

Indien/pollirt können die Dreerler thun / sie seynd so groß wie Menschen Köpff. Es gibt auch eine Art kleine Indianische Nüss / seynd dreyeckigt / gleich als mit dreyen Löchlein anzusehen / hat auch eine harigte Rinden / gleichwie die größten Nüsse.

NUCES PINIE, Zirbel-Nüsslein kommen aus Italia / sie müssen nicht alt und öhlicht / sondern fein weiß seyn.

NUCES VOMICES, Kräen-Augen / kommen aus Arabia auch aus Ost-Indien / sonderlich von Pegu, wann solche im Ausschneiden weiß / so seynd sie gut.

NIHILI Albi Electi, weißer Nicht/Balmey-Fluch/kommt aus den Bergwercken/wann solcher schön weiß ohne Kohlen / so ist er gut.



O.

OLIUM OLEARUM.



Levarum Venet. Baumöhl Benedisch wird aus Oliven geprest / Gartenseer ist das bäste von Garten-See; Puiisch ist den Spanischen oder Lisabonischen gleich; Sivilisch ist ein gut Dehl; Provinzialisch ist dem Gartenseer fast gleich. In Virginia gibts zweyerley Nüss / welche fruchtbarlich genuset werden / aus den einen wird gut Dehl gedruckt / es hat auch dreyerley Beer / sehen wie Eicheln / aus welchen gut Baumöhl gemacht wird / und probirt erfunden worden. Minerva so gelebet zu Isaacs Zeiten / hat den Gebrauch des Dehls erfunden / vorhero ist es unbekannt gewesen / wie Diodorus meldet: Weiln solcher Baum unter den Bäumen also gewachsen / und in Achen gefunden / hat sie es den Menschen angezeigt / und hat auch darbey erfunden das Dehl zu machen und zu pressen. Andere sagen: Aristeus des Apolins Sohn / sey der Erfinder des Dehlbaums und Dehl / wiewohl der Dehlbaum schon zu Noa Zeiten gewesen ehe Achen gebauet worden / und Moises hat sich des Dehls bedienet / ehe Apollo des Aristes Vatter geböhren war; Aber diß ist zu wissen / daß die Minerva und Aristeus solches in Griechenland zum ersten angezeigt haben / hernachmals ist solcher Baum in Italia kommen. Zu Neapolis das ist Neustadt / gibt es viel Dehl- oder Oliven-Bäum. Um Rom / sonderlich zu Narni, wie auch in den Neapolitanischen / gibt es ebenmässig viel Del- und Oliven-Bäum. Perugia in Welschland eine alte Stadt so mehr mit Hunger dann mit Wassen zu zwingen in dieser Gegend oder Feld wächst viel Dehl. Spannien ist fruchtbar von Dehl / in Pistoica ist auch viel Dehl / in Puglia wächst viel und gut Dehl / aber zu Bary und Monopoli das bäste. Dieser Marck geschicht umb Johanni / da viel Dehl verkaufft wird. In Puglia ist 1. Salma Dehl 10. Stara, 1. Stara 3 2. Pignatoli. 4. Salma thun in Benedig 1. Miaro oder Meyler / derselbe hält 12 10. lb. groß Gewicht allda. 1. Meiler hält 40. Muth / Selten oder Miry. 1. Miry hält 25. Maas oder 30 1/2. lb. ala grossa oder Groß-Gewicht. Man führet von Benedig die Reiff zun Fässern nacher Puglia, allda sie in guten Werth verkaufft werden; Fässer seynd genug zu Barni vorhanden. In Puglia seynd viel Graffen und Herrn / welche mit Öhl handeln: Roth und grau Dehl seynd nicht wohl verkaufflig allda. In Sivilia Granara und ganz Anholosia ist eine Münz und Gold durchgehend. In Sivilia ist die größte Handlung mit Dehl / ingleichen in Anholosia. Das Dehl wird meist

