. xxxii.
La manera de hazer agua rosada con clauales.	fo. xxxii.

Tabla.

- La manera de hazer el agua rosada con cámphora. fo. xxxiij.
- La manera de hazer el agua rosada con rosas secas. fo. xxxiiij.
- La manera de hazer el ramich. fo. xxxiiij.
- La manera de hazer los trociscos dela galia. fo. xxxiiij.
- La manera del quemar los ramos de los arboles y las rayzes y bojas / y qualquier cosa dellas q̄ ha menester de q̄marse. fo. xxxv.
- La forma del assar los mirabolanos citrinos kebulos y indos berlicos y emblicos para aquellos que echan sangre y tienen almorranas / y desinteria / y tenasmon. fo. xxxv.
- La manera de assar las simiētes que se dan en los fluxos del vientre así como son la simiēte de verdolagas / de mestuerço / de maluausco / de llanten / de zaragatona / los granos de murta / de alca rauea / anis / cominos / granos de granadas / simiente de lino / de marruuiio / y los semejantes. fo. xxxv.
- La forma de assar el dragaganto y goma arrabiga / y todas las otras gomas. fo. xxxvi.
- La manera del assar el caraue y del quemarlo. fo. xxxvi.
- La forma del assar las agallas para quien dellas quiere vsar para los cabellos. fo. xxxvi.
- La forma del quemar la bez del vino y del vinagre. fo. xxxvi.
- La manera del preparar la sarcocola. fo. xxxvi.
- La forma de preparar el alca rauea con leche para el flujo del viētre. fo. xxxvi.
- La manera de preparar los mirabolanos emblicos con leche. folio. xxxvi.
- La forma del preparar el cordumeni / y los cominos en vinagre para ponerlos en las confeciones. fo. xxxvi.
- La manera del apurar y del colar la goma arabiga / y del dragagante para poner en el alcohol. fo. xxxvii.
- La manera del preparar el opio que se administra en los colirios. folio. xxxvii.
- La manera del preparar el dragagante quando lo queremos poner en el loch. fo. xxxvii.
- La forma del q̄mar del encienso / y del tomar su humo. fo. xxxvii.

Tabla.

- La forma de coger el humo de encienso que se pone en el alcohol.
Folio. xxxvij.
- La forma de tomar el humo de la pez liquida. fo. xxxvij.
- La manera de cozer el alquitran fo. xxxvij.
- La manera del raer los sandalos los q̄les son administrados en las medicinas de los apostemas calientes, fo. xxxviii.
- La manera de sacar las mucilagines de las simientes ansi como de la zaragatona / y de las alholbas / y de la simiente de lino / y de las maluas y sus rayzes / y de la simiente de malua uiscos y sus rayzes / y de la simiente de los membrillos / y del marruino / y de los semejantes. fo. xxxviii.
- La manera de sacar la miel de los anacardos fo. xxxix.
- La manera de sacar los meollos de las simientes ansi como el meollo del cartamo / y la simiente de las calabacas y de los cogobros de la cidra / de los melones / y de los semejantes. fo. xxxix.
- La forma de descortezar los granos de la catapucia mayor. f. xxxix.
- La manera de q̄tar las cortezas de los granos de la alegría. f. xxxix.
- La manera del quitar las cortezas de las almendras / y de los pifiones / y de las nuezes / y de las otras semejantes. fo. xl.
- La manera del secar las rosas para guardarlas. fo. xl.
- La manera del secar las violetas. fo. xl.
- La forma del secar todas las cortezas de las rayzes ansi como del hinojo y del apio / de la scariola / del llanten / y de la lenguabuey / y de las cortezas de las rayzes del moral. fo. xl.
- La forma de tomar las cortezas de las cidras y de las pomas odoríferas / y de su desecacion fo. xli.
- La manera de infundir el armoniaque y las gomas que se ponen en las medicinas. fo. xli.
- La manera de hazer el sello con que se sellan los trociscos. fo. xli.
- La manera de colar las beuidas y las decociones / y la figura de los coladores. fo. xlii.
- La manera de clarificar. fo. xlii.
- La manera de hazer el salitre q̄ entra en muchas medicinas. f. xlii.
- La manera de emblanquescer la misma sal. fo. xlii.

