

το, νά βάλῃς εἰς πᾶσαν λίτραν δωδεκα οὔγγιας μέλι ἄσπρον, καὶ τρεῖς οὔγγιας ξίδι δυνατὸν, καὶ μίαν δράγμα φίνα κανέλλα, τὰ ὅποια ἔλα βράσαι ἀντάμα, ξάφριζέ τα καλά· ἔπειτα ὅταν δὲν κάμνουν πλέον ὄφρον, εὐγαλέ τα ἀπὸ τὴν φωτίαν, καὶ βάλε εἰς πᾶσαν λίτραν ἕνα πιάσμα κρόκκον, καὶ μισὸν καράτο μόσκον, μίαν οὔγγιαν ροδόσταμχ, καὶ ἀνάμισυ οὔγγιαν ῥακὶ καλόν. Βάλετα αὐτὰ εἰς ἀγγεῖον ἰάλινον, ἢ ἀλειφτόν, νά μὴ το πίνῃ. Ἀπ' αὐτὸ δίδε τοῦ ἀσθενοῦς μίαν οὔγγιαν πᾶσα δέκα ἡμέρας νά τὸ τρώῃ κηστικὸς, ἕως νά ὑγιάνῃ Θεοῦ βοηθοῦντος.

Ἐπαρε κομμάτι δερμάτι ἀπὸ τὴν κεφαλὴν τοῦ γαδάρου· κάμε το ὡσάν λαρί, νά τὸ ζώνεται ὁ ἀσθενὴς κατάσαρκα.

Καῖσε τὰ οὔγια τοῦ γαδάρου, νά γένουν σκόνιν· καὶ πῖνε κάθε ταχὺ νά ἦναι λίγῶσις τοῦ φεγγαρίου, δύο δραγμάς, μὲ νερὸν πηγονίας, καὶ τὸ βράδυ ὁμοίως ἄλλο τόσον, ἕως ἡμέρας δεκαπέντε.

Στοῦμπισε ἀπήγχνον, πῖνε τὸν ζωμόν του μὲ νερὸν πηγονίας, καὶ μὲ ὀλίγην ζάχαριν, ἕως ἡμέρας 15. κάθε ταχὺ δύο σκρόπολα.

Ἐπαρε τὴν ρίζαν ἐνὸς χόρτου, ὅπου τὸ λέγουν πάλμα Κρίστι· κάμε τὴν σκόνιν, καὶ πῖνε τὴν μὲ τὸ νερὸν τῆς πηγονίας, ὡς ἀνωθεν· τὸ ἴδιον κάμει καὶ ὁ καρπὸς του νά τὸν πίνῃς ὁμοίως μὲ τὸ νερὸν τῆς πηγονίας.

Εἰς κάθε λογιῆς πρίσμα.

§ 96. Βρέξε μίαν ψύχαν ψωμίου εἰς τὸ νερὸν,

καὶ λάδι ἀντάμα, μάλαξέ την, καὶ βάλε εἰς τὸ πρίσμα τὰ ξεπρισθῆ.

Ἐπαρε δύο οὐγγίας ροσμαρί, μίαν οὐγγίαν ἀπὸ τὰ ἀΐθη τῆς χαμομίλλας, καὶ κομμάτι ψωμί εἰς τὸ νερόν μουσκεμένο, καμπόσον ἄσπρον κρασί ζεστόν, καὶ ὀλίγον ροδόσταμα, ἔνωσον αὐτὰ, καὶ βάλετα εἰς τὴν φωτίαν νὰ βράσουν ἕως νὰ γένουν καμπόσον πηκτά, καὶ τότε βάλε τα εἰς τὸ πρίσμα νὰ ἰαθῆς.

