

M U S C U S.



Ulcum de Lephandi, der theurest. Mus. Alexandrium, der mittelst. Mus. Deponenti, der geringste oder vermängte. Muscus in Häutlein / Moschum Biesen / dieser kommt von einem Thier Musquelibet ein Biesen Thier genannt / ist in der Größ eines Gembsen. Diesem Thier wächst umb den Nabel herumb ein Geschwär von versambleter Feuchten / so dasselbige zeitig / fleusst ein Exter daraus / wann derselbige Exter verheilte / so wird er Biesen genannt / darum diß Thier ein Biesen-Thier genennet wird ; dann wann es befindet / daß dieses Apoltem oder Geschwär reiß / so reißt es sich hart an die Baum oder Felsen / damit es aufbreche / daselbst verhartet solcher Exter / und wird von den Einwohnern in selbiger Landschaft der Morgenländer aufgesamblet / wie wohl Haut Fleisch und Roth / hat alles guten Geruch / der Exter aber ist der fürtrefflichste und bäste Biesen / so derselbe seinen Geruch verlohren hat / so soll man ihn in ein heimlich Gemach oder sonst stinckenden Ort hängen / so bekommt er seinen gerechten Geruch wieder. Eine andere Art Biesen Thier ist in China oder Sina allda gibts viel Muscus, der auch im Nabel eines Thiers wächst / welches einen unbehörnten Hirschen oder Reh nicht ungleich / und von den Sineren zur Speiß genüzt ; Wann dieses Thier Jährlich brünstig wird / alsdann schwillt seyn Nabel auf wie eine Beule die voll Bluts ist / darnach so wird dieser Beule / welcher als ein dünner härener Sack außsiehet mit dem kostbarem Zeuge herausgenommen / oder wann sich das Thier auf die Erden wälzt / so springt das Geschwähr auf / und läset also den Muscum von sich lauffen. Diese Muscus-Säcklein pflegen die arglistigen Siner vielmals ledig zu machen und mit falschen Muscus und anders zu füllen / welchen sie nachmals vor rechten Muscum verkaufen. In dem Königreich Quienquinatu ist wieder eine andere Art der Biesen Thier / welche nur so groß als eine mittelmaßige Kaze seynd / haben grobe Haar / stumpffe Klauen / vornen in dem Mund haben sie oben zwey lange Zähne / und zwey unten / bey dem Nabel zwischen Haut und Fleisch / hat es eine Blatter voll Bluts / und das Blut ist Biesen / davon so ein Edler Geruch gehet. In West-Indien gibt es auch viel Biesen-Kazen / und solche nennen sie Hiam oder Hian / oder auch Animal Muschi. In Ginea seynd auch solche Kazen / so die Portugiesen Kato Dagalia, die Mohren aber Kankan nennen / das heist aber eigentlich Tibet-Kazen / dann dergleichen Kazen auch in Ost-Indien und Java gefunden werden / die Sineischen aber seynd bässer. Anfangs seynd die Kazen wild / hernach aber werden sie von den Einwohnern zahm gemacht. In Sina sollen sie so groß seyn wie ein kleiner Fuchs / essen nichts dann eine sehr wohlriechende Wurzel eines Fingers dick / die von dem Land-Volck Camarus genannt wird. Den Biesen machen sie folgender Gestalt : Sie fangen das Thier / und schlagens so lang biß es stirbt / darnach verbinden sie den Ort / da das Blut heraus lauffen kan / sie zerschlagen und zerknirschen die Bein in der Haut ganz klein / schneiden es hernach zu Stücken mit der Haut / viel machen wie Beutel daraus / welche die Portugiesen Papos nennen / und dieses ist der bäste Biesen der aus ganz Indien gebracht werden kan / wann er nicht verfälscht wird. Es ist aber noch eine andere Beschreibung von den Chinesern ihren Muscum, welches eigentlich der rechte Muscus sey / nemlich das Fleisch der Nieren und was unter der Nieren der Natur verborgen ist (testiculi.) Dieses Muscus-Thier nennen sie Hiam, theils Verkäufer sollen alles Fleisch und Blut von diesem Thier mischen und es untereinander stossen / daß es zu einem Brey

