

I N D I C E

DEL TERZO TOMO.

CENTURIA VIGESIMA PRIMA.

Come si fecchino le amarasche	2001
Come si conservino le amarasche	2002
Seccare funghi sponginoie, e prignoli	2003 e seg.
Per far seccare una pianta	2005 e seg.
Far seccare una pianta dopo un anno	2007
Come si coltivi il sedano	2008 e seg.
Guarire un cavallo dal male del sellato	2011 e seg.
Come facciasi la mostarda, ossia salsa di senapa	2013 e seg.
Salsa partatile	2015
Raddolcire le senape	2016 e seg.
Vivajo di Pesci	2018
Vivajo di Gamberi	2019
Per fare il sidro	2020 e seg.
Contraffare un sigillo	2028 e seg.
Rischiare i sughi	2033 e seg.
Fare i siropi	2035 e seg.
Siropi di Albicocchi	2038
Siropo d' affenzio	2039
Siropo spiritoso	2040
Avvertimenti per i siropi	2041
Per preparare la soda in pietra	2042 e seg.
Ingrassare rape, e ravanelli	2046
Acciocchè il sale non offenda	2047
Fare i solfanelli di bambagia	2048
Fare i solfanelli di canapa	2049
Come dev' essere il solfo	2050
Uso del solfo	2051 e seg.
Come si facciano sorbetti	2057 e seg.
Colore per dipingere i sorbetti	2080 e seg.
Per dipingere i topi	2084 e seg.
Inchiostro da Stampatori	2100

CENTURIA VIGESIMA SECONDA.

Contro i forci campagnoli	2101 e seg.
Olio di spigo	2105
Spirito di lavanda	2106
Come si faccia lo spodio de' pittori	2107
Stagnare le lastre degli specchi	2108
Maniera di rendere lo stagno duro, e difficile a rompersi	2109 e seg.
	Stagno