

Maniera di fare l'ottone	1495
Per rendere l'ottone malleabile	1496
Castone per li roffignoli	1497 e seg.
Per rendere il peltro duro, e difficile a fonderfi	1499
Fare dei vasi di peltro somiglianti all'argento	1500.

CENTURIA DECIMASESTA.

Fare un orologio da sole	1501 e seg.
Indorare sul legno	1505
Maniera di preparare l'orzata	1506 e seg.
Per render molli le ossa, per renderlo alla primiera durezza	1513 e seg.
Per imbiancare le ossa	1516 e seg.
Com prepararsi le ossa per colorirle	1518.
Come delle ossa se ne faccia una pasta per modelarsi nelle forme	1519 e seg.
Per far urti da contener vino, ed olio	1521.
Conservar le ova	1522 e seg.
Conoscere se le ova sono fresche	1527 e seg.
Metodo di tingere le paglie in vari colori	1530 e seg.
Pane sostanzioso che cresce pu d'un quarto	1554.
Pane eccellente diverso	1555.
Pane che si conserva un mese piu dell'ordinario	1556.
Rinnovare il pane posato	1557.
Pan grande alla lombarda come facciassi	1558.
Come si facesse il pan grande alla bolognese	1559.
Pane pepato alla fiorentina	1560.
Fare i Mostaccioli	1561 e seg.
Levar macchie	1564 e seg.
Per mollificare un corno	1566.
Discacciare la puzza da una camera	1567.
Per rendere il colore al corallo	1568.
Per levare una macchia dall'argento	1569.
Per restituire a' galloni la sua primiera bellezza	1570 e seg.
Pasta per nettare le mani	1572 e seg.
Per tofare le pecore	1575.
Unguento per le pecore	1576.
Defendere le pecore dalle ulcere	1577.
Come s'ingrassino le pecore, ed i montoni	1578 e seg.
Come conservarsi il pecorile	1580.
Unguento particolarissimo per le buganze	1581.
Marmo bianco artificiale	1582.
Accid le pelli che non patiscano il tarlo	1583.
Per conoscere se le pelli sieno naturali	1584.
Come nettarsi i peltri	1585.
Cambiare le pene a una coda di un eccello	1586 e seg.
Per conoscere se le galline abbiano la pipita, per prevenirla, e guarirla	1588 e seg.