

C.  
C R O C U S.

**C**rocus Saffran. Es gibt vielerley Saffran / hat auch vor Alters vielerley Saffran geben. Anno 1571. seynd diese Sorten in Nürnberg ganghafft gewesen / als Zima de Aquila, Zima de Duschcama, Zima de Bulia, Loscha, Roschavoca, Avernisch, Menndes, Macoquia, Aragon, Cathalon, Englisch und Türckisch.

Nach diesem seynd ferner in Veruff kommen und in Werth geblieben Julianischer Saffran/Zima de Aquila, Maglianischer Saffran/Puglianischer/Toschcanischer und Fransösischer Saffran/Gastinois, Albegois, Lista, Carle, Marogin, Roscha, Oranguet, Provincial, Avernisch und Spanische Sorten. Aragon ist dreyerley Sorten / als Caspe almoda, Mittelgut und gemein Gut / wie auch Englisch und Türckischer Saffran. (Allhier könnte ich wohl eine sonderliche Art anzeigen / welches ich vor diesen von einem Hebræer zu Prag erlernet habe / wie man nemlich aus 1. W. 1½. W. Aragon Saffran machen kan / damit es doch demselben an der Farb und Krafft nichts benimmet / trage aber Bedencken solches noch zur Zeit zu offenbahren /) Viel Saffran wächst in den Sicilianischen Inseln; Jeziger Zeit aber wächst und ist der baste Saffran in Desterreich unter dem Fluß der Ens / dieser ist am berühmsten / welcher nicht allein alle andere Europäische Saffran / sondern auch den Orientalischen übertrifft / der wächst jenseit der Thonau / 2. Weil um S. Balten oder Baldvinus und so viel Weiln disseits um Weissa / sonst aber nirgends / ob solches gleich anderstwo ist versucht worden mit Steckung der Zwiebel / hat es aber doch mangel an der Luft. Der Türckische Saffran ist der allgeringste und schlechteste / wiewohl solcher nicht unrecht wäre / aber die Türcken lassen solchen den Christen nicht ganz zukommen / sondern nehmen die baste Essentia heraus / seiden Zeug damit zu färben : als dann wird er mit Honig und Wüfftern zugericht / da er dan zum mahlen oder stossen nicht wohl tauglichen ; Solcher wird zu Benedig einkaufft mit Corrent Geld welches 20. pto. geringer dann Bancho Wehrung ist. Dieser Saffran ist gemeinlich in ledern Säcken / die werden Puci genannt / wigt ein solcher Utu pon ungefähr 30. W. Nürnberger auch zu Zeiten mehr und weniger. In Persien wächst auch guter Saffran / in gleichen in der Insel Madagascar. wie auch in Corycum eine Stadt und Berg in Cilicia, dabey viel Saffran wächst / welchen die Indianer gerne essen weiln er klare Augen machen soll. In Engelland hat es 4. Saffran Märckt / werden gehalten zwischen Michaeli und Allerheiligen / der 4. ist zu Newport 14. Tag nach Allerheiligen : allda kommt die gröste Summa Saffran hin. Der Englische Saffran ist zusamgeklopffet und geprest in der größe eines grossen runden Sellers : wann er schön trucken und roth von Farben ist er sehr gut.

Wer in der Landschaft Puglia und Calabria sich der Handlung bedienen will / muß auf Pmo. October in Benedig zur Reiß sich fertig machen / sonderlich wegen der Saffran Märckt.

Dann der Erste ist Allerheiligen aufferhalb Bary 3. Weil von der Stadt Bary.

Der 2. Sonntag nach Allerheiligen / in der Stadt Laco oder Bere in Terra detraudo, ist 3. Tagreiß von Bary hineintwärts.

Der 3. auf den 11. November zu Barletta eine Tagreiß von Bary herauswärts.

E

Der

Der 4. auf den 25. November zu S. Pietro Gelatrina in Terra de traudo ist 3. und eine halbe Sackreis von Bary.

Der 5. auf den 6. December zu Bary in der Stadt ist frey.

Der 6. auf den 1. Jenner zu Tarni 1. Sackreis von Bary herauswärts.

Der 7. und baste Saffran Markt in Puglia ist den 8. Januari zu Traucto 2. und eine halbe Sackreis von Bary hineinwärts / alda wird der Rest verkauft.

Man muß aber zu Benedig sich zuvor erkundigen wie die Recolta allenthalben beschaffen: als zum Adler / zu Albiges, in Catalonia, Aragonia, Sovergia, und Roscha voca / ob viel oder wenig die Recolta geben hat. Erslich geschicht die Reis von Benedig auf Adler / und dann in Puglia. In Einkausen ist sich wohl in acht zu nehmen / dann sie pflegen in Puglia die Saffran zu schmieren und feucht zu halten / er ist auch sandigt und knollicht / wissen auch die Art damit rothen Zucker zu färben / worauf wohl acht zu haben / wiewohl gute Sort Saffran in Puglia wächst; sonderlich Saffran de Terra de traudo, de Galliopoli, Manzafra, soches ist die baste Sort so im Land wächst / die Bährung in Puglia ist wie zu Neapoli ein Ding / dann es gehöret unter Neapoli.