Tabla.

Otra manera.	fo. xliij.
La manera del quemar el chali emblanquescido.	fo. xliij.
La forma del secar las rayzes dela aristologia luenga/ y delos gamones/ y las especies de luf que es serpentaria/ y la rayz del ditamo/ y dela rayz dela alfesira que es vid negra/ y la rayz del maluausco/ y la rayz de léguabuey/ z la rayz dl abalbain/ y del meu y del fu/ y dlos satiriones/ y del secacul/ y la rayz dl moral/ y las otras rayzes semejantes a estas especies.	fo. xliij.
La manera del coger las yeruas medicinales/ y el tiempo de guardarlas.	fo. xliij.
La manera del exprimir los cumos delas plantas.	fo. xliij.
La manera del secar todas las yeruas.	fo. xliij.
La manera del guardar las yeruas/ y las flores/ y simientes/ y de las otras cosas.	fo. xliij.
La manera de coger la coloquintida y secarla.	fo. xliiij.
C omiença el tercero tratado dela preparaciõ delas medicinas que son tomadas delos animales.	fo. xliiij.
La forma del quemar todas las especies delas conchas.	fo. xliiij.
La forma de quemar las cascarras delos bueuos.	fo. xliiij.
La forma del quemar los cuernos delos ciervos.	fo. xliiij.
La forma de lauarlos.	fo. xliiij.
La forma de quemarlos.	fo. xlv.
El lauar de todas estas cosas.	fo. xlv.
La forma del quemar dela seda q̄ entra enel diamusco.	fo. xlv.
La forma del quemar dela lana.	fo. xlv.
La forma del lauar la ceniza dela lana quemada.	fo. xlv.
La forma del q̄mar los cágrejos pa dar a beuer aq̄llos q̄ mordio el perro rauioso/ y para dar a los ptíficos y emotoyicos.	fo. xlv.
La manera de q̄mar los scorpiones para q̄brar la piedra.	fo. xlv.
La manera de quemar los tiros que se ponen enla triaca/ y las otras serpientes.	fo. xlv.
La forma dl q̄mar la cabeça dl tiro q̄ se pone enel alcohol.	fo. xlvj.
La forma del quemar dela liebre para el q̄ tiene piedra.	fo. xlvj.

Tabla.

- La forma del quemar los erizos y las ranas. fo. xlvj.
- La forma de quemar las golondrinas que se administrá en el mal de la garganta. fo. xlvj.
- La forma del coger las cautarides / y el guardar dellas. fo. xlvj.
- La forma del coger el estiercol de los perros que se administra en las medicinas de la garganta. fo. xlvj.
- La forma de coger la sangre de la tortuga de la agua la qual es administrada en las medicinas de las poncoñas. fo. xlvj.
- La forma del coger la sangre de los animales la qual es puesta en las medicinas q̄ aprouechá en las poncoñas / así como es la sangre del cabrito / y de las ansares / y las semejantes. fo. xlvj.
- La forma de tomar los sesos de las aues que se administrá en las medicinas del coyto. fo. xlvij.
- La manera de tomar la biel de todos los animales d̄ quatro pies y de las aues / y la forma de guardarlas. fo. xlvij.
- La forma de tomar los cuajos de los animales. fo. xlvij.
- La forma de sacar la humedad de los caracoles. fo. xlvij.
- La forma de tomar la yrina de los niños que se pone en las medicinas agudas. fo. xlvij.
- La forma de guardar el agua d̄ la mar por q̄ no se corrópa. fo. xlvij.
- La forma de hazer cola d̄ los cueros d̄ los bueyes y de las bestias la qual se pone en los emplastos de las heruias. fo. xlvij.
- La manera de preparar las enxundias y guardarlas segun la doctrina de diascorides fo. xlviii.
- La forma de p̄parar el seuo de los rñones de las vacas. fo. xlviii.
- La manera de preparar las enxundias de las ansares y de las anades. fo. xlviii.
- La forma de preparar los sesos de los animales / y del guardar los. fo. xlix.
- La manera de preparar los tuetanos de los animales para guardarlos. fo. xlix.
- La forma del guardar el ysopo humido. fo. xlix.
- La manera del coger del estiercol de los niños que se administra en las medicinas de las enfermedades de la boca así como dixo