Βράτε ἀμολόχα εἰς τὸ νερόν· ἔπειτα στούμπισαι, καὶ τύλιξαι την εἰς τὰ στουππία, εἰς τὰ ὁποῖα βάλε καμπόσον λάδι, καὶ θές τα εἰς τὸ πρίσμα. Ἐπαρε φύλλα ἀκτῆς, (Ἰταλ. Sambuco.) στούμπισέ τα, καὶ ἔνωσέ τα μὲ κρασί ἄσπρον, καὶ βάλε τα εἰς τὸ πρίσμα, νὰ ἰαθῆς.

Εἰς δάγκαμα ὄφως, ἢ ἄλλου ζώου φαρμακεροῦ.

§. 97. Κοπάνισον τὸ δερμάτι τοῦ ὄφως μὲ γλῆνα χοίρου, καὶ βάλε τα.

Ἀνακάτωσε μὲ ἄλας κρόκον αἰγοῦ, καὶ βάνε το εἰς τὸ δάγκαμα.

Διὰ νὰ ἀνοίξης πρίσμα.

§. 98. Βράσε λιπόσπορον μὲ γάλα ἀγελάδας, καὶ βάλε τα εἰς τὸ πρίσμα ζεστά, ἢ λιπόλαδον στούμπισον μὲ ζεστόν μέλι, καὶ βάλε το, ἢ κόπρον τῆς χίνας ζεστὴν βάλε, καὶ ἰατρεύεσαι.

Νὰ ἰατρεύσῃς καϊμάδα πυρός, ἢ θερμοῦ βραστοῦ.

§. 99. Ἐπαρε Βερνίκην ἀπ' ἐκείνην ὀποῦ βάνουεν εἰς τὰ χρυσόπετζα, καὶ ζέστανέ την· βρέξε εἰς αὐτήν ἓνα κομμάτι λιπὸν πανὶ, ἕσος εἶναι ὁ τόπος τῆς καλμάδας· βάλε το ἀπάνω, καὶ μὴ τὸ εὐγάλης ἕως νὰ ξεκολλήσῃ μοναχόν του. Τότε πάλιν βάλε ἄλλο ἓνα κομμάτι ὡς ἄνωθεν, καὶ πάλιν ἄλλο, ἕως νὰ ἰδῆς πῶς ἰατρεύθῃ ἡ σάρκα παντέλεια.

Ἐπαρε στάκτην, ἤγουν ἄθρον ἀπὸ τὴν παραστίαν, κοσκύνησαί τον, εὐγάλε τὸν ψιλόν, καὶ μεξιδι μαλαξαί τον· βάλε τον ἀπάνω εἰς τὴν καϊμάδα με κομμάτι πανὶ λιπὸν βρεμένον εἰς τὸ ξυδι.

Αἰακάτωσε τὸ ἄσπρον τοῦ αἰγοῦ με ροδόσταμα, τάροξέ το καλὰ, καὶ βρέξε εἰς αὐτὰ μίαν πέτζαν λιπὴν, ἤγουν μαϊδῆλιον, καὶ βάλε το εἰς τὴν καϊμάδα, νὰ ἰατρευθῆς διὰ ἓνα νυχθήμερον.

Διὰ τὴν κασίδα Ἰατρεία ἀληθεστάτη Θαυμασίος.

§ 100. Ἐπαρε μισὴν οἰγγίαν σουλουμά, ἀρσενίκι, (Ἰταλ. Orpimento) δύνω δραχμάς· τούτζια, ἥτις λέγεται ἑλληνικὰ πομφόλυξ, μίαν δράγμαν, καὶ ἀντιμόριον ἄλλο τόσον· κοπάτισέ τα ἕλα ἀντάμα, καὶ βράσε τα με μισὴν λίτραν ροδόσταμα, ἕως νὰ φυράσῃ τὸ τρίτον, καὶ στράγγιξαί το καλὰ νὰ εὐγῆ ἕλον τὸ ἕγρον. Βάλε το εἰς μίαν ἀμπολέττα, φράξαι το καλὰ, καὶ μετ' αὐτὸ ἀλειψε τὸν ἀτθειῆν καθὲς τρεῖς ἡμέρας με κομμάτι βαμπάκι· ἔπειτα γδάρε ἓνα γάτον ἀρσενικόν, ρίξε τὴν κεφαλήν, τοὺς ποδας, καὶ ἕλα του τὰ ἐντόσθια, μόνον

