



LIBRARIES

UNIVERSITY OF WISCONSIN-MADISON

Tesoro de secreti : a beneficio universale. [between 1630 and 1639?]

Venetia: Gio. Simbeni, [between 1630 and 1639?]

<https://digital.library.wisc.edu/1711.dl/VOGCDKDGTFQOX8K>

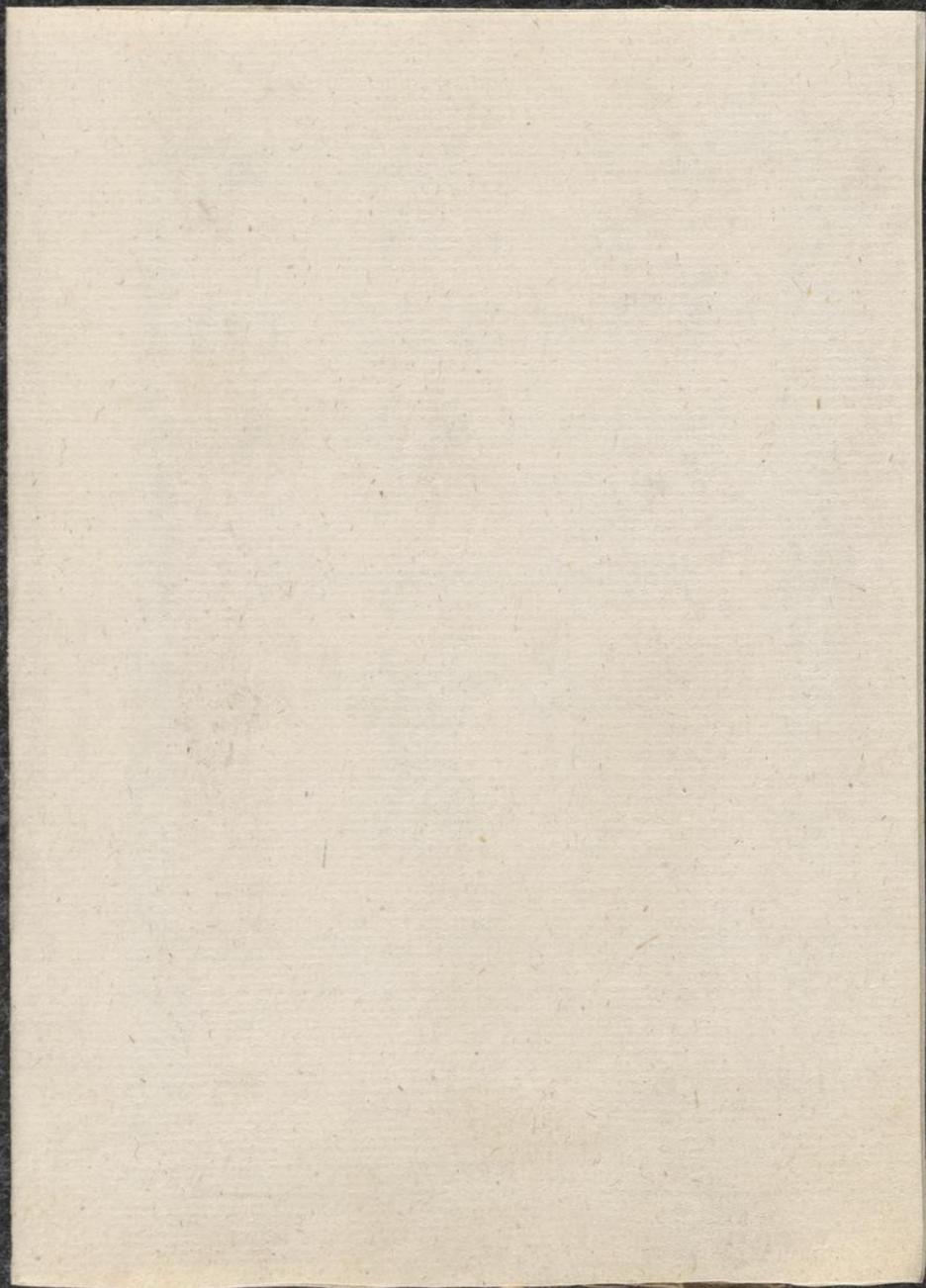
<https://creativecommons.org/publicdomain/mark/1.0/>

For information on re-use see:

<http://digital.library.wisc.edu/1711.dl/Copyright>

The libraries provide public access to a wide range of material, including online exhibits, digitized collections, archival finding aids, our catalog, online articles, and a growing range of materials in many media.