Brey

Brey wird / fällen es in kleine Beutel von haarichten Fell des Thiers gemacht / damit es das Ansehen habe / als wann es die Testiculi selbst in ihren Gehäusse wäre / und verfälschen es mit Drachen-Blut / sie mischen auch klein zerstoßen e Leber und gebrandt Vocks-Blut darunter / daß sie also aus einer Unß drey in achten können. In Pegu in Ost-Indien wird das Thier genannt Gazelani, das ist eine wilde Ziegen Art. Biesen kommt auch aus der Tartarey von China auf Ormus in Blasen.

Die Prob des Muscus kan man nicht bäsßer erkennen als an der Farb / wann er etwas graulich ist / derselbe soll der bässte seyn. An dem Geruch kan man die Prob auch haben / deswegen ist in acht zu nehmen / was sein recht natürllicher Geruch mit sich bringet / dann derselbe muß so starck seyn / daß / wann einer daran reucht / das Blut aus der Nasen ziehet / wo aber solches nicht geschiehet / so ist er vermischet. Es schreibt ein Author daß die Crocodill in America sollen gut zu essen seyn / aber sie rüchen sehr nach Biesen.

Musculus Arborum, wird Baum-Moos genant.

M A R G A R I T A.

Margarita Perln / (wie ein Historicus schreibt : so seyn in America in einer Muschel 130. Perln gefunden worden / welche aber gar klein gefallen :) Wann die Perln recht zeitig / so fallen sie von sich selbst aus / wann sie aber unzeitig / so sind sie nichts nüt / verdorren und werden zu nicht. Es gibt unterschiedene Art Meerschnecken / darinn diese Perln seyn / in Ost-Indien werden diese Schnecken Totose genant / in welchen sie eine grosse Mänge Perlen unterschiedlicher Größe finden / wie auch eine andere Art Meerschnecken / welche Taquila genant werden / darinnen findet man ebenmäßig viel Perlen. Aus den Schalen lassen sie Schüssel und Löffel machen. In der Insel Tucopia werden allerhand Art Perln gefunden. In West-Indien in der Insel Margaretha gibts viel Perln / die aber aus dem Meer müssen geholet werden. In Virginia wann sie Muscheln essen / finden sie etliche Perln darinnen. Conche, Meerschalen seynd formirt wie die Meerschifflein / in welchen man gemeiniglich die Perln findet / sie werden auch genant Conche Cytheriacæ Meerschnecken die Perln gebären / oder Mater Perlarum Perl-Mutter. Elenchus seynd länglichte Perln / so man in die Ohren hängt. Albertus Magnus ist der Meinung / daß unter den Perln noch nie keines gefunden worden die am Gewicht schwerer gewesen sey als ein Loth. Die Perln-Mutter soll die Zeit / wann sie die Perl bey ihr hat / grosse Furcht und Schrecken haben von dem Blitz und Hagel : Erstlich ist die Perl weich / darnach erhartet sie im Wasser ; Die Auster werden in großer Mänge gefangen / dann man findet theils Perln in den Auster selber / unterweiln auch unter den Steinen / da die Auster liegen. Die so gegen Aufgang der Sonnen hergebracht werden / sind die bässten / und werden die Orientalischen genant / nemlich nicht weit von Ormus in der Insel Bairen oder Bahram 6. Meil von Gamron in Persien / und zu Gionfar, da werden die bässten Perln gefunden : solche seynd schön dick und rund / die geringern in andern umbliegenden Orten. Wann es im Aprill viel Regen gibt / findet sich ein gewis Geschlecht oder Art Auster / solche erheben sich auf dem Meer-Wasser / thun sich auf / empfangen und fassen etliche Tropfen vom Regen in ihren inwendigen Theil hinein / schliessen sich hernach wieder zu / und sincken sich auf den Boden / hernachmals werden alle solche Tropfen zu Perln : man fängt sie aber ehe nicht als am End des Heumonds und durch den ganzen Augusto Monat / dann ehe seynd sie nicht zeitig / sondern noch weich wie ein Leim / und das hero haben die Inseln von Comeri an / biß gen Chilao und Seilan hinab / allesambt den Nahmen der Perln-Inseln / und mag fischen wer da will / dann sie geben dem