τὸ χορμὶ κρέμασε ποθῆς, καὶ νὰ κάμη ἡμέρας 9. καὶ τότε ἔπαρε ἓνα πιάσμα κισσόν, καὶ ἄλλην τόσῃν φασκομηλίαν, καὶ μίαν τίτραν λαρδί χοίρου ἀρσενικοῦ· παραγέμαστε μὲ ταῦτα τὸν γάτον, καὶ ῥάψτε τον καλά, ψήστε τον εἰς τὴν σοῦβλαν, καὶ ἀποκάτω ἔχε ἓνα ἀγγεῖον, νὰ δίδῃ μέσα τὸ παχύ, ὅπου στραγγίζει, καὶ ψήστε τον ἕως νὰ στάσῃ, τὸ ὅποιον φύλαξε, καὶ μετ' αὐτὸ ἀλοιφε τὴν κασιδία κάθε βράδυ, νὰ ἰδῆς πῶς καθαρίζει ἡ κεφαλὴ, ὡσπερ νὰ μὴν εἶχε τίποτας.

Εἶναι τινὲς βαθρακοὶ μεγάλοι ὡτὰν ταῖς σουπιάις καὶ δὲν εἶναι εἰς τὸ γερὸν ὡσὰν τοὺς ἄλλους βαθρακοὺς, ἀλλὰ εἰς τὸ χῶμα κρύπτονται, καὶ ἐνομάζονται φράγγικα ῥόσποι. Ἀπὸ τούτους ξήραν εἰς τὸν φοῦργον, κάμε τους σκόνιν· ἔπειτα πρῶτον μὲν ἀλοιφε τὴν κεφαλὴν μὲ ῥοδόλαδον, καὶ τότε βάνε ἀπάνω αὐτὴν τὴν σκόνιν· ἔστρα σκέπαζε τὴν κεφαλὴν μὲ φοῦσκαν χοίρου, καὶ ἄς κάμη ἔτσι δύο ἡμέρας· ἔπειτα εὗγαλε τὴν φοῦσκαν, καὶ πλύνε τὴν κεφαλὴν τοῦ κασιδιάρη μὲ τὸ κάτουρόν του δύο τρεῖς φοραῖς τὴν ἡμέραν. Οὕτω κάμε πεντέξη φοραῖς νὰ ἀλείφουσαι, καὶ νὰ πλύνουσαι ὡς ἀνωθεν ἕως νὰ ὑγιάνῃς τέλεια.

Κόψε τὴν ρίζαν ἀσπρου κρομμυδίου, καὶ μὲ τὸ γάλα ὅπου εὗγάνει ἀλοιφε τὴν κεφαλὴν, ἀφ' οὗ ὑγιάνῃς, ἡμέρας δέκα, ἢ 12. νὰ φυτρώσουν τρίχες.

Διὰ νὰ φυτρώσουν τρίχες.

§ 101. Καῦσε ἀβδέλαις, νὰ γένουν σκόνις, τὴν ὁποῖαν βράσε μὲ νερὸν ἕως νὰ φυράσῃ τὸ τρίτον, καὶ μὲ τὸ νερὸν αὐτὸν ἀλοιφε τὸν τόπον.

Βράσε τὴν φλοῦδαν τῆς πτελίας, ἤγουν φτηλιάς, (Ἰταλ. Olmo)· μετ' ἐκεῖνο ἀλείφου, ἔπειτα βάνε ἀπάνω σκόνιν ἀπηνάγου.