When possible, we provide rights information in catalog records, finding aids, and other metadata that accompanies collections or items. However, it is always the user's obligation to evaluate copyright and rights issues in light of their own use.



245
112
21

TESORO
DE SECRETI

*Raccolti da diuersi va-
lenti huomini.*

A beneficio vniuersale.



In Venetia, in Ferrara, e ristam-
pati in Rimini, per Gio.
Simbeni.

Con licenza de' Superiori.

*Secreto per far nascer i persighi con la tua arma
dentro .*

Piglia vn'osso di Persico il romperai per mezo , ma guarda à non tagliar l'anima di dentro , come tu l'hai aperto , intaglierai la tua Arma con la punta del cortello dentro l'osso del persico , e fa che sia honestamente incauata , e poi tornali dentro la Mandola , che tu hai cauato fora , & lo ligherai con vn poco di seta , & pianterai , che come nasceranno i persichi tutti nasceranno con la tua Arma dentro , & è approuato .

*A far che vna persona non potrà mangiare , fin
che voi non volete .*

Piglia il pomo di cola quidita , & lo metterai à molle . fin che se intenerisca . e poi piglierai il cortello . che tu li hai da metter dinanzi , e lo fregherai con detto pomo che volendo tagliar il pare , ò altra viuata . quando lui vorrà mangiar la sopradetta robba non potrà mandarla giù se bene el ne volesse torre di quella , che non fusse tagliata con quel cortello pur che l primo boccone sia di quello ch'io vi ho insegnato .

A conseruar le rose fresche tutto l'anno .

Quando sarà il tempo delle rose , pigliarete di quelli boccoletti , che parano , che si voglia aprire pigliarete la quantità che voi volete à vna à vna le legarete con vn poco di seta à torno el bocolo : ma auertendo à non li far troppo , e poi pigliarete vna cãna grossa . ma sopra il tutto che la sia fresca colta all'hora , e tagliarla à cannone per canone , e metterete i boccoli in detto canone fin che pieno . pero auertendo che l'una non offenda l'altra , stroperece bene cõ carta bagnata , e sepelirete in tel

sabbione il detto cannone, quando sarà il tempo dell'in-
uerno, che tu vorrai le rose cauerai fuora il cannone e
cauerai le rose fresche, che pareranno colte all'hora dal
la pianta, uolendole far aprir le metterai in un poco d'
acqua tuida, che s'apriranno belle.

A far che i cani uadano a pisar in su le gambe
di chi uolete uoi.

Pigliarete una pezza e fate fregar la natura à una
cagna che uadi al salto e con quella pezza frega le scar-
pe a chi tu uorrai, che andando per li Città tutti i cani,
che trouarano per la strada li pisarano su le gambe.

A far che tutti i pulesi di una casa andaranno
adosso à chi uorrai.

Piglia una spögia bagnata in late di un'afina, che ne
uado le scarpe à chi uorrete uoi, menado colui per tutte
le camere, tutti i pulesi che saranno la dentro li ande-
ranno su le gambe & in le braghesse: & è uero.

Secreto nobilissimo da far dormentar le persone
à una tauola.

Pigliarete herba caualina e un poco di semenza di
papauero, e ponetela in un fiasco di uino infusione lassã
dolo dentro per spatio di due hore, e poi colarete il det-
to uino, e lo farete dar à bere à chi uolete, che subito se
dormentaranno, e uolendoli risuegliare li bagnarate
il fronte con assedo che subito si risueglieranno.

Secreto bellissimo a far che le rose diuentino bian-
che mentre sono distaccate dalla pianta.

Se uoi uorrete far che due rose attaccate insieme
una bianca e l'altra sia rossa pigliarete un solfarino in
glicicciato mentre il solfarolo si bruscia, e uoi con quel

Andarete profumando guardando però che'l detto sol-
farolo non tocchi l'altra e uedrai subito la esperienza.

A far retener l'orina .

Recipe il uentricolo d'una gallina , & darglielo à
mangiare nella menestra al pauente per spatio di tre
matine uederai mirabile giouamento.

