LIBRARIES
UNIVERSITY OF WISCONSIN–MADISON

Tesoro di secreti : raccolti da diversi valenti huomini. [between 1630 and 1639?]

Biasio, il Figadet
Bologna: Benacci, [between 1630 and 1639?]

https://digital.library.wisc.edu/1711.dl/4X6HMHTHCBOOA8T

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.

728 State Street | Madison, Wisconsin 53706 | library.wisc.edu

249/v.2/2

TESORO
DI SECRETI

RACCOLTI DA DIVERSI
valenti huomini.

Donati a me Biasio, detto il Figadet, a beneficio vniuersale.

Non più da persona alcuna dati in luce.

In Bologna, per il Benacci.

Con licenza de' Superiori.

A far vna pietra per metterle dentro gioie, ouero denari.

PIglia vna libra di pece greca, e mettila in vn tegamo à disfare, poi piglia del marmo, e pestalo, quasi che sia in poluere, e come sarà disfatta la pece greca, mettigli dentro il detto marmo, fin à tanto che sia indurito, ma non troppo, e poi piglia vna pezza bagnata, e le butterai ogni cosa sopra, e cosi calda gli potrai mettere li danari, o gioie, ouero quello che vorrai, & con l'istessa pezza calcherai bene, fin che è caldo, & la farai tonda, e longa come parerà.

A metter vna lettera in vn'ouo crudo, senza leuar la sostanza.

PIglia vna lima di vn'orefice, che sia sottilissima, e limerai l'ouo nella panza alla longa, poi pigliarai carta bergamina, e farai delle liste lũghe vn palmo, e scriuerai quello che ti parerà, e à vna, à vna le metterai dẽtro nell'ouo quãdo vuoi stroppar il buco dell'ouo, gli metterai della biacca in poluere, e cosi lo lascierai che da sua posta si stroperà.

Per far nascere i garofoli turchini.

PIglierai vna radice di cicorea, e poi piglierai il garofalo quando lo vuoi piantare, e spaccarai la cicorea nel mezo con vn cortello, e dentro nella spaccatura gli metterai il detto garofalo che vuoi piantare, e con il terreno bonissimo, nasceranno i garofoli turchini, & è prouato.

A scri-

A scriuere senza pẽna, ne inchiostrio, ne calamar

PIglia vna candela di seuo, e impizzela e come sarà accesa, piglierai del detto seuo, lo sfregarai bene sopra vn poco di carta bianca, e poi piglierai il moccolo della candela, e lo sfregarai sopra il seuo della carta, e volterai la detta carta à poco à poco, e anderai scriuendo con vn ferro, ò legno quello vi piacerà, e cosi scriuerete come si è detto di sopra.

Per tagliare vna torta in otto pezzi con tre tagli, Secreto bellissimo.

PRima piglierai vna torta, e con vn cortello gli farai vn taglio tondo nel mezzo, e poi gli farete due tagli in croce, che con tre tagli ne venirà far otto pezzi.

Secreto raro à far che vna vite faccia due sorti di vua.

SE la vite fa vua bianca, piglia sangue di cane, e fa vn buso nella radice della vite, e'l mese di Marzo mettici dentro di questo sangue di cane, ogni dì, mettilo fresco per tutto il mese di Giugno, che l'vua sarà rossa, e bianca meschiata, insieme, & questo è secreto verissimo.

Secreto à far nascere i persighi con la tua arma dentro.

PIglia vn'osso di persico, e rompilo per mezzo, ma guarda à non tagliar l'anima di dentro, come tu l'hai aperto, intaglierai la tua arma con la punta del cortello dentro all'osso del persico e fa che sia honestamente incauata, e poi torna

dentro la mandola, che tu hai cauata fuori, & lo ligherai con vn poco di seta, & pianterai, che come nasceranno i persichi, tutti nasceranno con la tua Arma dentro, & è prouato.

A far che vna persona non potrà mangiare, finche voi non volete

PIglia il pomo di colloquintida, & lo metterai à molle fin che se intenerisca, e poi pigliarai il cortello, che tu li hai da metter dinanzi, e lo fregherai con detto pomo, che volendo tagliar il pane, ò altra vinanda quando lui vorrà mangiar sopra la detta robba, non potrà mandar'a giu se bene volesse pigliarne di quella che non sosse tagliata con quel cortello, pur che il primo boccon sia di quello, ch'io v'hò insegnato.

A conseruar le Rose fresche tutto l'anno.

QVando sarà il tempo delle rose, pigliarete di quei boccoletti, che pare, che si vogliono aprire, pigliando la quantità, che voi volete, & ad vna ad vna le legarete con vn poco di seta intorno il boccolo: ma auuertite à non li far groppo; poi pigliarete vna canna grossa; ma sopra il tutto, che la sia fresca colta all'hora, e tagliarla à canone, per canone, e mettere i boccoli in detto canone, fin che sia pieno: auertendo però, che l'vna non offenda l'altra, e lo stroperete bene con carta bagnata, e sepelirete nel sabione il detto canone: quando sarà il tempo dell'Inuerno, che tu vorrai le rose, caucrai fuori il canone, & caucrai le rose fresche, che pareranno colte all'hora dalla

dalla pianta volendole far aprir larghe, le metterai vn poco di acqua tiuida, che s'apriranno belle.

A far, che i cani vadino a piſſar ſu le gambe di chi volete voi.