Ἐπαρε ἓνα ἀχυναῖον, καὶ μίαν κολουσαύραν, ὅπου λέγουν εἰς τὴν στρεῖαν γουστερίτζα (Ἰταλ. Tora)· καὶ ρίζαν καλαμίου· κάμε σκόνιν αὐτὰ τὰ τρία, καὶ πρῶτον μὲν ἀλείψε μετ' τὸ μέλι τὸν τόπον, ὅπου θέλεις νὰ φυτρώσουν αἱ τρίχες· ἔπειτα βάνε ἀπάνω τὴν ἀνωθεν σκόνιν.

Τὸ ὄξουγγι τοῦ λούτζου νὰ ἀλείφεται συχράκις φυτρώουσι.

Διὰ τὰ κάμης νὰ μαδίσουν αἱ τρίχες  
χωρὶς βλάβιμον.

§. 102. Ἐπαρε μίαν οὔγγιαν ἀρσενίκι, καὶ μισὴν οὔγγιαν ἀσβέστην ἀσβυστον· βάλε τα εἰς ἓνα ποτήριον, ἀνακάτωσε καὶ βράσε τα ἕως νὰ πήξουν ὡσὰν ἀλειφή, μετ' τὴν ὁποῖαν ἀλείψε τὸν τόπον ὅπου θέλεις νὰ μαδύση, ἢ στούπισον δισκίαμον, εὔγαλε τὸν ζωμόν του, καὶ τρίψε ἀρσενίκι, ἀνακάτωσε τὴν σκόνιν του μετ' τὸ ζουμί τοῦ δισκιάμου, ἀλείφου, ὅπου θέλεις νὰ πέσουν αἱ τρίχες, καὶ πλέον νὰ μὴ φυτρώουσιν.

Εἰς πληγὴν ὅταν ἤμπορῇ νὰ σαλοῦται.

§. 103. Κάμε σκόνιν ροϊδόφυλλα, καὶ καλακάνθιον, βάνε εἰς τὴν πληγὴν, νὰ ἰατρευθῆς εἰς ὀλίγας ἡμέρας.

Διὰ νὰ σταματίσης αἷμα ὁποῦ τρέχει ἀπὸ τὴν  
μύτην καὶ τὸ στόμα.

§. 104. Καῖσε αἰγόφυλλα, βάλῃς τα εἰς ὀλίγον  
ξύδι ἄριμν, νὰ κάμουν ἕως νὰ ξηρανθῇ τὸ ξύδι.  
Τότε τρίψετα νὰ γένουν σκόνις, καὶ ἀπὸ ταύτην  
φίσα μὲ μασοῦρι εἰς τὸ ἄρθουρι, ὁποῦ τρέχει τὸ  
αἷμα, καὶ στέκεται τὸ ὅμοιον κάμνει τὸ καλακάνθε  
τριμμένον, καὶ ἔζουμός τοῦ ὑπηγάνου, τὰ κόκκινα  
ρεβίθια ψιμένα, καὶ σκόνις γενόμενα.

Κοπάνισον πράσα, καὶ ἔνωσον τὸν ζωμὸν τοὺς  
μὲ λιβάνι τριμμένον, καὶ πίστεα.

Ἐπαρε κομμάτι ἀπὸ τὸ χόρτον, ὁποῦ λέγουν οἱ  
Φράγγοι βίργα παστόρις, καὶ οἱ Ἕλληνες δίψαχον,  
καὶ κράτει το εἰς τὴν χέρα σου, θεώρει το καλὰ,  
νὰ σταματήσῃ τὸ αἷμα.

Εἰ δὲ καὶ εὐγένει ἀπὸ τὸ στόμα αἷμα μὲ τὸ  
πτύσμα, κάμνε σκόνιν τὸ κοράλιο, καὶ πίνε την.

Ὅς τις πέσῃ ἀπὸ ὑψηλὸν τόπον καὶ πονεῖ ποθές.