Per far che l'uaa, & pomi granati si manteniran-
no tutto l'anno.

Recipe l'acqua di cisterna & ponila in una caldara,
& poneli un poco di mele, e fa bolir, come comincia à
bolir, poni il Raspo della detta uua dentro legato cō un
spago tate, che si scotti un poco, & poi caua fuori, il simi-
le farai alli pomi granati che si mātenirà tutto l'anno.

Per cacciar le lentigine dalla faccia .

Recipe il ramarò uerde, che sia uiuo , & fatelo bolir
in olio sin tanto che cali la terza parte poi colalo . &
aggiungi della cera bianca, e fa unguento, ungeti con
quello spesse uolte, & guarirai .

Che li cimici non te noceranno la notte .

Recipe l'herba, che si chiama felice , ponila su la pa-
glia, ò sopra il pagliarizzo sotto il capo . & in altri lo-
chi che le cimici andarāno sopra detta felice, e restarā
no pregioui, e nō ti darā più impaccio brusa la felice, e
torna à metter dell'altra che uosi dormirai sicuro.

Per conoscer se una uiuanda è auelenata, & se
in una tauola fosse ueleno .

Recipe una pietra di rosso , e la ligara in un anello
dalla parte di dietro accioche tocca la carne stando l'a-
nello in dito, & accostando quella mano doue è la uiua
auelenata si scalda quella pietra di maniera che se

eilmente co

A far cl

ogni

Recipe

valli sotter

quando san

A vedu

Recipe

di cisterna

derai chie

Recipe v

co & vng

mata pion

sca ouero

no cosi m

A p

Recepte

piglia del

le soprade

che vorra

parerà mo

le mani ,

Per scr

Piglia o

con olio ch

rete qualch

alche non si

eilmente conoscerete al color di ueleno .

A far che in vna Possession ò Giardino nascerà
ogni gran quantità di Sparesi che vorrai .

Recipe vna quantità di corni di Castroni , & quei
ualli sotterrando l'vn lontano dal altro dui palmi , che
quando saran marci li nascerà gran quãtità di sparesi .

A vedere le stelle da mezo giorno, ò da che hora
vorrai del giorno .

Recipe vn bacin netto pieno d'acqua di fontana , ò
di cisterna, & poni il bacino nella spera del Sole, & ve
derai chiaro le stelle del Cielo di giorno .

A cacciar via le mosche d'vn luogo .

Recipe vna frasca verde, ouero vn panno di lino bian-
co & vngilo di sugo di pimpinella ouer d'vn erba chia-
mata pioma che tutte le mosche anderãno à quella fra-
sca ouero à quel panno e quète n'andra sù tutte morirã
no cosi muta la frasca ouer il pãno in capo di sei giorni

A pigliar ogni sorte d'occelli con le mani .

Recepe sul d'vn Bue vecchio con eleboro bianco: poi
piglia del meglio ò altri grani, e falli bollir vn poco cõ
le sopradette robbe e darai da mãgiare ad ogni vcello
che vorrai, come l'hauerà mangiato cascheranno che
parerã morti per spatio di mezz hora li pigliarai con
le mani .

Per scriuere vna lettera, che sparirà via in vn
poco di tempo .

Piglia olio di solfo, & fumo di rafa & incorpora
con olio che sarà come inchiostro, col quale voi scriue
rete qualche cosa sparirà la lettera in breue temp
qualche non si conoscerà .

Per conseruar il vino.

Piglia acqua di vita di tre cotte, vn bocale, e metti donro vna libra de fiori di osmarino, lasciela stare cosi otto giorni tenendo ben serrata l'acqua di vita poi metti ogni cosa dentro il vino e serra ben la botte che il vino si conseruarà.

A giacciar il vino dal mese d'Agosto.

Recipe vna caraffa di vin bianco e metti dentro vn poco d'acqua, poi metti la caraffa in vn catino grande, e piglia lire 10. di neue, & lire tre di salnitro, & metti à poco à poco dentro il catino attorno alla caraffa, vn poco d'acqua, & con vn legno mescola bene intorno alla caraffa vn quarto d'ora giongendo la neue, salnitro, acqua, & s'aggiaccia cerlol.

Per far che non sudino i piedi.

Piglia lume di rocca cruda, & fanne poluere della qual ne metteroi vn poco dentro le scarpe, e facèdo cosi ogn'otto di sia sicuro che mai non ti sudarà i piedi.