**Adler Saffran.** Der erste Saffran Markt alda / ist Samstag nach Allheiligen / da kommen die Bauren hincin / und bringen ihren Saffran zu verkaufen zu 1. 2. in 3. Pfund / mehr und weniger: daher kommt es daß in manchen Zimmas Saffran Säcklein so vielerley Sorten gibt / was einerley Preis wird zusamm auf einen Hauffen geworffen. Der Markt währt alle Samstag bis nach Fastnacht / wann kein Saffran mehr kommt / hat der Markt selbst ein End / und reiset jeder wieder hin wo er will / und aus dem Land: Inzwischen geschiehet die Handlung von freyer Hand / wie beyde Theil miteinander accordiren können / wird gemeinlich 1. in 2. Carlin über die Voce. bißweiln auch wohl drunter verkauft / nachdem zu solcher Zeit viel oder wenig Einkausser vorhanden seyn / und werden die Märckt gehalten oder genennet: Als

Fiera di blato Gio di Capestrano.	4. November.
--- di santo Martino a piacentia.	11. Detto.
--- a Magliano.	--- Detto.
--- dell pellegrino a Bominaco.	18. Detto.
--- di santa Clementa a Tocca.	23. Detto.
--- di santa Catarina Biriciana.	25. Detto.
--- de santa Andrea a stiffe.	ult. Detto.
--- de santa Nicolao altione.	3. December.
--- de sant Lucia atta Ville de offena.	13. Detto.
--- a fagnano all detto Giorno.	--- Detto.
--- di sant Silvestra Castell nuero.	ult. Detto.
--- santa Anthonio a Osena.	17. Januarii.
--- di sant Bialco.	3. Februarii.

Zu consideriren ist bey Einkaus des Saffrans / wie hoch solcher heraus verkauft wird / ob der Verschluss gut / ob das Gut Real und schön colligirt, ob keine Hinternuß an denen Orten / da der meiste Verschluss fürfallen möge / als Krieg / Sheuruna und Sterben / ob viel alter Saffran voriges Jahr übrig / wie theuer er von den Inwohnern erhoben worden / wie hoch die Recolta gesetzt wird. In was Händen der Saffran sich befindet / ob die Leuth oder Bauren in dem Land Geld benöthigt seyn: wie es ander Orten als in Franckreich und Hispanien mit der Ricolta

Recolte und sonst beschaffen/ auch wegen der Wechsel auf ein und ander Ort/ ob daran mehr als an der Wahr zu gewinnen/ ob viel oder wenig Käufer vorhanden/ ob sich dieselben hiezig in Einkaußen erzeugen/ obs besser sey auf die Voce aufzuleihen oder auf dem Marckt des freyen Kaußs sich zu gebrauchen.

### Auf die Consideration folgende de Signa zu machen.

1. Bey einer gemeinen oder mittelmäßigen Recolte und ordinari Verschluß/ so hat man sich keiner sonderlichen Veränderung im Preiß zu versehen.
2. Wo aber die Recolte richtig und der alte Vorrath groß / hat man Abschlag zu vermuthen.
3. Hingegen wo dieselbe gering und des alten Vorraths wenig / hat man gewiß Aufschlag zu erwarten/ verstehe
4. Sofern der Verschluß beständig und an andern Orten darnach beschaffen.
5. Das Einkaußen zum Adler / erfordert einen dem des Orts Gebrauch bekannt / dann es läßt sich nicht lang bedencken wann hiezig Käufer vorhanden seyn / schlägt er dann alle Tag auf / ja wohl alle Stund / daß einer endlich so auf bessern Preiß wartet/ gar dahinter hingehet.
6. Wo sich befindet / daß noch eine gute Summa alten Saffran in guter Leuth Händen wäre/ und das man gesinnet die Voce hoch zu setzen/ damit den Alten mit desto mehrern Nutzen hinzubringen : ob sie schon nichts an Neuen gewinnen; Auf solchen Fall ist in dem Land mit dem Einkaußen es einzustellen / und zu Venedig oder gar in Teutschland achtung zu geben/ den Saffran von andern Leuthen zu erheben.
7. Wann man aber verspüret/ daß der Saffran billiger Preiß zu haben / und sich in wenig und gute Hand zeucht/ ist desto besser zuzugreifen.
8. Welcher grossen Vorrath in Händen hat/ der bemühe sich soviel möglich/ den Preiß im Land hoch zu halten/ mit Einkaußen oder auf das wenigste mit Warten : so einer begehrt eine Summa zu kaußen/ mag er sich vermercken lassen gegen andere / er habe ein 50. lb. in Vorrath/ die wolle er gerne umb etwas geringer geben / als was er sonst insgemein gilt / und so ihn einer nehmen will/ mag ihn ein schlechtes geringes gewiesen werden/ so gehet der Kauß zu ruck / und kommt das Geschrey unter die Leuth/ daß Der verkauffen will Darauf nun so gib dem Factor zum Adler Befehl/ daß er heimlich in der Stadt oder auf dem Land 2. in 3. Pallen zusammen zu machen und hernach wieder etwas/ aber nicht zu viel / dann sie sonst einen Aufschlag verspüren möchten.
9. So man ihn insgemein umb 18. Carlini gibt / und einer umb 19. Carlini nicht will dahinden lassen/ so ist es nur den Wahlen oder Factor zu sagen / daß er 1. Carlini nicht soll ansehen/ sofern es schon gerecht Gut ist.

### Saffran Recolta zum Adler.

Dieselbe fängt sich gemeiniglich an auf den 10. October / und wäret 10. in 14 Tag/ also daß auf den 24. October alles geschehen ist/ und geb man die Anzahl/ die Recolta zu vorher zu errathen/ fleißig Achtung auf das Gewitter/ also/ daß wo die Recolta zum Adler auf 200. Pallen gesetzt wäre / vor dem Augusti / und es in demselben Monat 3. mal regnet / möchten 50. Pallen mehr werden : so es im Martio feucht Wetter ist / verderben die Zwiffel oder Köpff / und so sie pr. tutto Juni/ da bemelte Köpff in der Erden nicht ein wenig Regen haben / so gibt es magere Recolta, desgleichen so es im Augusti nicht einen guten Regen hat / so gibt es auch wenig Saffran; Also daß eine gute Recolta will haben einen truckenen Martio/ ein weinig Regen im Junio / und einen guten Regen im Augusto.