§. 105. Ἐπαρε κόπρον βοδίου καὶ ἀλόγου, ἢ γα-  
δάρου, βράσαι τα ἀντάμα μὲ τὸ ξύδι, καὶ ἔτζει  
ζεστὰ βάλῃς τα ἐκεῖ ἔπου γροικᾶς τὸν πόνον, καὶ  
δέσε τα μὲ πανί, καὶ μὴ σηκωθῆς ἀπὸ τὸ στρώμα  
ἕως τρεῖς ἡμέρας· εἰ δὲ καὶ γροικᾶς νὰ ἦναι τί-  
ποτας μέλος ἀπὸ μέσα σπασμένον, πῖε καμπό-  
σον βόλον, ὁποῦ εἶναι ὡσάν κοκκινόχωμα, καὶ περ-  
νᾶ σου.

## Εἰς πᾶσαν λογῆς Ῥευματικόν.

§. 106. Γέμωσθε ἓνα τζουκάλι φύλλα ἀπὸ δισκίμων, φράξε το καλά, νὰ μὴ ξεθυμαίνῃ, καὶ σκάψαι σιμά εἰς τὴν πόρταν, ἢ εἰς ἄλλον τόπον, ὅπου νὰ περιᾶ πολὺς λαός, καὶ χώσθε το εἰς τὴν γῆν, νὰ πατοῦσιν ἀπὸ πάνω, καὶ ἄς κάμῃ ἐκεῖ ἀπὸ τὸν Μαῖον ἕως τὸν Αἰγούστον ὅλον, καὶ τότε εὔγαλέτο, καὶ εὔρησθαι τὰ φύλλα ἀπάνω καὶ τὸ λάδι κάτω, τὸ ὁποῖον φυλάξε εἰς ἀγγεῖον ὑάλινον, καὶ αὐτὸ θεραπεύει πᾶσαν ἀσθένειαν τοῦ ρευματικοῦ, κἂν εἰς τοὺς πόδας εἶναι, κἂν εἰς τὰς χεῖρας καὶ γόνατα, μόνον φυλάγου νὰ μὴ ἐγγίξῃ αὐτὸ τὸ λάδι εἰς γερὸν τόπον, οὔτε τὴν κεφαλὴν, ἢ ἄλλο μέλος λεπτὸν, καὶ δίδει πολλὴν βλάβην· διχτὶ εἶναι καταπολλὰ ἀψύ, καὶ περιᾶ τὴν σάρκα. "Ἐν θέλῃς νὰ τὸ δοκιμάσῃς, στάξε μίαν ῥανίδα εἰς τὴν παλάμην σου, νὰ ἴδῃς πῶς περιᾶ τὸ ἄλλο μέρος.

"Ἐπαρε ἐλαιόλαδον, ἄσπον αὐγοῦ, λιβάνι, καὶ κομμάτι λαρδί· στούπισαι καὶ ἀνακάτωσαι καὶ τὰ τρία ἀντάμω, καὶ βάλετα εἰς τὸν πόνον.

Τηγάνισθε πρασόφυλλα μὲ λάδι, καὶ ἄς ψήθουν καλά, καὶ βάλετα εἰς τὸν πόνον ζεστὰ ὅσον διεῖσαι.

"Ἐπαρε σπόρον ἀκτῆς, (Ἰταλ. Sambuco)· καὶ κορφὰς ἀτζιανίδας καὶ ἀγριοβαρσαμου, κρεμὲ τηγανίτας μὲ ταῦτα, τρώγεται, καὶ πίνε τὸ καλλίτερον κρασί, ὅπου εὔρεις, καὶ βράζε ὁμοίως εἰς ἄσπρον κρασί τὰ φύλλα τοῦ ἀνωθεν σαμπούκου, καὶ βάλετα ζεστὰ εἰς τὸν πόνον ἄσπρον ἔμπλαστρον, νὰ ὑγιάνῃς εἰς τρεῖς ἡμέρας.

## Εἰς πρίσμα ἐρχιδίων.

§. 107. Βράσε κουκκία τζακισμένα ὡσανθάβα, βάλετα εἰς λιπὸν σακκοῦδι, καὶ οὕτω ζεστὰ βάνετα εἰς τὸ πάθος, καὶ κάμε το πολλαῖς φοραῖς ἡμέραν καὶ νύκτα.