König von Portugal sein gewissen Tribut davon/hingegen stehen 4. Schiff in Bereitschaft vor die Seerauber sie zu schützen: Damit so lasset sich nun einer ins Wasser/und füllet den Sack den er bey sich hat/voll/gibt alsdann ein Zeichen mit dem Seil/so wird er wieder herauf gezogen / wann dieser wieder herauf kommt/ so muß ein anderer gleich wieder hinunter / und so fort den ganzen Tag / welches so lang wäret bis der Fang aus ist; dann setzen sie sich zusammen / und thun die Auster auf/ und sortiren die Perln / die Auster aber seynd schon abgestanden und gestorben; Die grösten Perln kommen von Ormus aus Persien. In America soll der Perlnfang dergestalt seyn: Die Wilden duncken sich in das Wasser / und bringen grosse Stein herfür / die hangen voll kleiner Schnecken / die die Wilden Leripes nennen / dieselben hangen so hart an den Steinen / daß man sie kaum davon abbringen kan / derer werden ganze Kessel voll gekocht und in denselben die Perln gefunden. Die Conche aber oder Meer-Muscheln in Gestalt wie Meer-Schifflein/deren sich zwey gar gehob auf einander schliessend / ausserhalb schwarz oder grau und etwas gelbfärbigt/innerhalb wie schöne Perln gleissend / in welchen gemeiniglich auch Perln zu finden seyn. Andere aber schreiben von Perln also: Margarita das seynd Perln / und Mater Perlarum das sey Perln-Mutter / eine Art und Geschlecht der Auster von sehr harten Schalen/dieselben gleissen schön/wie die Edlen Perln / in solchen Schalen wohnen die Fischlein / wie auch die Auster so die Perln gebähren. Von diesen Perln-Mutter schreibet man also; Nehmlich wie sie des Morgens an das Gestad des Meers kommen / und daselbst den frischen Thau empfangen; wann dann derselbe schön hell und klar / so sollen die Perln auch schön werden/ist er aber unlauter und trüb/so soll er auch derowegen unlautere und trübe Perln geben. Von dem Donner / Pliß / Schrecken und anderer Urtach/weil sie sich dafür entfetzt/ wird die Perl in der runde breit zusammen gedrückt: So man Perln in Essig thut/werden sie weich und zerschmelzen. Von den grossen Austern/ da kommen die grossen Perln / wie auch die Mater Perlarum, solche Schalen aber müssen pallirt werden / welche alsdann schöner / als die rechten Perln. Im fischen der Perln bewahret der Perl-Fischer das Haupt mit einer dichten Kappe / an denselben ein langer Canal dardurch er Luft schöpft/damit nun solch Rohr über dem Wasser bleibt/ wird oben ein Holz daran befestigt: Alsdann lasset sich der Fischer / mit Steinen aber zuvor genugsam beschweret an einem Strick oder Saub zu Grund / samblet in seinen Sack den er am Halse trägt so lang bis er voll ist/wann solcher gefüllet und der Fischer wieder herauf will/so gibt er ein Anzeigen mit dem Strick seinen Gefellen / der über ihn mit einem Boot hält so wird solcher wieder herauf gezogen/auf solche Weise nun werden die Perln aus dem Meer geholet. Die Perln aber kommen ungebohrt aus dem Meer / werden aber hernachmals in Sivilia und andern Orten gebohrt/ sie seynd auch in unterschiedenen Sorten der Größ / bis auf die Stos-Perln. An der Größ und an der Weissen ist am meisten gelegen/die Electi seynd ganz und gar weiß: die Fini etwas schwärzer/Messana aber/selbige seynd gar gemeine/schwarz/zerbrochen und sonst allerley Gemüsch durcheinander. Aus West-Indien/oder Indianischen Insuln kommen Jährlich mit den Schiffen von Anghilia pr. Sivilia viel Perln. (Ein glaubwürdiger Historicus schreibet in seinem Buch pag. 178. Pharao habe Perln und Edelgestein in seinem Bart getragen.