### Hierauf folget Bericht / wegen der Voce oder Stimm.

Man pfleget auch den Saffran durch außleyhen um die Voce zu verhandeln/ nemlich daß wie der Preci in derselben gestellt/ also müssen beyde der Kauffer und Verkauffer damit zu frieden seyn/ und den Saffran darauf annehmen: hergegen auf Ul. October oder Pr. November wird die Voce gemacht oder gestellt: nemlich so kommen die Teutschen/ welche mit Recht vor diesem es zu Neapoli erlanget haben/ in eines Factors Haus zusammen/ und zeigt jeder seine Opinion an/ was er von allen Orten A viso hat/ solchem nach sezet man einen gewissen Preci. welchen der so Geld darauf genommen/ denselben lieffern/ können sie sich aber nicht mit einander veraccordiren, oder ist nicht ein jeder zu frieden/ so muß man wieder boletiren / und solcher gestalt wird die Voce gemacht; Der jenige aber so die Voce machen hilfft/ muß wohl Considerirn ehe er seine Stimme ausgiebet / ob die Wahlen viel Geld auf den Saffran außgeliehen / in solchen Fall muß man die Voce desto höher sezen/ damit sie destweniger daran gewinnen mögen / und ein ander Jahr nicht lustig werden außzuleyhen / die Voce wiederum abzusezen und desto theurer in die Hand zu bringen. Dieser Gebrauch ist erst Anno 1625. außkommen/ und wird noch continuirt, dann die Gewonheit ist vorher gewesen/ daß man die Voce nach dem Preci was der Saffran auf ein und andern Tag gekostet / gesezet / und so hat man den auß Lieferung erkaufften Saffran bezahlen müssen.

Man pfleget auch bißweilen neues Eyl-Gut auß Condition anzunehmen/ als dann zu bezahlen / was er umb Lichtmes gelten mag / mit Bedingung / wo sie im Preci nicht accordiren mögen / wiederum so viel Saffran dafür geben / da muß aber der Einkauffer auß dieselbe Zeit mit sobiel Saffran versehen seyn / und muß auch den jenigen / mit dem er contrahirt ungesehr sobiel heraus geben / als der Saffran werth seyn mag / und indessen in Händen lassen / biß die völlige Accordirung geschiehet.

Zu Albieges oder Albiges wird der Saffran eingethan und nach Leon gesand/ alda kommen auch vielerley Sorten hin/ als Zima de Aquila, Ort Saffran so in Aragonien einkaufft: Der Ort Saffran wird in Leon nach dem Genffer Gewicht verkaufft. Cathalonischen Ort-Saffran wann er roth und trucken / ist er gut/ man muß auch nach den grossen Blumen trachten. Es gibt auch Aragonischen Ort-Saffran / Marakin / Drichet oder Chatalonischen Saffran: Der Lompartische Saffran ist bässer als der Zima von Aquilla, und kostet auch ein mehrers. Man hat auch Toscant Saffran, Albigeischen / Prunichet und Deslinger: Zu Mirobel wächst auch ein guter Saffran. Das Gewicht zu Mirobel und Callade Lofferde ist ein Ding; Roscha voca das ist Roscha Saffran.

(Zu Bosen hat es vier Märckt / als Mittfasten / Pfingsten/ Bartholomæi oder Egidien Märckt und Andrcæi Märckt / in dem Andrcæi Märckt aber wird in Bosen der Saffran verkaufft.)

Die Prob des Saffrans ist: wann der Zimmet Saffran grosse Blumen/ und hoch an Farben/ so ist er gut: denn solchen haben die Pohlen gerne.

Roscha, so er wohl angelauffen und trucken / haben ihn die Böhmen gerne/ ist einer von den theuresten Saffran.

Puisch Zimmet / ist etwas geringer als der Adler Zimmet / aber bässer als Aragon.

Der Aragon Caspi, wann er groß von Blumen/ fein trucken und hoch von Farben ist/ so ist er auch gut.

Provincialisch oder der so auß Frankreich kommt / ist dem Aragon gleich/ aber von rother Farb nicht so hoch / sonst gar trucken.

In

In Candace del Aquila, ist der schlechte Saffran / darnach folgt der in Cicolli Simona, Selano, Cassia Spelletto: In Norsia aber ist er am besten.

Erstlich soll der Saffran haben eine breite lange und starcke Blumen.

2. Lichtroth an der Farb.
3. Einen starcken guten Geruch.
4. Soll er nicht zu viel weisse oder gelbe End an der Blumen haben.
5. Nicht pusigt noch zapffigt.
6. Nicht schmirbich/leberig oder schwarz.
7. Nicht feucht noch naß.
8. Der alte Saffran ist besser zu mahlen dann der Neue.
9. In Aragon gilt der Neue  $\frac{1}{2}$ . in  $\frac{1}{4}$ . fl. mehr dann der Alte.
10. Roscha der schön angelauffen hat man noch gerne.
11. Der alte Marquin wann er schön angelauffen ist / wird er dem Neuen gleich verkauft.
12. Catalonalt/wann er schön und trucken/gilt er auch so viel als der Neue.

Wie man die Saffran halten und verwahren soll/  
daß solche gut bleiben.

Halte ihn in einen leinen oder wullen Sack hart aufeinander gepackt / in eine Kisten oder Faß gelegt / daß kein Luft darzu kommen kan / lege ihn an einen truckenen Ort / so hält er sich 2. in 3. Jahr gut. Roscha will sonderlich warm gehalten werden und zugedeckt seyn / wann er schön anlauffen soll.

