

la pignatta, e lasciate la materia, che contiene per due giorni in digestione. Appresso vuotata la materia in un lambicco, ch'esser dee posto in un fornello col suo recipiente ben lutato nelle giunture, a fuoco di secondo grado distillar farete per metà almeno l'acqua, che le versaste sopra; indi lasciate bene raffreddare il lambicco, lo slotarete, e ritroverete nel recipiente una buonissim'acqua di melissa, o di qualunque altr'erba, che usato aveste, la quale vuotata in boccia di vetro, si dee tenere per 4 o 5 giorni al sole aperta, indi chiuderla bene, e conservarla. Avvertasi, che le acque di fresco distillate, non hanno per l'ordinario grande odore; ma lo acquistano esponendole al sole. Li gradi di fuoco sono descritti di sopra nel presente libro, onde è, che ora è superfluo il parlarne.

A levare la tintura, ed il sugo ad ogni fiore.

Pigliansi le foglie di quel fiore dal quale volete e sugo, e tintura levare. Fate, che sieno ben monde, e nette dal verde, o da qualunque altro colore, che per avventura fosse ad esso loro appiccato, sicchè non resti ad esse, che il natural bello del natio lor colore. E dato mano a quella quantità di che far uso volete, mettetetele a diventarASSE un pochino, indi, impassite che sieno, le porrete in una cazzaruola di terra ben verniciata sopra il fuoco, mescolandole, e premendole bene con una spatola di legno larga, e forte fino a tanto, che si vedano essere ben macerate, ed aver renduto il sugo desiderato. Ciò accaduto, le passerete per pezza fitta, e lo spremerete fortemente per trar fuori tutta la possibile quantità di sugo,