

3

CENTUARIA VENTESIMAPRIMA.

2001. *Seccare Amarasche, o Amarine.*

SI prendono, e non si tagliano ad esse, nè i picciuoli, nè i nocciuoli, si dispongono sopra un graticcio, e si mettono o al forno, tolto che ne sia il pane, o al sole ben caldo; rivolgetele di tant' in tanto, e rimettetetele o al sole, o al forno, finattantochè sieno secche perfettamente.

2002. *Conservarle.*

Dopo fatta la sopraccennata operazione, lasciatele raffreddar ben bene, e di poi mettetele in iscatole ben asciutte, in luogo ben asciutto, che si conserveranno.

2003. *Per seccare Funghi, Spungiuole, e Prugnoli.*

Questi o si tagliano in fettoline, dopo averli ben nettati, e si mettono al sole ad asciugare, oppure mettonsi nel forno caldo.

2004. *Altro modo.*

D'alcuni si uia d' infilarli con un fil di refe a foggia di corona, e lasciargli in luogo caldo, aperto all'aria, o sotto la cappa del cammino.

2005. *Per far seccare una Pianta.*

Dicesi che basta far penetrare al midollo una quantità d'argento vivo: ma questo è segreto, che si mette in forse.

2006. *Altro modo più sicuro.*

Lo scorzarla, o far solamente un taglio circolare nella scorza, che interrompa la circolazione de' sughi, si stima uno spediente più sicuro.

2007. *Farla seccare dopo un anno.*

Se questo taglio si taccia sotterra dopo un anno