### COLOQUINTEN.

Colocinti, Coloquinten Parisäpfel / Kommen aus Ost- und West-Indien / welche bitter zu kosten seyn / solche sollen allezeit ganze Aepffel und darbey wenig Kern haben / sie sollen auch seyn groß / schön weiß / licht / bulbosisch oder schwammicht / je grösser / weisser und lichter / je besser er ist: Er kommt aus Egypten und Alexandria.

### CASTORIUM.

Castorium Bibergeil / Kommt von einem Thier Castor ein Bieber / so in Teutschland genugsam bekannt / solche Geile wird mit den Fetten wohl ausgedruckt und ausgedörret / wann solches Bibergeil in der Farb gar zu schwarz / wird solcher nicht vor gut gehalten: Theils Meinung ist / der schwarze halte Gift in sich.

Die Prob des Bibergeils eigentlich zu erkennen / ist / wann derselbige nicht feist sondern sein trucken und sauber / in aufschneiden fein gelblich und nicht schwarz / so ist er gerecht / es ist auch in acht zu haben / daß in die Häutlein nicht andere Materia gethan sey / oder ein Betrug darhinter ist: Wann derselbige feucht und anlauffen will / so muß es an einen Faden gefast und an die Luft auf den Boden gehängt werden. Dieses Thier kan im Wasser und auf dem Land leben; Die Geilen so man Bibergeil nennet / hat er innerhalb im Leib / und nicht aufferhalb / wie etliche wohl der Meinung / und ist der gute gerechte Bibergeil nicht schwarz sondern wie oben erwehnet.

### CERVI CORNI USTI.

Cervi Corni Usti gebrandt Hirschhorn: Das gerechte Hirschhorn soll seyn / welcher Hirsch zwischen zweyen Frauen Tagen gefällt wird / ist aber nicht zu verstehen wann im Calender zween Frauen Tag nacheinander fallen / dann etliche seynd der Meinung / wann stehet zwischen zweyen Frauen Tagen / es sey

die Zeit von Tag Visitationis Mariæ, das ist Maria Heimsuchung / fällt den 2. Juli/biß auf Maria Geburt im September: Allein andere und sonderlich die Jäger sagen es sey die rechte Zeit von Maria Himmelfarth an/welche den 15. Augusti fällt/und den Tag Maria Geburt welcher den 8. September ist/ halten also die letzte Zeit für recht / dann zwischen diesen beyden Maria oder Frauen Tagen/ sambten sie das Hirschhorn.

### CAMPHOR.

**C**Amphor, Campher oder Gasser / wird gesamblet auf der Insel Sumatra, Java, Bornea und Kyni so 50. Meil von Kalekut. In der Insel Bornea fällt der schönste und bäste Camphor in ganz Indien. Es ist ein Gummi/welcher wie Weyrauch und Mastix aus den Bäumen dringet. In Ceilon Candi umb die Stadt Pegu wächst auch viel Camphor. Der Leopart soll dem Camphor sehr geneigt seyn/also daß er auch den Baum davon solcher kommt/ verbütet/ daß er nicht weggenommen wird/das Hots ist so starck/daß auch Häuser davon gebauet werden. Wer den Camphor will brauchen zu Augenwasser / oder innerlich / so muß solcher erst getödtet werden mit Mandelkern / nehmlich abgerieben in einen Mörsel/alsdann gepulvert/sonst ist er innerlich schädlich zu gebrauchen.

Die Prob desselben bestehet in Augenmaß/der muß weiß und nicht gelb seyn/ er muß auch stets in Leinsaat liegen / oder man muß Pfeffer-Körner darbey thun/ fleißig vor der Luft verwahret/dann der Luft verzehret solchen gar bald: so aber einer 1. lb Camphor in eine Blasen thut/und solchen wohl verwahret daß keine Luft darzu kommt/ob gleich weder Leinsaat noch Pfeffer darbey ist / so wird doch/wann er gleich Jahr und Tag lieget und uneröffnet bleibet / solchen an Gewicht nichts abgeben/sondern sein lb. netto haben wird/dann die Luft ist ihm am schädlichsten. Aus den Camphor-Blättern kan auch ein Saft geprest werden/wann die Blätter erst gestossen und selbigen Saft an der Sonnen getrücket. Dieser Camphor ist zwar auch gut/doch ist darauf zu sehen/daß solcher lauter/rein/weiß/starcken Geruch und sich gerne brechen läßt. Dergleichen Camphor aus den Blättern wird viel in Constantinopel gemacht/ ist aber nicht so gut als der aus den Orientalischen Ländern kommt.

### COLOPHONIUM.

**C**olophonium Griechisch Pech oder Geigen-Harz: Dieses wird Griechisch Pech genannt/dieweiln es die Wäng in Grecia zu befinden und von dar auch herkommt; In der Insel des Fluß Euphrats unfern von der Stadt Eit, ist ein See oder Teich / welcher von Pech für und für seud und eine grosse Wäng Pech auswirfft/also daß das umbliegende Feld voll Pech ist / und können sie solches wegen der Vielheit nicht verbrauchen. Griechisch Pech wird auch umgeschmälts Harz genannt/derselbe muß fein an grossen Stücken und gelblicht seyn/ klein kan mans nicht gebrauchen/wann aber viel kleines oder gerödrigt vorhanden/so muß es allgemählich zerlassen werden / doch daß es nicht seud / so kan es wiederum in ein Gefäß damit solches ein ganz Stück wird/gegossen werden/alsdann ausgestürzt und zu dem andern gethan. Jeziger Zeit wird es in Teutschland von gemeinen Spanischen Terpentin gemacht und gebrandt.