PIgliarete vna pezza, e farete fregar la natura à vna cagna, che vadi al ſalto, e co quella pezza fregherai le ſcarpe à chi tu vorrai che andãdo per la Città, tutti i cani, che trouarà per la ſtrada li piſſeranno ſu le gambe, & è prouato.

Secreto nobiliſſimo da far dormentar le perſone à vna Tauola.

PIglierai herba caualina, e vn poco di ſemenza di papauero, ponetela in vn fiaſco di vino in infuſione, laſciandolo dentro per ſpacio di due hore e poi colarete il detto vino, e lo farete dar à bere à chi volete, che ſubito ſi adormenteranno, e volendoli riſuegliar, li bagnarete il fronte con aceto, che ſubito ſi riſuegliaranno.

[redacted]

QVando hauerai goduto vna donna, ſubito piglierai acqua roſa, tucia preparata, lume di rocca poluerizata, & miſſida ogni coſa, bagnando vna pezzetta nella detta compoſitione ponendola [redacted], volgendo giù la pelle, che non caſchi, ſtarai ſicuro di non pigliar mal male, & queſto io l'hò eſperimentato.

Per far che l'vua, & pomi granati ſi manteniranno tutto l'anno.

REcipe l'acqua di ciſterna, & ponila in vna caldara, & ponili vn poco di miele, e falla bollire,

lire, come comincia a bollire, poni il raspo della detta vua dentro, legato con vn spago, tanto, che si scotti vn poco, & poi caualo fuori; il simile farai li pomi granati, che si manterrà tutto l'anno.

Che li cimici non ti noceranno la notte.

REcipe l'herba, che si chiama felce, ponila sù la paglia, o sopra il pagliarizzo sotto il capo, & in altri luoghi, che li cimici andaranno sopra detta felice, e restaranno prigioni, e non ti darà più impaccio; brusa la felice, e torna a mettere dell'altra, che così dormirai sicuro:

A cacciar via le Mosche d'vn luogo.

REcipe vna frasca verde, ouero vn panno di lino bianco, & vngilo, di sugo di pimpinella, ouero vn herba chiamata pioma, che tutte le mosche anderanno a quella frasca, ouero a quel panno, e quante n'andrà sù tutte moriranno, così muta la frasca ouero il panno in capo di sei giorni.

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

PIglia olio di solfo, & fumo di rasa, & incorpora con olio, che sarà come inchiostro, col quale voi scriuerete qualche cosa, sparirà la lettere in breue tempo, talche non si conoscerà.

Per conseruar il vino.

PIglia acqua di vita di tre cotte vnboccale, e metti dentro vna libera di fiori di osmarino, lasala stare così otto giorni, tenendo ben serrata acqua di vita, poi metti ogni cosa dentro il vino, serra ben la botte, che il vino si conseruarà.

Per

Per far che non sudino i piedi.

PIglia lume di rocco crudo, & fanne poluere, della qual ne metterai vn poco dentro le scarpe facendo cosi otto giorni, sia sicuro che mai non li suderà i piedi.

Per far che vna persona non s'imbriacherà, se beueße ogni quantità di vino.

PIglia dodici mandole amare, e mangiale a digiuno, poi beui tre drame di suco di cauoli, e sia certo, che ti difenderà dall'imbriachezza.

Per far che a vna persona li venirà in odio il vino.

PIglia vn'anguilla viua, mettila dentro d'vn baril di vino, e lasciala morire, poi darai di quel vino da beuere a quella persona, che tu vorrai, & li venirà tanto in odio il vino, che non ne vorrà più beuere.

A far i capelli biondi come oro, in due uolte.

REcipe mele libre vna, e mezza, scorze di reobarbaro drame vna, e mezza, coruma drame vna, & mettete a distillare, & con quella distillatione vi bagnarete i capelli, stando al Sole, veniranno bellissimi, ma non toccar la carne, perche macchiarebbe.

A far i capelli negri.

REcipe acqua di mezo, dalli Saponari, ana libre tre, e metti dentro litargirio d'argento oncie vna, e farai bollir tanto, che mettendo dentro vn polo bianco diuenta negro; all'hora lasciala raffreddare, e schiarire, e quando la vorrai adoperare, scaldala vn poco, & bagna li capelli, ò la barba,

barba, lasciandola vn poco asciugare, poi subito lauati con la liscia dolce, asciugando benissimo.

Secreto bellissimo a far diuentar una persona negra che parerà un Moro, & durarà assai.

Piglia scorze di noce fresche lire sei, litargirio drame tre, metti ogni cosa a distillare, e farai vn'acqua chiara, che lauandoti il viso venirà negro come carbone, e volendo mandare via poi la tinta ti lauerai con aceto, ouero con sugo di limone.

A romper un chiodo con le mani.

Pigliate vn chiodo, & poi pigliate doi fasce di chaneuazo, & voltateile sopra il chiodo ciouè vna al contrario de l'altra, dandoli forza con le mani che facilmente si romperà.

Giuoco bellissimo di quindi Christiani, & quindeci Turchi. Stando essi in vna barca, si leuò vna grã fortuna, & si voleuano buttare in mare per leggerir la barga, & venuti in contesa, con astutia vn marinaio gli fà metter a fila, come di sotto si vede alli numeri, e contando à noue, fa che tutti i Turchi sono gettati nel mare, & i Christiani restano, & è bellissimo, e fatelo, come stà li detti numeri.

Ponerete prima 4. Christiani, 5. Turchi 2. C. 1. T. 3. C. 1. T. 1. C. 2. T. 2. C. 3. T. 1. C. 2. T. 2. C. 1. T.

IL FINE.