meinst in Sivillia und S. Lucas so 15. Weil von Sivillia, einkaufft. Die Maasß von Wein und Oehl in Granata und gang Anholosia ist eine Maasß / und wird genannt Roba / 80. Roba ist 1. Faß Oehl / und 41. Roba ist eine Pippen / ein Quintal ist 4. Roba, und 1. Roba 30. lb. Klein Gewicht: ein Roba groß Gewicht aber / dabey man grobe Wahren abwiegelt / ist 36. lb. In Vogen so 14. Teutscher Weil noch bis Benedig / hat 3. Märckt zum Verkauf des Oehls. Der erste Montag nach Mitt. Fasten / der ander auf Egipten den 17. September / der dritte ist der Andreas Marck / es wäre jeder Marck 8. Tag / man gibt aber doch noch etliche Tag zu; Auf Andrei wird das Baumöhl sonderlich Hartfeer Oehl allda verkauft nach dem Ruth / das wiegt in Nürnberg 114. lb. In Puglia wird bis Ult. December viel alt Oehl verkauft / weiln das Neue noch nicht lauter / jedoch wird viel Oehl in Most verkauft / aber mit 2. in 3. pro. geringer dann das lautere. Die Schiffe seynd gut zu Messina aus Biscaia zu haben / welche 3.4. in 500. Faß laden / twiewohl sie sich aller Orten hin zur Ladung umb die Gebühr brauchen lassen / dann 400. Faß eine rechte Ladung ist. In den Biscayer-Schiffen ist bäsfer dann in den Raguser Schiffen zu laden: Ursach / die Biscayer seynd an ihm selbst viel bäsfer / dann sie werden erst bezahlt / wann / und wie die Wahr gelieffert wird; Die Raguser Schiff aber / so in Alexandria und Puglia laden / nehmens nach der Einladung und fragen nichts darnach ob was laquirt ist / sondern sie wollen völlige Fracht haben. Die gefährlichste Zeit ist / wann das Oehl dick eingethan und geführt wird / wann solches alsdann unterwegs lauter wird / so laquirt es starck / darum ist es zu solcher Zeit übler zu führen als wann es schon lauter ist. Alles Oehl wird am Geschmack erkannt ob es gut / die Farb kan man machen. In Portugal gibt es Oliven.

In China oder Sina fleusst auch ein Oehl aus einem Baum / so die Portugiesen Rosamalia nennen / ist ein sehr liebliches Oehl.

OLEUM AMIGDUL. Amarum, bitter Mandel-Oehl / wird aus alten bitter Mandeln geprest.

OLEUM Amig. Dulcis, süß Mandel-Oehl / von süßen alten Mandeln oder Stücken ausgeprest.

OL. BALSAMI ex INDI, ist im B. bereits benahmet / kommt aus Indien nacher Amsterdam in grossen Krügen / und sehen fast den Spanischen Oehl-Krügen gleich / die Farb ist schwarz / man muß denselben an dem Geruch haben. Die Prob ist vorher schon ertwehnet.

OL. CINAMOMI, Zimmet-Oehl / kommt aus Indien / wird auch hier zu Land durch die Apotheker distillirt.

OL. GARIOPHILI, Mutter-Negelein-Oehl / kommt auch aus Ost-Indien / und wird ebenmäßig in Teutschland gemacht.

OL. De BEEN, Beenuß-Oehl / kommt aus Arabia, Ethiopia, Egypten / Mauritani oder Morenland / und wird von denen Nüssen geprest; Wann dieses Oehl gleich alt wird / bekommt es keinen bösen Geruch / deswegen wird es mehr zum Performiren gebraucht / als zur Arzney.

OL. JUNIPERI ex Granis, aus den Wachholder-Beern.

- - - - - ex Lignis, aus dem Holz.

- - - - - Mellana, wird aus Rühn gemacht.

- OLEUM LAURINI, Lohr-Dehl wird aus Lorbeern geprest / kommt aus Meyland / dessen Verkauf geschicht starck in Bogen in dem Andraei Marckt / nachdem Centner Welsch Gewicht / das thut in Nürnberg 66. lb. mit Abschlag 10. lb. pr. Holz / solches wird auch hier zu Land von den Apothekern gemacht.
- OL. LINI, Lein-Saamen-Dehl / wird auch hier zu Land geschlagen / da der Lein-Saamen am wohlfeilsten ist. Dieses Dehl wird zu vielen nützlichen Sachen gebrauchet / weil man daraus den besten Firniß kochen kan.
- OL. NUCES MUSCATI, Muscat-Ruß-Dehl / wird von den Apothekern außgeprest / es ist Fini und Messana. Das Messana kan man höher färben / damit es für Fini verkauft wird / mit Rad. Allacanna oder Allcanna Wurß auf 6. lb. etwan $\frac{1}{2}$ lb. gemählig zerlassen / darunter geworffen / und durch ein Tuch geseigert in das Gefäß darinnen man es behalten will / die Farb kan man ihn wohl geben / aber das Fini ist doch stärker von Geruch.
- OL. MANDRAGORE, Atroun-Dehl / kommt meistens aus Italia.
- OL. NUCUM, Ruß-Dehl wird von welschen Nüssen geprest / und ausgeschlagen. Sie werden auch Nuces Juglandi genannt.
Oleum Carynum wird auch Ruß-Dehl genannt.
- OL. PETROLIUM, Stein-Dehl / kommt aus Frankreich.
- OL. SUCCINI, Agtstein- oder Bernstein-Dehl / von Bernstein geprest oder gebrandt.
- OL. SCORPIONE, Scorpion-Dehl. Wann die wärmste Zeit ist / muß das Scorpion-Dehl an die Sonne in grossen Krügen gesetzt werden / damit dieselbe solches durchzeucht / Scorpion-Dehl ist eigentlich bitter Mandel-Dehl / und werden in ein lb. 10. in 12. Scorpionen gethan / aber auf 1. lb. nur 6. Scorpionen wieder verkauft. Die Scorpionen kommen aus Italia / wann man nun das Dehl bereiten will / soll man solches mit den Scorpionen 3. in 4. Wochen an die Sonne setzen / damit es einen andern Geruch machet wie oben erwehnet.
- OL. SPICE, Spic marden-Dehl / kommt aus Frankreich.
- OL. HIOSQUIAMI, Pilsen-Saamen-Dehl / dieses Dehl wird von den Saamen gesamblet.
- OL. RUSCI, kommt aus Rußland oder Moscau / welches für Oleum Philosophorum zu verkaufen / das ist Ziegel-Stein-Dehl / oder de Latteribus.
- OL. TERBINTINI, Serpentin-Dehl kommt aus Holland das beste / wird hier zu Land auch von Rühn gebrandt und für Serpentin-Dehl verkauft / aber es ist nur Rühn- und nicht Serpentin-Dehl.
- OL. TARTARI, Weinstein-Dehl. Der kleine Weinstein muß ausgerädelt oder ausgesiebet / alsdann 12. lb. genommen und gebrandt werden / so bleibet 4. lb. des gebrandten / dann gestossen und in einen leinen Sack der also formirt ist darzu / und an den feuchtesten Ort gehangen / so ziehet sich das Dehl von sich selber heraus / es gibt gemeiniglich so viel Dehl als des gebrandten Weinsteins ist.