### CORDICES.

**C**ordices Citri gedörzte Citronen Schalen.  
 - - - Arantiarum Pomeranzen Schalen. Poma arantia Pomeranzen.  
 Diese nun kommen von vielen Orten und sind zu finden in Ost-Indien/zu Sumatra  
 Java,

Java, zu Neapoli, in Egypten / in Spanien / in Italia / in Tropea, Sicilischen und andern Orten mehr / da es nicht allein viel Citronen / Pomeranzen / Lemoni / Granaten / Feigen / Mandeln und köstliche Wein. In Hispanien aber gibt es zu Zeiten Citronen wie ein grosser Menschenkopff. Wer nun mit Citronen und Pomeranzen handelt / hat darauf acht zu geben / daß solche Frucht wohl verwahret wird / des Winters vor dem Frost und des Sommers vor der Lust / damit sie nicht welck werden / es muß auch allezeit über den dritten Tag darnach gesehen und darbey durchlesen werden / was verfaulen will / fleißig aufgeschnitten / von den Citronen der Saft ausgepreßet und die Schalen gedörret werden / damit dieselben nicht verfaulen / ist es sonst zeit / so hánget man sie an einen Faden und und tráugget sie an der Sonnen im Winter auf dem Ofen: Ingleichen die Kern zu den Saamen müssen ausgelesen und gedörret werden. Früh nüchtern seynd die Pomeranzen im Leib wie Gold / zu Mittag und auf den Abend wie Bley: welches auch wohl von der frischen eingesalzenen Butter kan judicare werden.

### CIBET.

**C**ibet / Zibet / kommt aus Ost. Indien / ingleichen von der Insel Socatra, allda handeln die Einwohner mit Zibet: welchen man zwar ums Geld gar wolthail und dessen viel haben kan / aber sehr verfälscht und mit Fett vermischet / verkauffen. Sie haben die Zibet-Kasen in ihren Häusern / erziehen sie und nehmen also den Ziberh von ihnen. In der Insel Bengala gibt es auch viel Zibeth / wird aber auch mit Fett vermischet / in Affrica seynd ebenmässig viel Zibeth-Kasen.

### CARABE.

**C**arabe Albi, weißer Agtstein.  
 - - - Cicini gelber Agtstein / in Pulvis, er wird auch genennet Nevernist, die Lateiner nennen solchen Succinum, das ist Saftstein / die Griechen haben ihn den Namen geben Electrum, das ist Bernstein / dann so man solchen reibt oder hisiget / ziehet er an sich klein Gestüp / wie auch Haar und Stroh. Die Alten Teutschen haben ihn genant Glessum, darum weil er durchsichtig ist / wie ein Glas. Es seynd einige der Meinung / der Agtstein sey ein gestanden Harn des Thiers so man zu Latein Lynz nennet / daher sie auch diesen Stein Lyncurium nennen; Andere aben sagen: Er sey ein Baumsaft oder Gummi / diese f. hlen auch / weils man in Pommern und Preussen keinen Baum am Meer find / der von Harz triesse davon man den Agtstein bekommen möge; Andere seynd wieder der Meinung / es sey ein Schwefel oder Pech / dann er brennet von Zeiste: der Ursprung desselben ist noch nicht recht ergründet worden. In Pommern und Preussen sonderlich umb Dantzig werffen die Wellen den Agtstein aus der See / welchen man findet wann die See ablauffet. An dem Gestad des Meers in Sudaw / werden bey 30. Dörffer gefunden umb die Pen- Insel / da man vor Alten Zeiten her den Agtstein mit Garnen gefangen / gleichwie die Fisch gesucht werden / wann das Meer nun im Ablassen ist / so wird solcher gesucht und gefunden: Es muß aber alles was gefunden wird / denen verordneten Amts-Leuten eingelieffert werden / es darff auch solchen nicht jedermann suchen; sondern es seynd gewisse Leute darzu verordnet / damit nichts entwendet wird. Der weiße Agtstein wird am höchsten gehalten und gescháget / darum weil er am kräftigsten ist: Der Gelbe ist zwar etwas anmutiger aber nicht so kräftig. In den Pommerischen Grángen wird er im Sand am Meer gefunden. In Affrica ist sonst ein besonderer Agtstein so die Einwohner Ambra nennen / derselbe ist noch Edler. Sobielt man Nachricht hat / ist erstlich der Agtstein in der Insel Basilia erfunden worden / welche  
 in

in der Landschaft Scythie oberhalb Galatia überlieget/in welchen das Ungetwitter an dem Meer viel Agtstein auswirft als an einem Ort in der Welt. In China oder Sina findet man zweyerley Amerstein / nemlich roth und gelb / den Dangiger Ambra oder Bernstein gleich/der wie oben erwehnet an den Pommerischen Meer Gestad gefunden wird. Die Einwohner allda wissen aus Pech und Harz künstlich Ambra zu kochen / welcher in Schönheit und Krafft der bästen nicht viel weicht / ja selbst oft darfür verkaufft wird. Solcher nun wird jeziger Zeit nicht allein nach der Kunst geschliffen / sondern es werden auch andere künstliche Sachen daraus gemachet.

### CINOBER.

**C**inober oder Vermillion, des Cinobers ist bey dem Quecksilber oder Argentum Vivum bereits gedacht worden. Solcher wird aus Quecksilber gebrannt. Den Cinober bereiten die Alchimisten von  $\frac{2}{3}$ . Argent: Viv: und  $\frac{1}{3}$ . Sulphur, &c. durch sublimiren auch schwämmen und waschen mit scharffen Essig/ wird dem Quecksilber die sehwefelicht und bleysche Materi eines theils benommen und alsdann den Gliedern nicht so schädlich.

Die Prob desselben ist: man nehme von jeglichen Cinober ungefehr ein Loth/ lege den auf eine eiserne Stürzen oder Blech/ setze solches auf einen Roßt darunter gute glüende Kohlen liegen/ blase dieselben wohl an / wann man alsdann siehet das ein rechter gelber Dampf davon gehet so ist der Cinober gerecht und gut.