M U M I A.

Mumia, das seynd balsamirte Menschen-Cörper oder Menschen-Fleisch/ dieselben kommen aus Egypten umb Memphis / allda seynd gar viel Hölen und Gräber/da man eine grosse Anzahl tode Körper/so von mehr als 1000. Jahren begraben worden/ findet / welche Mumia genannt werden: solche seynd mit köstlichen

köstlichen Balsam und Salben balsamirt worden / dann sie rüchen starck nach Mirren/Aloes und andern wohlriechenden Dingen. Dieselben werden in Italien/Franckreich/wie auch in Teutschland gebracht/und zur Arzney gebraucht. Diese nun kommen auf eine sonderliche Weis zu uns herauf: Nehmlich die Schiff- oder Poots-Gesellen wann sie dahin kommen / holen sie solche heimlich und bey nächtllicher Zeit / tragens alsdann in ihre Schiffe und verbergen solche darinnen/ damit sie ihnen nicht außgespolirt werden/ weilien die Egypter gewis solche öffentlich nicht abfolgen lassen. Im Einkauffen der Mumia muß man Achtung haben daß man des Pulvers nicht viel mit nimmet / auch wann man grosse Stücken kauft/daß es nicht allein gar dürre Bein sind/sondern daß die Bein auch fein fett/ und noch Fleisch auf sich haben/auch darbey inwendig voll Marck seynd / dann an den ledigen Beinen ist keine Krafft / so ist das Pulver ebenmäßig nicht allerdings rein/sondern mit Sand vermendet/destwegen muß solches gereinigt und gesäubert werden/damit keine dürre Bein oder ander Ding so darunter nicht gehören/dabey seyn möge.

M A N N A.

MAnna, Himmel-Brod / Himmel-Thau / Himmel-Honig / Honig-Thau/ dasselbe fällt in Puglia und in Calabria/die wird gesamblet zu äusserst gegen Grecia in welcher Brunduscum die Haupt-Stadt ist. Sie wird auch gesamblet in Sina bey der Haupt-Stadt Changte oder Changre in der Probins Huquiang, welches auch bey Minxan auf den höchsten Spitzen des Bergs Minxan geschieht. Die Chineser halten es für einen gefrohrnen Thau / solche muß nun in der Material-Stuben gehalten werden damit sie nicht zu feucht stehet ; Die Manna muß seyn/schön weiß und dabey viel Granen haben. Wann solche in Schachteln gefasset wird/muß man auf 1. lb. Manna $\frac{1}{2}$ lb. Grana nehmen/ auch wohl etwas weniger / damit man ein schön Muster macht.

MEDRITAT Optimi, dieser hat keine Prob / man möchte dann einem Nießwurg eingeben/und so derselbe den Stuhlgang verhindern wird / daß dieselbe nicht würcke/so ist er gut.

MATER PERLARUM. Wann solche schön groß und weiß / ohne Strahlen oder Flecken/so seynd sie am schönsten ; Derer Ursprung ist schon bey den Margariten erkläret worden.

MARMULATEN, die müssen in der Material-oder Schreib-Stuben gehalten werden / es ist eigentlich ein gemachter Saft von Quitten mit Zucker/kommt aus Spanien / je schöner und weißer es von Zucker ist / je besser und werther sie sind.

MIRABOLANEN, derer sind Fünfferley / die Ersten Chebuli seynd die grossen und schwarzen oder fast Castanien braun. Die andern Belerici seynd auch groß / rund / glatt / weißlicht oder Aschenfarb / wie der Busch-Galles. Die dritten Cicrini, seynd länglicht gelb / doch nur halb so lang und groß den Chebuli das sind kleine Körner. Die vierdten Emblici, seynd gar klein rundlicht/und runglicht Aschenfarb/ wie auch schwärzlicht. Die fünfften Indi seynd so groß als Oliven ohne Kern / schwärzlicht von Farb oder blaulicht. Insgesamt aber wann solche groß/ dick vom Fleisch und schwer seyn / auch im Wasser zu Boden fallen/so sind sie gut: sie haben nicht Teutsche Nahmen/ sondern behalten ihre eigene Nahmen. Solche wachsen in Arabia, und Campaya ingleichen auch in Ceilon Candi.