OPIUM

OPIUM THEOBAICUM, Egyptischer schwarzer gedörter Moen-
Safft/es kommt auch aus Ost-Indien von Amadabad und nennens Otkion
es ist aber Opium. Theils Indianer verschlucken ein $\frac{1}{2}$. Quint. auch wohl dar-
über / dann sie haben sich darzu gewöhnet / es machet die Leuth halb truncken und
doblucht im Kopff / wird auch in der Stadt Brodra in Ost-Indien gemacht.

OCULI CANCRI.

OCuli Cancræ Krebs-Augen oder Krebs-Stein / welche die Krebs bekommen
sorne in dem Kopff hinter den Augen / das sind zwey Steinlein halb rund-
licht und sind man solche wann sie sich maussen oder neue Schalen bekommen wol-
len / man findet auch solche bey etlichen welche schon ihre harte Schalen wieder
bekommen; theils Krebs lassen die Steine von sich selbst wegfallen / und diese se-
hen blaulicht aus / welche in ihrer Krafft bässer seyn als die mit den Krebsen gesot-
ten werden: Nachdem der Krebs groß oder klein / so sezet er seinen Stein. Die
meinsten Art der Krebs werden bey zunehmenden Mond voll Fleisch / aber bey
abnehmendesmonds verlihren sie solches wieder und werden mager / weils der
Mond alle Feuchtigkeit beweget. Ambrosius schreibet von dem Krebs / daß er
fast gerne in die Meermuscheln schlieffe und die Schnecklein heraus fresse / doch
soll er also klug seyn / damit er in solchen Muscheln als in einer Falle nicht ge-
klemmet werde / daß er vorhin wann es aufgelöset ein Steinlein hinein lege / damit
es sich nicht wieder zuschliessen möge / darumb mercket er gar fleissig wann solche
Meermuscheln sich an die Sonne gelegt haben / daß er / wann sie sich rotiren die
Wärme zu empfangen / solche Listigkeit brauche. Krebs-Augen seynd in der
Marck Brandenburg die Mänge zu haben.

OSTERN.

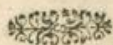
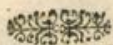
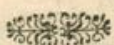
Ostern in Fäsllein müssen jederzeit im Keller an einem frischen Ort da sie tru-
cken stehen / gehalten und die Fäsllein alle Tag umbgetwendet werden / und
da dieselben mit Bröhe nicht voll seynd / so muß eine frische Laca darüber gemacht
werden / sie müssen auch wann sie einen bösen Geruch bekommen haben / aus ei-
nen frischen Brunntwasser gewaschen / ehe dann sie mit der frischen Laca angefar-
bet werden. Ostern kommen aus Engelland in 2. W. Fäsllein: wann sie gut
wohlgeschmack in Lac und nicht angelauften seyn / so seynd sie gut. In West-
Indien wachsen die Ostern auf den Bäumen / und nicht auf dem Erdreich oder
Wasser / welches in West-Indien und andern Orten mehr gar gemein ist. Die-
ser Baum wird von Andrea Theuet in seiner Französischen Antartica beschrie-
ben und die Figur als ein frembd Gewächs mit darbey gesezt.