## Εἰς Ψώραν.

§. 108. Ἐπαρε χόρτον χελιδόνιον, στούπισέ το καλά, καὶ ἀνακάτωτέ το με ξίδι καὶ ἄλας καὶ οὐξιγυγι. Ξανακοπάνισον ὅλα ἀντάμα, ἀλειψε τὸν τόπον, νὰ ὑγιάνης εἰς ἡμέρας τέσσαρας.

Ἐπαρε ἀπὸ τὸ νερὸν, ὅπου ἔβρασαν λουπιάρια, καὶ μετ' ἐκεῖνο πλύνε τὸν τόπον· ἔπειτα ἀνακάτωσε ἄλλην με γιάργυρον καὶ πτύσμα. Μετ' οὕτω ἀλείψου τρεῖς φοραῖς, καὶ αὐτὴ ἢ ἀλειψὴ οὐ μόνον ἀνθρώπους ἰατρῆει, ἀνδρας τε καὶ γυιαῖκας, ἀλλὰ καὶ ζῶα ψωριάρικα.

Διὰ νὰ μὴν αἰσθάνεται πόνου τιγῆς ὅταν κόπτου τὴν σάρκατου.

§. 109. Στῆπισε τὸ χόρτον, ὅπου λέγουν οἱ Φράγγοι τζικοῦτα, καὶ οἱ Ἕλλητες κώνειον, καὶ με τὸν ξωμόν του, ἀλειψε τὸ μελος ὅπου μελλεῖ νὰ κόψης, καὶ τότε δὲν γροικᾶς τὸν πόνον ὀλοτελα.

Διὰ νὰ μὴ μεθύση ὅς τις πῖη πολὺ κρασί.

§. 110. Φάγε νηστικός ἐπτά π. κρημύδαλα, ἡ πῖς



μιστὸν ποτήριον ἐλαιόλαδον, ἢ φάγε πλεμμόνι τις αἶγας ψημένον, ἢ κραμβία ὠμά, ἢ γουν φυλάδα· ἢ βάλε εἰς τὴν κεφαλὴν σου ἀπὸ κρόκκον, ἢ γουν ζαφοράν ἔστ στεφάνον, ἔπειτα πίνε σύμμετρα.

Ὅταν θέλῃς νὰ κάμῃς τινὰ νὰ μισήσῃ τὴν μέθην, βάλε εἰς ἓνα ἀγγεῖον ἀχέλια ζωντανὰ εἰς τὸ νερὸν, καὶ ἀπ' ἐκεῖνο βάνε του εἰς τὸ κρασί νὰ πίνῃ· ἀμὴ γὰρ μὴ τὸ ἠξείρη ὁ μέθυσος· τὸ ἔμοιον κάμνει καὶ τὸ τρυγλί, ἢ γουν μπαρμποῦρι, νὰ τὸ πνίξῃς εἰς τὸ κρασί ὡσὰν καὶ ἀχέλι, νὰ τὸ πίνῃ.

Τὴν ἰγρότητα τοῦ κλημάτου, ἢ γουν τὸ δάκρυον ἑποῦ εὐγάνει ὅταν τὸ κλαδεύουσιν ἔψιμα, ἀνακάτωνε μὲ τὸ κρασί, πότιζε τὸν μέθυσον. Τὴν αἰτὴν ἐέργειαν κάμνει ἢ μήτη τοῦ χελιδονίου, νὰ τὴν καύσῃς νὰ γένη ἀλεύρι, γὰρ τὸν ποτίσῃς ἀντάμα μὲ σκόνιν ὀλίγην τῆς σμίρνας. Διὰ νὰ ξεμεθύσῃ ὁ μεθυσμένος, χύσε του ἓνα συγλί νερὸν εἰς τὴν κεφαλὴν, ἢ πότισέ τον ξίδι δυνατόν· ἢ ἄς φάγῃ κραμβία κομπόστα μὲ ξυνόμελον, ἢ βάλε εἰς τὴν κεφαλὴν του ἓνα στεφάνον συνθεμέρον ἀπὸ αἰθῆ διάφορα.

