

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 nackt 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 Calcutischen 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 Größe fast einer Lorber/ dann wird er auf Tücher geschüttet und gedörret. Es kommt auch viel Pfeffer von Kormandel 12. Meil von Kalicut / wie auch bey der Stadt Pedir/ es seynd in Ost-Indien mehr als 6000. Städt / und dahero wird das Land welches an ihm selbst fruchtbar / nicht allein starck bewohnet/sondern auch das Feld häufig bebauet. Es soll auch der Pfeffer wachsen auf Art und weiß wie die Wachholter-Bäume / zu Malaka und Tabrobana wächst auch Pfeffer/der Runde und der Lange wird gesäet und gepflanget/da werden Pfäl oder hohe dicke Röhr in die Erden gesteckt / daran er wie der Weinstock an den Weinpfählen in die Höhe kömet und hänget daran wie der Hopffen/ist der Grund gut und feist/ so wächst er in einem Jahr / wo nicht/so muß er auch längere Zeit haben. Die Pfeffer-Körner seynd im Anfang grün / hernach wann sie reiff werden so seynd sie schwarz: Die reiffen Körner werden an der Sonnen gedörret / davon ihre Haut schwarze runkeln bekommt / wann aber diese Haut frisch und grün abgenommen wird/so wird weißer Pfeffer daraus/ welcher schärffer/theurer und anmuthiger fällt dann der schwarze. Zu Bantam ist der Pfeffer gemeiniglich unsauber von vielen Sand und Steinen/ dann dieselben seyn gar betrüglich in ihrem Handel. Im Königreich Coilo stehen ganze Wälder und Felder voll Pfeffer/wie auch das Königreich Patuni ist mit allen Früchten so reichlich begabet als ein Ort in ganz Ost-Indien. In India in der Stadt Cananor von Goa bis zu Capo Comorien so disseits des langen Gebürgs lieget/werden Malabaren genannt; Das Land Malabar aber ist reich von allerhand Früchten und Specerey/ insonderheit vom Pfeffer/welcher sehr häufig darinnen wächst und wegen seiner groben schweren Körner und Güte halber / für den allerbästen in ganz Ost-Indien gehalten wird. Nach diesem ist der auf Sumatra, Java und auf den Malucis Inseln. In der Insel Borneo wächst auch viel Pfeffer und andere Specerey mehr / welche vor eine von den fruchtbarsten Inseln in ganz Orient gehalten wird. Auf der Insel Seloer haben sie eine Frucht die nennen sie Ricien wie auch zu Batavia, wann man solche etliche Stunden kocht so kan man es genießen / welches etliches grün / roth und auch etliches gelb ist / wird an statt des Pfeffers gebraucht / wächst auf kleinen Stäudlein wie allhie die Schwarz-Beer. Die Indianer nennen sie Raticimires / den andern Pfeffer aber der aus Ost-Indien kömmt nennen sie Hollandes Mires. Auf der Insel Palimban welche ein König unter sich hat und 120. Meil von Batavia liegt/da kömmt viel Pfeffer heraus / welcher vor den bästen einen gehalten wird. In der Insel Jamby welche ebenmäßig ein König besizet / gibt es auch guten Pfeffer / und wird ebenmäßig für einen der bästen Pfeffer gehalten. In West-Indien gibt es auch viel Pfeffer / sonderlich in dem Land Brasilien/ es ist aber zweyerley Art / dann der eine ist gelb der andere roth/und wächst doch auf einerley weiß: Wann er grün ist/siehet er wie Hagen-Puzen so auf den Dornen wachsen / es ist ein kleines Bäumllein ungefähr einer Klafter hoch/hat kleine Blätlein und hänget voll des Pfeffers / welcher scharff in den Mund ist / solcher nun wird nacher Lisabona / Holland und Engelland gebracht.

Die Prob des Pfeffers zu erkennen ob er gut und gerecht ist/so muß solcher fein grob an Körnern/schwer in der Hand / braunlicht und glatt / viel weiße Körner/auch sich in der Hand nicht zerreiben läßt/sonder in ganzen Körnern bleibet/so ist er gut und gerecht/es ist zwar der Ost-Indische bäster / als der West-Indische; Es kömmt auch viel marimirt heraus / der nehmlich unten im Schiff von laquirung des Schiffs oder Meer-Wasser Schaden leidet.

PISTATIEN, Pinpernüs oder Pimpernüslein müssen in der Material-Stuben jederzeit gehalten werden / sowohl auch die Pinien / sonst werden sie gelb

gelb und ungeschmack / kommen von Damasco und Alexandria, wie auch aus der Insel Java und mehrer Ort in Ost-Indien. Pistatien excorticata werden von denen aus den Schalen gemacht / komr. en auch zu uns aus Italia oder Fisticorum Fisticoruni. Pistatien in Schalen wachsen häufig in der Insel Kischmisch 3. Weil von Gamron in Persien.

PINIEN, oder Nuces Pinie Zirbel-Nüßlein kommen aus Indien und Italien / auch von andern Orten / so diese frisch nicht muchlicht / dumpfig / wurmstichigt und nicht sauer am Geschmack / sondern schön weiß seyn / so seyn sie gut.