ME L. Honig. Alpheros der König des Landes Creta jegund Candia, hat Merstlich die Samblung des Hönigs erfunden (Creta und Candia ist eines/ aber Ceilon Candi ist ein anders wie oben gemeldet) Hymethus ein Berg in Attica da seynd viel Blumen/ deßwegen auch viel Bienen oder Immen und viel Honig allda. Wie man den Honig gebrauchen soll/ hat Soll der Sohn Occeani am allerersten erfunden. In West: Indien machen sie Wein aus Honig und der Wald ist voll Honig/ jedoch ist derselbe Wein mehrers dem Meth gleich/ aber er ist bäsfer zu trincken dann der Meth. Das Land Marckalü ist ebenmässig fruchtbar von Honig/ dann wann ein West: Indianer hinaus ins Holz oder Wald gehet/ und machet in dem nechsten Baum darzu er kommen mag/ ein Loch mit der Hacken/ so rinnet auf 5. oder 6. Raasß Honig heraus/ welches so lauter als der Meth/ dieselben Immen aber seynd gar klein und stechen nicht: solches Honig ist gut zu essen mit Brod und anderer Speiß. In Ost: Indien auf der Insel Sumatra, ist auch viel Honig; Unsere Teutsche Bienen tragen solchen auch fleissig zusammen und brauchen wir (Gott Lob) weder West oder Ost: Indianischen Honig. In Sicilia, Attica und andern Orten ist solcher auch überflüssig. Der gute Honig ist süß/ wohlriechend/ zanger und gelb/ nicht zu dünn oder zu flüssig/ sondern schwer und feist/ und der an den Fingern fein kleben bleibet. Das Honig so im Frühling und Sommer fällt/ hält man für bäsfer/ als der im Herbst oder Winter gesamblet wird.

M E R C U R I U M.

Mercurium Sublimat, der wird aus Quecksilber präparirt: nehmlichen Quecksilber in einer irden oder gläsern Schalen mit Essig gereinigt/ geschwemmet/ gewaschen und wohl zugedeckt/ alsdann mit einem sanfften Feuerlein erwärmet/ darnach so lang gerühret bis der Essig verreycht und der Mercurius zu kleinen Stücken werde; Dann er muß so lang geschwemmet und gewaschen werden/ bis nichts irdisches oder unsaubers mehr erscheint/ sondern schön klar und rein sich präsentiret. Dieses aber brauchet guten Bescheid/ dann es ist einer von dem stärcksten Giffte/ die Farb desselben ist schön weiß/ im übrigen hat er keine Prob/ dann er hat keinen Geruch (so mag ich auch solchen nicht versuchen.) Beyderley Mercuri sublimat & præcipitat wird durch die Chimisten mit Zusatz Salmiac/ Kupfer: Wasser/ Allaun und Salpeter/ aus Quecksilber gemacht/ welches innerlich eine tödtliche Giffte ist/ wird also äußerlich zu giftigen faulen unheilsamen Schäden und Franzosen gebraucht.

Mercurium præcip. zu probiren: wann man von dem ein wenig außs Kohlfeuer legt/ und daß die Blut denselben verzehret und wegnimmt/ so ist er gut und gerecht/ was aber übrig bleibet das ist Meng. In Griechenland ist ein Giffte der fleußt aus einem Brunnen/ den nennet man Sucistigen, derselbe durchbeißet das Eisen/ und mag nirgend anderst als in Pferds: Klauen behalten werden/ mit diesem starcken Giffte soll Alexander Magnus seyn vergeben worden/ wie etliche der Meinung.

MINIUM, Meng wird in Teutschland gemacht/ und aus Bley gebrandt: das gebrandte Bley hat auch eine frembde und angenommene Schärffe/ darbey eine giftige Art und Eigenschafft ist. Zu Sisapo in Hispanien nehmlich in Bethica da soll gute Meng wachsen.