Cinabrum nativum oder Cinabrum metallicum Berg: Cinober.

Sandaraca Bergroth/ ( Metallum est) ist rothe Farb so in den Erg: Struben gefunden wird.

### C E R A.

**C**era alba weis Wachs/ dessen wird viel in Holland und zu Venedig gebleichet: das Weisseste welches keinen Unschlit Geruch hat/ ist das bäste.

Cera citrini oder gelb Wachs / kommt viel aus Pohlen/ Preussen und in Teutschland tragens auch die Bienen zusammen / wann solches schön gelb und spröt / also das in Zerreiben kein Unschlit und in Weissen kein Sand verspüret wird/ so ist das Wachs gut/ es muß auch mit einer schönen Röthe untermischt und im Geruch dem Honig gleich seyn. In Ost: Indien gibt es schön gelb Wachs. Von Biana kommt viel Lacc/ davon Spanisch Lacc gemacht wird.

Cera Hispanica Spanisch Wachs.

- - Viridis Grün Wachs.

- - Rubri Roth Wachs.

- - Lacca odorata wohlriechend Lacc.

- - Lacca nigri span. Schwarz Spanisch Wachs.

Das Spanische Wachs ist daher so genennet worden/ weil es erstmaß aus Spanien zu uns kommen/ es ist aber eigentlich Indianisch Lacc/ kommt aus dem Königreich Siam in welchen India die Residenz: Stadt ist / alda wird viel Span Lacc gegossen / in gleichen zu Canonor / wie auch im Königreich Bengala, weiln man aber solche Malla auch heraus bringet / wird solches in Teutschland ebenmäßig zugericht.

### CANTHARITES.

**C**antharites oder Cantharites Spanische Fliegen oder Mucken: Dieses seynd grüne Goldkäfferlein/ die gleissen fast schön / und findet man zu Zeiten solche in Teutschland/ aber nicht Jährlich/ dann sie setzen einmal oder zwey aus / werden gefangen auf den Aesten der Aschen: Bäum / Chosmien oder twelchen Hollunder und andern Bäumen/ &c. Aus der Feuchtigkeit der Blätter ernehren sie sich / fressen

sen und zernagen solche wie die Raupen. Diese stinckende grüne Goldkäfferlein fliegen des Tages herumb/des Nachts aber versambeln sie sich an einen Klumpen. Diese Käfferlein pflaget man einzusambeln / und mit dem Dampff von warmen Essig zu tödten / werden zu allerhand Nothdurfft und Arzney gebraucht / ganz nütlichen Vieh und Menschen. Sie werden auch von etlichen Bäumen in Thüringer Wald gesamblet.

**CERUSA ALBA** weiß Bleitweiß / wird gemacht von Bley und Essig / kommt von Venedig und Amsterdam ; Es muß solches schön weiß seyn / und je härter je besser. Es ist eigentlich die Blum des Bleyß.

**CHRYSOCOLLA** Berggrün / Goldleim / dessen kommt viel aus Ungarn / muß am Gesicht erkannt werden / ob solcher nicht mit Geringern vermischet oder untermenget ist.

### CORALLEN.

Corallen wachsen in dem Affricanischen Meer / und ist solcher Dreyerley / roth schwarz und weiß : man findet sie in den Rigen bey den hohen Bergen / da samblet sich eine schlüpferichte Feuchtigkeit / die hänget sich an die Stein / dieselbe wird von ihrer eignen Natur trucken und hart / gleich einem Stein / wann sich das Meer sencket / dann wird ein Theil weiß die ander roth. Im Königreich Algier bey der Stadt Bona nechst solcher Bestung findet man viel Corallen. Bantum, ist 12. Meil von Baravia / allda findet man viel weiße Corallen ; In Sardinia welches dem König in Hispanien zuständig / darinn die Hauptstadt Calaris oder Cagliari genennet wird / allda gibt es auch viel Corallen / ingleichen in America der Insel Inuagana findet man viel weiße Corallen. Es werden also an vielen Orten des Meers Corallen gefunden / als in Egypten / im rothen Meer / im Persischen Meer / im Sicillischen Meer / im Gallier Meer / das ist Frankreich bey Marsilien. Die Corallen wachsen im Meer wie ein stautig Kraut / ist im Wasser weich und Nestig / und so man es aus der See bringt wird es von Stundan roth / und verändert sich in einen Stein / je röther er ist / je bässer ist er / der aber weiß genaturet / der bleibt weiß und verändert sich nicht.

Coralina Meer-Moos oder Corallen-Moos / kommt aus Italia. Das Gewicht / da in Genua die Corallen mit gewogen werden / ist umb 15. pro. grösser als sonst ordinari / nemlich 115. lb. Genueser Corallen lb. thun 100. lb. Nürnberger / desgleichen ist auch zu Antorff / Bruck und Bergen das Corallen Gewicht umb 5. pro. grösser dann das Eölnische Gewicht.