Per far che vna persona non s'imbriacarà se beuesse ogni quantità di vino.

Piglia dodici mandole amare e mangiale à stomaco digiuno, poi beui tre dramme di succo di capoli, sia certo, che vi dijenderà dal imbriachezza.

Par far che vna persona gli verra in odio il vino.

Piglia vn'anguilla viuua e mettila dentro d'vn brial di vino & lasciela morire poi darai di quel vino a bere à quella persona, che tu vorrai, che gli venirà tanto in odio il vino, che non ne vorrà più bere.

A far li capelli biondi come oro in due volte.

Recipe mele libre vna e meza, scorza di reobarbaro.

dramme vn
à distillare,
capelli biondi
car la carne

Recipe ad
metti dentro
lire tanto, ch
negro allhor
vorrà adop
la barba lass
la lissua do
Bellissim

gra.
Piglia
dramme tre
qua chiara

A
Piglia l
spontata l.

Piglia
eto forte,
re volte,
l'ell'aceto
artaro di

Secre
ta

Piglia

Dramme vna e meza. corumma drāme vna & mettere à distillare, & con quella distillatione vi bagnarete li capelli stando al Sole, veniranno bellissimi, ma non toccar la carne, perche macchiarebbe.

A far li capelli negri.

Recipe acqua di mezo dalli saponari ana libre tre. e metti dentro litargirio d'argento onza vna, e farai bollore tanto, che mettendo dentro vn polo bianco diuenta negro allhora lassa raffrenar & schiarire, e quando lo vorrai adoperar scaldala vn poco, & bagna li capelli & la barba lassando vn poco sciugar poi subito lauati cō la lissiuā dolce asciugando benissimo.

Bellissimo secreto, à far diuentar vna persona negra, che parerà vn Moro, & durerà assai.

Piglia scorze di noce fresche lire sei. di litargirio dramme tre, metti ogni cosa à distillare, & farai vn acqua chiara come carbone.

A far nascer i Carciofoli senza spina.

Piglia la semenza, & la sponterai vn poco, & così spontata la seminarai, & nasceranno senza spina.

A portar l'aceto in poluere.

Piglia tartaro biāco fanne poluere, & imbeuilo d'aceto forte, poi fallo secare, & torna imbeuerar e seccare tre volte, poi saluate il tartaro e quādo volete seruirui dell'aceto pigliate vn poco di vino, mettete vn poco del tartaro dētro il vino, e subito farà aceto, ve ne seruirete.

Secreto di vna candela che alumandola in vna tauola parrà, che ci siano diuerse robbe da mangiare.

Piglia grasso del dolfino, che è pesce di mare, e fā

Vna cãdela, poi mettila sopra vna tauola, che nõ ci sia al-
tro lume parrà diuerse cose in tauola, e non sarà niète.

A far che non sia pulici in vna camera.

Recipe argento, solimato, & fallo in poluere, & poi
fallo bollire in vna pignatta, ouero in vna caldara d'ac-
qua, sguaZZa in camera per quattro giorni, che mai s'è
jentrà pulice di sorte nissuna.

Secreto raro à far che vna vide faccia due
sorte d'vua.

Se la vite fa vna bãica piglia sangue di cane, e fa vn
buso nella radice della vite, il mese di Marzo mettici
dentro di questo sangue di cane ogni di mettilo fresco
per tutto il mese di Giugno, che la vua sarà rossa, e biã-
ca meschiata insi me, & questo è secreto verissimo.

A far nascere i Garoli Turchini.

Prima piglierai vn coresino de garofalo, e poi torai
vna radice di cicoria tutta intiera, e la inciderai in me-
zo à la testa, e li metterai dentro il detto garofolo, e lo
legherai con che pelli di donna piantando la detta ci-
coria tutta sotto alla terra tutti i garofoli, che farà sa-
ranno Turchini, & è prouato, e questo si fa il Mese d'Os-
tobre.

Secreto d'vna palla, che quando l'odorera i tirerai
gran quantità di coreZZe.

Piglia sangue di testugine, miel di cane seccalo al So-
le e fanne poluere, e poi impastalo con storazza liqui-
do e oglio di sambuco, e fane vna palla, che coloro che
odoreranno tireranno grnn quantità di corregge.

IL FINE.