MELANTERIUM, schwarz Atrament oder Dinten.

Mar:

Marmel-Stein/wächst zu Hymechus an einem Berg in Attica: mit diesem Stein werden viel Kirchen/ Klöster und Häuser gezieret/dann es ein schön-gleissender Stein ist.

MARCASITA, Wismuth/Rupferkieß / aus welchen man kaum etwas vor sich selbst daraus ohne andern Zusatz/machen kan/wird von Schneeberg gebracht.

MYGEN oder Rôth/wächst in Flandern und Seeland alle Jahr eine große Summa/worvon gemeinlich die baste umb Pfingsten in Raumarck verkauft wird/nach dem Centner in Pallen von 900. lb schwer / und wird starck in Franckreich geführet. Die Flemische Krappe / Wiegen / oder Rôth ist basser dann die Holländische oder Seeländische: Ein jeder Pallen hat sein Signum wo er gemacht ist worden. Umb Preßlau in der Schlessien wird auch eine große Quanditet Rôth Jährlich gezeugt/und von dar an andere Ort verführet.

M A C I S.

MAcis und Muscat-Nuß / Macis seynd Muscat-Blumen umb die Muscat-Nuß: nemlich die Muscat-Nuß ist mit drey Schalen oder Hülsen überzogen/dabon die oberste dick/grün und schwammigt/die mittelste was dünner und Goldgelb/das ist die Macis oder Muscat-Blühe/die dritte oder unterste hart und holzig/darinnen die Muscatnuß. Diese Frucht wird von mancherley Vögeln abgefressen/sonderlich von einer kleinen und weissen Art Tauben / item von Art/welche grösser als Papagoy die nichts dann Muscat-Nuß fressen / dieselben werden von den Einwohnern mit dem ganzen Eingeweyd gessen / und gar delicates Geschmack seynd/welche sobald die äufferste Schalen borstet / wie die Hülsen an unsern welschen Nüssen/so verschlingen sie die Nuß sampt der Blumen/ und nicht eher aufhören/bis sie ihren zimlich weiten Kropff wohl gefüllet/dahero sie auch von den Holländern allda Nußfresser genennt werden / aber die eingeschluckten Nuß/ gehen ihnen unten gang wieder ab / und wo solche auß Land fallen / schlagen sie Wurzel und beginnen zu wachsen/geschwinden dann andere Nüsse/ weil sie in den warmen Magen der Vögel gleichsam geweicht und zubereitet seynd: die Bäume aber so dabon kommen/sind nicht tauerhafft/tragen auch viel schlechtere Frucht dann die andern/nemlich Kumpff/welche Früchte wenig geachtet/ und nur umb der Foli oder Blumen willen / womit man die besten Blumen verfälscht / eingesamblet werden. Der Muscat-Nuß Baum bringet insgemein des Jahrs 2. oder 3. mal Frucht/erstlich im May dann im December / wiewohl solche nicht alle zugleich reiff werden/so geschicht auch die Sammlung von Monat April/May dann im Augusti und September / bald in diesem bald in jenem Monat gar diverse, nachdem das Jahr fruchtbar oder unfruchtbar gewesen/dann die Nüsse nicht eher bis sie völlig reiff / müssen abgelesen werden / weiln die Unreifen von den Indianern Rumpi, das ist auch eine Art Kumpff/genennet/und aus Mangel des Safts nicht lang dauren können auch bald Wurmsstichig werden / sonderlich von den geringen Bäumen; Die reiffen Nüsse aber werden aus ihrer äuffersten mürben Schalen heraus genommen und an der Sonnen getruetnet / hernach so wird die mittelste Schale welche Foli oder Blumen genant/und endlich auch die innerste oder harte Schale dabon gelöst. Die Nuß werden mit Kalch-Wasser gewaschen / damit sie vor aller / so von dem Gewitter entstehenden Verderbung und Veränderung bewahret bleiben / derohalben sie durch die ganze Welt zu Wasser und Land können geführet werden. Vor die besten Nuß aber hält man die jenen welche Aschensfarbig und rôthlich seyn / auch einige durchhinlauffende weisse