### CINAMOMI.

Cinamomi, Canehl oder Zimmetrinden / kommt aus Ost-Indien von der Insel Ceilon Zeylon oder Sylon liegt 50. teutscher Meil über Calicut, auf dieser Insel liegt die beste Stadt Colombo / solche haben die Holländer erobert : von diesen Ort wird die feinste und baste Zimmet oder Zimmetrinden zu uns gebracht / dann daselbst gibts die schönsten Caneles oder Zimmet-Bäum / solches nun ist nicht anderst als ein Bast oder Rinden von den Bäumen / welche im Martio und April abgezogen wird : Es gibt allda ganze Zimmet-Wälder / der Baum an ihm selbst wächst nicht hoch und über eines Mannes Fuß nicht dick / umb Batavia, item in Java und Arabia findet man auch Zimmet / solche Bäumlein allda aber wachsen nicht über 2. Ellen hoch / die Rinden wird umbs andere Jahr so unter einer grünen Schalen siset / abgelöset : nemlich / man schneidet die Rinden an allen Orten da die Bäume Knoden oder Gleich haben / rings herumb / durchspaltet sie hernachmals nach der läng und machet sie von den Bäumen los /

D

wird

wird getrocknet und an der Sonnen gedörret / und umb einen schlechten Preis an die Außländischen Hauffenweiß verkauft / daß man des bälten Canehls ein Quintal das ist 128. lb. in Ceilon umb 2. Holländische Gülden/ist ungefehr 20. gute Sächf. Groschen/kauffen kan/ und ist diß zu verwundern / daß die Bäume wann ihnen die Rinde genommen wird/ allezeit wieder neue Rinden setzet / welche zarter und kräftiger werden/ als die erste oder die so selten abgelöst werden: die Zimmetrinden wird anderst nicht abgelöst / als hier zu Land eine Rinde von einem Baum abgezogen wird; daß sie aber also eingekrümmet seind/ geschiehet darumb/ diestweil sie erstlich noch grün seynd und nachmals von der Sonnen also hineinwärts gezogen und gekrümmet wird; Sie trägt aber sonst keine andere Frucht. Die Zimmet-Blätter so man sie in den Mund nimmet / geben solche einen Geschmack wie die Nägelein von sich. Solche abgescholte Rinden wächst in 1½. Jahr wieder zu/dergestalt / daß man sehen kan wie die Krafft durch die kleinen Löcherlein wieder heraus dringt/ und sich umbspinnet und aneinander laufft/ daß es also aufs neue wiederumb abgenommen werden kan. Es seynd von denen Nigricen oder Heyden etliche hundert bestellt die in den Wäldern Zimmet schälten müssen. Wann der Zimmet-Baum alt wird und neben sich einen jungen Sprossen erlanget/so wird jener gar abgeworffen umb des Jungen willen/weiln die alte Zimmet der Neuen nicht gleich geachtet wird. Wann dann solche in den Wäldern gesamblet und eingebracht ist/so wird die alte dicke Zimmet außgeworffen / davon das Zimmet-Dehl distillirt wird. Welcher unter den Wilden oder Röhren 1000 lb. des Jahrs schöne junge Zimmet aufgebracht / der ist hernach ein ganzes Jahr frey/ der Beschwerung von den Holländern / wann er aber das eine Jahr nicht so viel bringet/so muß er das andere Jahr desto mehr bringen/ was einer über seine Zahl einliefert/das wird ihm bezahlt. Es führen auch die Holländer und Portugiesen stets Krieg wieder den Keyser von Ceilon, weil selbige Insul groß und in die 250. Meil in Umkreis begreiffet. Das Canehl-Holz von dem Baum hat keinen Geschmack noch Geruch/ also daß nur die Rinde die bälte Nutzbarkeit gibt Die Wang der Zimmet so alda in Ceilon wächst ist so viel daß alle Ländel nicht verzehren können / dann die Einwohner lassen zu Zeiten ganze Püschel davon in Feuer aufgehen. Die Eyländer Ceilon, Madagascar, Malucus-Insuln und andere mehr / worauf die Zimmet oder Canehl wächst/ aeben einen solchen schönen und lieblichen Geruch von sich in die See/wann der Wind vom Land kommt/ also daß man Ceilon ehe rüchet als siehet. Unter den Canehl befindet sich bißweilen Cassia lignea aber nicht Cassia lignea vera Mutter-Zimmet / welches eine gute Zimmet ist: Es ist aber eine andere Cassia lignea so auch der andern Zimmet an Röhren gar gleich ist und vermischet wird / welches nur halber Preis in Kosten oder Aufbeissen ist / diese schlechte Cassia ist auf der Zungen wie Fleisch und hat kein Geschmack / Canehl im verkauffen gibt man 2. lb. kurze Zimmet für 1. lb. lange Zimmet.

Die Prob derselben ist / wann die Zimmet lang / auf der Zungen scharff und mit einer Süßigkeit vermischet ist / so ist sie gut/ sol auch darbey haben einen guten Geruch / dünne und subtile Röhren und von der Farb roth. Die Rinde so von weißer oder schwarzer Farb/ist von geringer Krafft. Es pflegen etliche Zimmet in ganzen Pfeffer zu stecken / solche darinnen gut zu behalten: man kan aber ein ander Massa zurichten/daß man damit einer alten Zimmet die fast dem Holz gleich/ hintwiederum eine Schärffe zubringen kan / daß sie davon einen guten Geschmack bekommt/ welches Massa mir auch betwust ist.

Spolec ist kurze Zimmet.

CASSIA.

## CASSIA.

**C**assia longi vere Mutter-Zimmet/fällt unter der andern Zimmet/dieselbe muß man auflesen/ist etwas glatt/braun und dünn/so man solche nicht haben kan/nimbt man außgebissene Zimmet darfür: In Indien gegen Niedergang machen sie Cassine, ein Franck aus Blättern davon man 24. Stund für Hunger und Durst befreyet ist/es ist aber nicht das Cassia auß Ost- und West-Indien.

**C**ASSIA FISTULA, Cassia in Canis, Cassia in Röhren oder Purgir-Cassia/ die kommt von Sumatra und Peru, es wächst auch solche in der Landschaft Cananor, welche Stadt 70. Meil von Goa, und grängt an Persien. Aus West-Indien von Anghilia kommt auch viel Cassia fistula. Wann dieselbe nicht schlottert und fein schön an Röhren/außerhalb schwarz und groß/so ist sie gut/wird gehalten des Sommers im Keller an kalten Orten/das sie nicht trucken werden kan/und des Winters im Gewölb; Man muß auch fleißig Achtung geben das solche nicht anlaufft/dann wo dieselbe angelauft oder schimlicht worden/so muß mans sauber mit alten Blasen wieder abwischen/man mag auch wohl dieselbe mit ein wenig Baumöhl abwischen/aber gar wenig.

