

verti però, che il bollire sia moderato, e continuo, se vuoi, che l'operazione venga ben fatta. Ciò fatto, leva il pentolino dal fuoco, lascia raffreddare l'acqua, la quale quando sarà divenuta fredda, darà la volta, e diverrà rossa come sangue. Poscia leva con cucchiaro la sporchizia superfiziale, e poi decanta il resto in piatti di majolica fina bianca, e lasciali stare 24 ore in luogo coperto, indi decanta l'acqua, e conserva la, e metti al sole i piatti, perchè si asciutti il fondo rimasto, e dopo asciutto, levalo con pennello mondo, e conservalo in vetro.

*Modo di fare il Carmino insegnato dal Padre
Bonanni, che volgarmente si chiama
Carmino matto.*

SI prende Verzino di Farnabuco, guardando di scegliere quello che è di colore ranciato, e odoroso, e si riduce in minutissime schegge, o pure pesto nel mortaro; si faccia bollire in aceto stillato, e bollendo, vi si aggiunga un poco di Alume di rocca; quando avrà bollito circa un quarto d'ora, se gli dee aggiugnere un poco di polvere d'osso di Seppia, la quale ha facoltà di tirare a se ogni immondezza, e rendere purgato il colore: quando l'aceto è consumato per un terzo, o per metà, si coli per pezza sottile, e si torni a bollire, con aggiugnervi altrettanto aceto stillato, quanto la metà del primo, e poi si lascia bollire per sino a tanto, che faccia spuma, la quale destramente si prende con cucchiaro, e si pone in conchiglia, e questa secca che sarà, resterà in polvere. Per me so che è un bello rosso, che imita il Carmino, ma non resiste nè al sole,
nè