lichte Streiffen haben. Es geschiehet das etliche Nüß außser dem gemeinen Lauff der Natur an Größe/ Gestalt und Farb die andern übertreffen/ eben wie unsere Europäische Nüß groß und klein zu thun pflegen. Die Muscat-Nüß werden von den Indianern Pala Java genannt / und nicht zur Speiß / sondern zur Arzney/ wohl aber die Blumen zur Speise gebrauchet werden/ aus den Blumen kommt weniger Oehl als aus den Nüssen / also ist hingegen das Oehl der Blumen kräftiger dann der Nüß / daher die Blumen so viel höher als die Nüß geschätzt wird. In Banda gibts viel lange Muscaten-Nüß oder Mutter-Nuscaten: die Mutter-Nuscaten wachsen nicht aus den Knospen oder Zweigen wie die andern/ sondern aus den äußersten Spizen derselben/ darinnen sie bey 3. oder 4. zusammen sitzen/ dieselben werden aus den andern geklaubet. Macis und Nüß kommen aus Ost-Indien von Maluch 150. Meil von Kalekut/ allda auf den Grängen zu Bandam, (welches eine von den Fürnehmsten Inseln der Malucker ist/) gibt es die meisten und besten Muscat-Nüß und Blumen in solcher Mäng / daß sie wohl solten die ganze Welt damit versehen und versorgen: Dann alle Thal und Hügel stehen voll solcher Bäume / seynd in der groß wie Morellen-Bäume / welche so voll sitzen daß sich die Bäume davon biegen. Die Indianischen Weiber pflegen die Nüsse aus den Schalen zu machen/ zu dörren und die Blumen davon samblen/ hernachmals verkauffen. Die Bandaner aber lieffern an die Holländer das W. Muscat-Blumen umb 7. Stüber/ das ist 3½. guten Groschen / und das W. Muscat-Nüß umb 1. Reißnischen Groschen. Solcher Preis ist Anno 1632. gewest und dieser bleibet noch Dato/ jedoch nachdem die Jahr seynd / 1. h. mehr oder weniger. Banda die Insel liegt 24. Meil von Amboine und ist 3. Meil im Umkreis/ die Bandaner pflegen auch eine Parthey Nüß ehe sie reiff werden in Zucker zu legen und als die besten Confecturen in ganz Indien herumb führen/ dieselben sind sehr anmuthig und gesund dem Magen.

Macis fini, so sie schön von der Farb / Blumen/ und etwas grob seynd/ so seynd sie gut/ die kleinen seynd Messana, Muscat-Nüß in Sorten müssen geklaubet werden/ darauf ist acht zu haben / daß nicht viel Rumpff darunter seynd / auch schön groß schwer und öhlicht. In Ceilon Candi gibt es auch viel Nüß und Macis.

N.

NUCES CUPRESSE.

Nuces Cupresse, Cypressen Nüß. Wann dieser Baum jung ist/ so ist er ohne Frucht / verlieret auch das Laub nicht/ gleichwie andere Bäume thun/ dann er ist allezeit grün und bleibet lustig/ wann er aber sein Wachsthum erlanget hat / so hat er seine Frucht des Jahrs drey mahl im Jenner/ May und September / nemlich die Nuces Cupressi, solches seynd Zapffen / und vergleichen sich den Zapffen des Lerchen-Baums/ sie seynd rund/ dick/ hart und derb/ das Holz verfaulet nicht/ und wird auch nicht Wurmstichig / sondern es ist dauerhaft und rücht wohl. Es wächst auch in Creta oder Candia in grosser Mäng / wie bey uns die Eichbaum/ dann sie allda so schön und groß / als an einem Ort in der ganzen Welt nicht schöner und grösser zu sehen seyn; Er wächst auch in Italia und Gallia, aber in Teutschland wachsen solche nicht gerne. Wann die Nuces Cupressi ganz und nicht Wurmstichig seyn/ so seynd sie gut.

Funesta Arbor ein Cypressen-Baum/ den man vor Alters vor das Haus gestellet/ da eine Leiche innen war.

NUCES