Διὰ νὰ κάμῃς μὲ διαφόρους τρόπους καὶ μηχανήματα.

§. 111. Ἐπαρε ροδάκινα ὠριμα, ἢ γουν καλὰ γινόμενα, καὶ εὐγάλε τὰ κόκκαλα, καὶ τὰ ψαχνὰ βάλε εἰς ἓνα ἀγγεῖον μὲ κριθάρι ψημένον καὶ νερὸν· ἄφες νὰ σαπήσουν, καὶ τότε στράγγιξαί τα, εὐγάλε ὅλον τὸ ἰγρὸν, καὶ εἶναι ξίδι καλόν.

Ἐπαρε ρίζαν τοῦ σεύκλου, ἢ γουν παζιά· βάλε τὴν εἰς τὸ κρασί, νὰ γένη ξίδι· καὶ πάλιν εἰάν θέλῃς νὰ γένη κρασί, βάλε του ρίζας κραμβίων.

Όταν ἔχῃς ξυνὸ κρασί, καὶ θέλεις νὰ τὸ κάμῃς νὰ γένη ξύδι δυνατὸν, βράτε ἀπ' ἐκεῖτο τὸ ἴδιον καμπόσον, ἤγουν πέντε χαλκώματα, ἂν ᾖ ναι πολὺ, ἢ ὀλιγώτερον κατὰ τὴν αὐτοῦ ποσότη-  
τα, καὶ βάλε το ἔτζι βραστὸν εἰς τὸ ἐπίλοιπον· ἔτε πύρωσε μίαν πλάκα ἀτζάλι, ἤγουν στόμιον, καὶ βούτιξέ το μέσα εἰς τὸ ἀχαμνόκρασο πεντέξη φο-  
ραῖς, ἢ καὶ δέκα νὰ δριμώσῃ· τὸ ὅμοιον κάμνει καὶ ἡ πέτρα, καὶ τὴν πυρώσῃς καὶ νὰ τὴν σβύνης εἰς τὸ ξύδι· καὶ βάνε του καὶ ἄλας, νὰ γένη δυνατώτε-  
ρον καὶ νόστιμον· τὰς ρίζας τοῦ ῥεπανίου ὁποῦ καίει νὰ ξηράνῃς βάλε εἰς τὸ κρασί τὴν σκόνιν τους, νὰ γένη ξύδι.

Ἐπαρε δύο ἀσπρῶν μακροπίπερον, καὶ ἄλλων δύο στρογγυλὸν πιπέρι ἀπὸ τὸ καλὸν, καὶ ἄλλην τόσῃν κανέλλαν· ἔπειτα ζέστανε ἓνα κολοκύνθε κρασί εἰς τὴν φωτίαν, ἀμὴ νὰ μὴ βράσῃ, ἢ βάλετο εἰς τὸν ἥλιον καλλίτερα, εἰάν ᾖναι καλοκαί-  
ρι, νὰ καμῇ κόμμίαν ἑβδομάδα· καὶ τότε κάψε τὴν ψίχαν ἑνὸς ψωμίου, βρέξε τὴν εἰς τὸ ξύδι δυνατὸν, καὶ βάλε τα ὅλα εἰς τὸ ἀνωθεν κρασί, νὰ γένη ξύδι καλώτατον.

Γέμωσε πιπέρι χοντροτζακισμένον ἓνα μικρὸν τζουκάλι, ὅσον νὰ χωρῇ εἰς τὸν πόρον τοῦ βουτζοῦ, καὶ σκέπασέ το καλὰ μὲ χαρτὶ μεμβραῖνον, καὶ κρέμασέ το εἰς τὴν μέσῃν τοῦ κρασίου, εἰάν ᾖναι ἀχαμνὸν, νὰ γένη ξύδι δριμύτατον.