Tabla.

galieno en el libro nombrado almeymur segun la sentēcia de los antiguos.	fo. xlix.
La forma de cozer la miel cō agua pāra hazer los xaraues.	fo. l.
La forma de hazer blanca la cera.	fo. l.
Otra manera de emblanquescer la cera.	fo. l.
La manera de hazer goma del mar mol.	fo. l.
La manera de hazer la sal armoniac.	fo. l.

Aquí se acaba el muy prouechofo libro

llamado Seruidor de albucasis trasladado y con mucha

diligēcia corregido del latin en lēgua vulgar castella

na por el licenciado Alonso rodriguez de tude-

la/ el q̄l tambiē le aņadio esta tabla muy ne-

cessaria al libro/ y le hizo imprimir por

la vtilidad y biē publico. Fue im-

primido por Arnao guillē de

brocar ēla muy noble villa

de Valladolid a. xxviiij.

dias d̄l mes d̄ enero

de mil y q̄niētos

y diez y seys

aņos.



Lo que se ha de corregir de este libro llamado Seruidor es lo que se sigue.

- Fo. iij. co. j. dize y es a saber. ha de dezir / y es de saber el tiempo.
Fo. iij. co. j. dize del agua caliente. ha de dezir otra agua. Falta y quando sea hecho blanco pon sobre ello agua caliente.
Fo. iij. co. ij. dize encima de ochenta dragmas. ha de dezir encima ochenta dragmas.
Colu. ij. dize verano. ha de dezir estio.
Colu. ij. de hierro. ha de dezir de herreros.
Fo. v. co. j. dize quarenta agujeros o menos. ha de dezir / o mas / o menos.
Fo. v. co. j. que cubre. ha de dezir que cubra.
Fo. v. co. j. trae. ha de dezir rae.
Fo. v. co. j. ponlo. ha de dezir ponlas.
Fo. vij. co. j. dize y ponen encima. ha de dezir y pon.
Fo. vij. co. j. dize ansi que lo muevas. ha de dezir ansi que no sea mouido.
Fo. vij. co. ij. dize quiebra: ha de dezir quiebre.
Fo. ix. co. j. dize muele: ha de dezir muela.
Fo. ix. co. ij. dize pongays: ha de dezir pongas
Fo. x. co. j. dize y toma laminas: ha de dezir / o toma
Fo. x. co. j. dize cuelgalos del vaso: ha de dezir en el vaso
Fo. x. co. j. dize tomeys: ha de dezir tomes
Fo. x. co. j. dize y muelo cada dia: ha de dezir y mueuelo.
Fo. x. co. j. dize tomeys: ha de dezir tomes.
Fo. xi. co. ij. dize y muelo: ha de dezir y muelelo
Fo. xij. co. j. dize mezclado: ha de dezir mezclalo.
Fo. xij. co. j. dize sean sobrepuyen: ha de de dezir seã sobrepujãtes.
Fo. xij. co. ij. dize sobre las brasas el salitre: falta y sop'en.
Fo. xiiij. co. ij. dize guardalo: lee guardase
Fo. xv. co. ij. dize junta todas estas cosas: falta y muelelas.
Fo. xv. co. ij. dize por siete dias: ha de dezir por ocho.