## COLOPISCUM.

**C**olopiscium Hausenblasen/dieser Fisch Hausen/hat keine Schuppen/und ist also ein ungeschuppter Fisch/in der Gestalt wie ein Stör/hat eine linde weisse Haut/glatt ohne strauchlichten Stacheln/und wird solcher Fisch etwan gefunden auf 24. Schuch lang/wann er im Alter und vollkommener Größ ist. Er wird auch oft kleiner gefunden von 18. Schuch lang 2. 3. bis in 4. Centner schwer/seynd in Oesterreich gar gemein/werden gefangen in der Thonau in Ungarn/ingleich auch in Rußland oder Moscau: Die Hausen-Blasen wird auch Stand oder Hausen-Blatter genannt/die da schön weiß ist/hat man lieber als die gelbe/dann es wird zu vielerley auch zu künstlichen Sachen gebraucht.

**C**ASTANIEN. Moronen oder Kästen/kommen aus Italien/wachsen in Pistoica, auch in Frankreich und andern Orten am Rheinstrom/in der Pfalz gibt es ganze Wälder von etlichen Meiln lang und breit/diese seynd aber kleiner und die Welschen seynd rarer, grösser und bäsfer/müssen vor dem Frost wohl verwahret werden/auch nicht an dümpffigten Orten damit solche nicht übereinander verhüzen; Der erste Bruch ist kaum halb gut/der andere Bruch so heraus kommt ist bäsfer.

**C**RETA Kreiden/kommt dessen viel aus Littauen/nemlich in dem Land Elemen: selbige Kreiden wird weit und breit verführt/dieselbe wird auch heraus zu uns gebracht. Es gibt auch an unterschiedenen Orten in Teutschland Kreiden Bergwerck.

## CAPARIS.

**C**aparis Capern est Fructus. kommen aus Italia und Hispanien: Wie man solche halten soll/werden die jenigen so bey der Handlung dienen/schon informirt: Sie werden gehalten in Essig und wann sie fein hart/zweckicht und nicht weich/so seyn sie gut/wo sie aber weich so seyn sie verdorben. Man hat kleine und grosse Capern in Salt/wann solche wenig Salt/dabey hart und zweckigt auch nicht zerquescht seyn/so seyn sie gut; Die aus Spanien kommen gemeiniglich ohne Stihl und sind etwas groß/aber die aus Italien seynd kleiner und körnichter haben aber die Stihl daran.

D ij

CARA-

## C A R A B E.

**C**arabe vel Carobe oder Siliqua dulcis, Johannes-Brod / Bockshörnlein / Candiol oder Soden-Brod. Dessen wächst viel in Egypten / der Baum wird allda genant Carube so wir Carobi oder Johannes-Brod nennen: die Moren essen solches gerne: dessen wächst auch viel in West-Indien. Indianisch Algorobo das ist Wein wie Meth. 132. W. ist ein Ster Carobe ala Grossa in Benedig.

## C O R D I C E S.

**C**ordices Caprorum Capern Schalen: ist eine gedörte Rinde aus Italia.  
 . . . Granatorum Granaten Schalen. Granatapffel an einer Schnur aufgehängt das sie nicht dumpficht verschimmeln / der Frost auch nicht erzwischen möge / so sie aber faulen wollen / müssen solche ausgeschnitten / die Schalen gedörret / den Saft ausgepreßt und hernach für Vinum Granatorum verkauft.  
 . . . Mandragore Alrauntwurzeln Schalen: diese Rinden kommt aus Italia und Spanien: das Kraut macht schlaffen.  
 . . . Copudiglantina Eichertern Schalen.  
 . . . Cocognidi Kellerholzes Schalen.  
 . . . Lignum Quaiacum Fransosenholz Schalen.  
 . . . Limonum Limonien Schalen.  
 . . . Mecerconis Seiden Busch.  
 . . . Nucum juglandium Nusleufft Schalen.  
 . . . Ovorum Eyer Schalen.  
 . . . Sambuci Hollunder Basten.  
 . . . Stirutis rubri Storax schalroth.  
 . . . Ligni sancti Rinden von Bocken Holz / wann dieselbe nur nicht naß gewest / dabon sie faul oder schimlicht wird.  
 . . . Fraxini Eschen Schal.  
 . . . Timiana Thimianen Schalen.  
 . . . Thamarisci Samaristen Schalen.  
 . . . Thuaris Weyrauch Schalen.  
 Coriora vel Caryora Dattelnuß oder Dattelfern.  
 Cordex eine Rinde.

## D.

## D A C T I L U S.

**D**actilus Palma Datteln von Palmbaum. Datteln wachsen in in Syrien / Egypten und Africa, die basten in Arabia und umb Alkayr auch in Ost- und West-Indien / sonderlich in Java, Sumatra. Datteln wachsen gerne an sandigten / nassen und feuchten Orten bey dem Wasser. In China ist ein grosser Überfluß in den Dörffern von Datteln. In den Spanischen Inseln gibt es viel Datteln. Zu Capo verde in Africa oder die grüne Spüßen nach dem Goldgestad des Königreichs Ginea zu / ist das Land sehr fruchtbar von Datteln.  
 Es wird auch von Palmen ein Franck gemacht / welcher Terri genant wird / so von den Bäumen gezapft wird; Die Persianer und Indianer / trincken solchen Palm-