Κοπάνισε καμπόσαις ἀγγουρίδες πολλὰ ξυναῖς, νὰ μὴν ᾖναι ποσῶς φουσκωμέναις· εἴγαλε τὸ ζου-  
μί τους, βάλε ἄλλο τόσον ξύδι δυνατὸν καὶ ἀλεῦ-  
ρι· ζύμωσέ τα, κάμε μικρὰ ψωμόπουλα, καὶ βάλε τα εἰς τὸν ἥλιον νὰ στεγνάσουν· καὶ ὅταν χρειά-

σφῆς ξύδι, βάλε ἓνα ἀπ' αὐτὰ εἰς μίαν λεκάνην καὶ καμπόσον κρασί, ἀνάλυσέ το, νὰ γένη ξύδι καλῶτατον.

Βάλε τρεῖς λίτραις ξύλου ἀπὸ σουρβιάν, νὰ ᾔ-  
 ραι πράσινοι, βάλε το εἰς τὸ βαρέλι, ὅπου ἔχει  
 τὸ κακόκρασον, καὶ καμπότον προζύμι μέσα, νὰ  
 γένη ξύδι, ἢ στούπισε πεντέξῃ κεφαλαῖς σκέρδον,  
 σμίξε το μετ' τὸ κρασί, νὰ γένη ξύδι. Βάλε εἰς  
 μίαν λεκάνην ξύδι ἀψύ, ἓνα ψωμί ἀπαλόν, γὰ μο-  
 σκέψη. ἔπειτα ξήρανέ το, κάμε το, ἀλεῦρι· ἔπειτα  
 βάλε τέσσερες οἰγγίας Ὑσσωπον, καὶ ἄλλαις τέσ-  
 σερες προζύμι· βάλε τα καὶ τὰ τρία εἰς τὸ ἀγγεῖον  
 ὅπου ἔχει τὸ κρασί, νὰ γένη ξύδι. Φθάνουσιν ἢ  
 ἐρμηνεῖαι, ὅπου ἐγράψωμεν, καὶ ἄς προκρίνη πᾶς  
 εἰας ὁποῖαν ὀρέγεται, καὶ ἄς εἰποῦμεν ἄλλα ἀνα-  
 γκαῖα πράγματα, διὰ τὴν κυβέρνησιν καὶ ἰατρείαν  
 τοῦ σώματος, καθὼς εἶναι τυπωμένα παλαιόθεν,  
 καὶ ἤρξαμεν καὶ ἡμεῖς μερικὰ μετ' τὴν πολυπειρίαν  
 καὶ παιδείυσιν.

Διὰ νὰ πιάσῃς Πετούμενα ἄγρια.

§. 112. Βράσε ρακὶ μετ' σπόρον κωνείου (Cicuta)  
 εἰς ἓνα χάλκωμα κρασί, καὶ βάλε μέσα σιτάρι, ἢ  
 ἄλλο σπορίσιμον, εἴτι τρώγουσι τὰ πετεινὰ ὅπου  
 θέλεις νὰ πιάσῃς, καὶ ὅταν βράσῃ αὐτὸ τὸ σιτάρι,  
 ἢ εἴτι ἄλλο εἶναι, εὐγάλε καὶ ρίξε το εἰς τὸν τόπον  
 ἔπου ἀραδίζουσι τὰ πετούμενα· καὶ ὅταν τὸ φά-  
 γουν, ἀπομένουν ὥραν πολλὴν ὡς νεκρά καὶ ἀκίνη-  
 τα, καὶ τότε τὰ πιάσεις εὐκολώτατα.

Βάλε ἀρσενίκι εἰς τὸ νερόν, νὰ λύσῃ· καὶ εἰς  
 αὐτὸ τὸ νερὸν βράσε σιτάρι, ἢ κεχρί, ἢ ἄλλο εἴτι