b

- Fo. xv. co. ij. dize dela lache: lee leche
 Fo. xv. co. ij. dize tiene la color ansi como agua cocha d'los cueros
 de boçã: ha de dezir ansi como cola hecha d'los cueros de boçan.
 Fo. xvi. co. ij. dize sacalo: lee secalo
 Fo. xvi. co. ij. dize y esprimalo cõel torno: falta y saque el çumo.
 Fo. xvi. co. ij. dize y ansi las exprimen de sus çumos: ha de dezir y
 ansi exprimen el çumo.
 Fo. xvii. co. j. dize treboles marinos: ha de dezir tribulos.
 Fo. xviii. co. j. dize toma vientres: lee toman
 Fo. xx. co. j. dize especio: lee especie
 Fo. xx. co. j. dize y mezclan cõello: ha de dezir mezclanlo. Enel mes
 mo reglon dize /o çumo: ha de dezir /o con çumo
 Fo. xx. co. j. dize bez azeÿte: ha de dezir bez de azeÿte
 Fo. xx. co. ij. dize y esprima: lee y esprime
 Fo. xxi. co. j. dize que declina a otro color: ha de dezir que declina a
 color de ajo.
 Fo. xxi. co. ij. dize por dos semanas en verano: lee en estio.
 Fo. xxiii. co. ij. dize sea escogido el azeÿte: esta d'masiado el azeÿte
 Fo. xxv. co. ij. dize sacada: lee secada.
 Fo. xxvi. co. ij. dize eche sobre ellos vna libra de agua: ha de dezir
 media libra
 Fo. xxviii. co. j. dize olor de blaccabizancia: ha de dezir blacte.
 Fo. xxviii. co. ij. dize tomo: ha de dezir toma
 Fo. xxix. co. j. dize tortas delgadas: ha de dezir cenzeñas o sin leua
 dura.
 Fo. xxix. co. ij. dize cinco onças y cinco aureos: ha d' dezir cinco on
 ças /y de myrra vn aureo
 Fo. xxx. co. j. dize caliantes: lee calientes
 Fo. xxx. co. ij. dize partas: lee partes
 Fo. xxxi. co. ij. dize sacados: lee secados
 Fo. xxxi. co. ij. dize pequeñas suya: suya esta demasiado
 Fo. xxxii. co. ij. dize y quando no son encendidos los carbones:
 ha de dezir y quando son encendidos.
 Fo. xxxiii. co. ij. dize el alimzque: ha de dezir el almizque

Fo. xxxv. co. i. dize todas la galias: ha de dezir las galias
Fo. xxxv. co. ii. dize tenasmon: ha de dezir tenasmon.
Fo. xxxviii. co. ii. dize y vsa dello y todo lo que fuere menester: ha
de dezir en todo.
Fo. xxxix. co. ii. dize verca: ha de dezir azeituna
Fo. xl. co. ii. dize y es menester que esperes mas de vn dia: ha de
dezir y no es menester
Fo. xli. co. i. dize de su desecacion: ha de dezir desecacion
Fo. xlii. co. ii. dize o donde no se allegue el sol: ha de dezir a do no
se allegue el sol.
Fo. xlvj. co. i. dize cautarides: ha de dezir cantarides
Fo. xlvij. co. ii. dize delas heruias: ha de dezir hernias
Fo. xlix. co. i. dize y coje aquella grassa lumpia: ha de dezir limpia.
Fo. xlix. co. ii. dize y sacaualo: ha de dezir y secaualo.
Fo. li. co. i. dize cierras: ha de dezir cierres. Luego adelante dize
añades: ha de dezir añadas.

Está Entero.



Handwritten scribble or mark, possibly a signature or initials.

Handwritten scribble or mark, possibly a signature or initials.





Handwritten text on the spine of the book, including the number 13.



Saludta
cōpendio
de la
botica.

mitigado
1843

A.A.

2

36