Oblaten / diese werden an allen Orten in grossen Städten gebacken.

Ossa de Corde Cervi: der Hirsch hat in seinem Herzen grüne Spänlein
oder Beinlein / welches zur Arzney dienlich / kommen aus Italia / und wer-
den nach dem 1000. verkauft / je grösser je werther sie seynd.

OSSA SEPIE.

Ossa Sepie Fischbein: Der Fisch Sopia wird seiner abscheulichen Gestalt
halber eine Meer-Spinnen genannt / und hat keinen Kopff / dann der Kopff
ist zwischen den Beinen gleich Loligo auch ein Fisch / der das Haupt zwischen den
Füssen hat / und schwarz Blut wie Dinten von ihm geusst / so man ihn sehen will /
wie die Sopia auch thut: Dann dieser Sopia hat die Art / so er beängstigt wird
oder mercket daß man ihn sehen will / so laßt er eine schwarze Materi oder Schweiß
von



von ihm/wie Dinten/damit betrübt er daß Wasser das er nicht mag gesehen werden/und sich also verbirgt: diesen Schweiß soll man können zu Dinten brauchen. Metaphorische Meinung von solcher schwarzen Materi so dieser Fisch in Aengsten von sich läßt/so man sie aufsamlet und in einer Lampen brennet in einem finstern Gemach da sonst kein ander Licht angezündet ist / sollen alle Menschen so darinnen beyeinander seyn / gang schwarz wie die Moren unter dem Angesicht erscheinen. Es pflegen allezeit Paar und Paar mit einander zu schwimmen/ nehmlich das Männlein und das Weiblein / sie legen durch das ganze Jahr an der Laid. von diesem Fisch haben die Goldschmied das Fischbein / daß sie zum schmelzen brauchen die Patronen damit abzutrucken; solche kommen aus Italia und werden nach der N°. 1000. verkaufft/sie müssen groß und gang seyn / die zerbrochenen dienen den Goldschmieden nicht / wohl aber den Baroquenmachern zum Puder/ welches man auch brauchen kan ein und andere Farb damit zu vermehren und glänzend zu machen/ es dienet auch sonst andere Sachen darein zu formiren und zu giessen.

OVA STRUTI, Strausen-Eyer. Der Strauß legt seine Eyer im Heumond und verbirgt solche in Sand / welche von der Hitze der Sonnen ausgehecket werden / die weil der Strauß nacket und bloß/mag er sie nicht aushecken. Der Strauß frist kein Eisen/ob man ihn solches gleich fürwirfft / aber Eisen find man wohl in seinem Magen. Aus Italia und Arabia kommen viel Straussen und Kraniche.

Ockergelb/muß fein licht sein in der Farb.

OLIVEN, klein und groß/ kommen aus Spannen nacher Hamburg / aus Italia aber ins Reich/müssen gelb/hart und nicht allzu bitter seyn.



P.

PIPER.

Piper longi oder Domesticum, Mefs. oder Silvaticum langer Pfeffer / kommt aus Ost-Indien / wächst in Sumatra wie auch in Bengale und andern Orten in ganzen Büschlein und zwar an zimlich langen Stengeln/ welche oft viel Feuchtigkeit bey sich haben/ wann selbige sich verlieret/wird solcher Wurmfischig / der härte ist lang und rein/der Kunde ist etwas glatt.

Piper album weißer Pfeffer / der kommt auch aus Indien und wird aus den andern Pfeffer gelesen. Es gibt vielerley Art Pfeffer/als grob/mittel und klein Gut/welches Portugisich und Holländisch/man findet auch schwarzen/Indianischen / Brasilischen und Calecutischen Pfeffer. Zu Laxam in Ost-Indien bringen die Portugiesen den Pfeffer zusammen / und zu Goa welche Stadt sie innen haben/wie auch von andern Orten bringen sie Ingber / Negelein/ Canehl wie auch Macis und andere Wahren. Pfeffer wächst auch in Malta, aber in China wächst er in größerer Mäng/ ingleichen in dem Wasserland Java davon die Einwohner Javaner genannt werden / darinnen die mächtige Stadt Batavia auf Teutsch Holland liegt/ ingleichen auch die Haupt-Stadt Bantam. Zu Japana holen die Engelländer und Holländer viel Pfeffer/ derselbe wächst auch häufig im Königreich Calicut. Sein Stamm ist gleich einem Weinstock der einmahl gepflanzt ist/ nahe bey einem andern Baum/ sonst stehet solcher nicht aufrecht / er windet sich gleichwie der Hopffen und Epheu thut. Wann der Pfeffer zeitig/ so ist seine

ist seine