PULMA VULPIS, Fuchs-Zungen / dieselben müssen erhalten werden wie die Epar Lupi, ist auch hiervon bereits schon ertwehnet worden.

PRUNA de PRUNELLIS, Prunellen / die sollen jederzeit in einem Kühlen Getwölb gehalten werden / es ist ein Getwächs wie Pflaumen. Ausgetrieben kommen solche aus Frankreich / je gelber dieselben / je schöner und werther / was aber schwarz braun / hat die Luft denselben schon Schaden gethan.

PARCELETI, grobe Muscheln oder Schnecken / dieselben werden nach der No. verkauft. Man hat auch kleine Schnecken / welche eigentlich Eider-Köpf genennet werden / kommen aus Indien / und werden unter den Pfeffer gesamblet / welche daraus wieder müssen gelesen werden / diese werden also anhero gebracht und nach dem W. verkauft.

Pflaumen Spanisch / sie haben zwar den Nahmen also / es seynd aber eigentlich Französische Pflaumen / wann solche blau und trucken / so seyn sie gut. Man bringt auch dergleichen Art Pflaumen von Venedig / wie auch aus Ungarn und Mähren / solche müssen groß und schwarzblaulicht seyn.

PRUNO DAMASCENI, so aus Frankreich kommen / werden mit Zucker abgefotten.

PASTA de JENUA, ist ein Saft von Quitten geprest und mit Zucker gesteiffet / alsdann in eine Form gemodelt und verguldet / kommt von Jenua aus Italia; Dergleichen Frucht / als Pfirsing und Birn sollen jederzeit in der Zucker-Stuben gehalten werden.

Birn Jenueser / kommen von Jenua geschelt / die werden mit Zucker weich gesotten / alsdann wieder hart lassen werden / etwas verguldet / und so werden solche anhero gebracht. Lactuca Genueser werden ebenmäßig von dar gebracht / die Wurzel wird erst im Wasser weich gesotten / und darnach in Zucker wieder hart werden lassen / verguldet / und auch also anhero gebracht.

PORCELAN, das bästa ist zu finden und wird gemacht in Sina in dem Flecken Sincktesimo / die Erde aber wird geholet aus der Haupt-Stadt Hocicheu zur Probins Nanking gehörig / da es die Einwohner nicht machen können / ob gleich die Erde allda in grossen Überfluß gegraben wird / welches dann nirgend anderst als von temperament des Wassers herkommt / das wird in einem Ofen gebacken. Das rechte Porcelan ist durchsichtig wie ein Glas / das Holländische Porcelan aber ist obenher Porcelan und in der mitten Erde.

Plateiß oder Preten / ist ein breiter runder Meerfisch: Dieser Fisch begehret rechtmäßige Temperirung der Wärme und Kält / dann er die unmäßige Hitze Sommerszeit / noch den grossen Frost des Winters nicht dulden mag. Seine Flossfedern scheinen des Nachts.

Prisill.

Prisill-Holz / kommt aus Prasilien in West-Indien / dieser Baum ist in Prasilien der berühmte / daher dieselbige Landschaft ihren Nahmen bekommen hat; Die Wilden nennen diesen Baum Araboucan, er ist an der Höhe und mit der Mäng seiner Aeste unsern Eichbäumen gleich / etliche seyn so dick / daß sie drey Menschen kaum umbklaffern können / am Stamm ist er so hart daß man ihn schwerlich zerspalten kan / doch wird er mit Keulen und Aexten voneinander geschlagen und rund gemacht / alsdann wird es auf die Schiff gebracht. Es haben etliche darfür gehalten / daß diß Holz so zu uns heraus gebracht wird / die Dicke des Baums haben sollte dabon sie genommen seyn. Aber Nein / sondern die Wilden machen solche so rund / damit sie es desto süglicher tragen können / und ist diß Holz nicht grünlicht oder feucht wie sonst gemeinlich ander Holz ist / sondern sie brennen solches gleich vom Stamm in Caminen / dann es ist von Natur trucken / und so man solches anzündet / gibt es gar wenig Rauch von sich. Prisill-Holz wächst auch in Ost-Indien und wird von Tarnalleri gebracht.

Parisbroth / wird von Prisill-Spänen gemacht.

Pfefferkuchen. Vide Lebkuchen.



R.

RADICES.

A.

Radices Afari, Haselwurz / ist ein klein vertwirte Wurzel / und hat einen lieblichen Geruch.
 Rad. Aristologia longe, lange Hol-Wurz / wächst in Elsas und Burgund / ist eine schmale lange Wurzel hat einen bitteren Geruch und ist auch an ihm selbst bitter: In Italia findet man auch Osterlucie.

Radices Aristologia rodunci, diese seynd groß und rundknochtig / und ebenmäßig eines bitteren Geruchs aber inwendig gelblicht.

Angelica, Engeltwurz welche in Elsas / Brißgau / Lothringen und Burgund wächst. Wann solche frisch / muß man sie in Vermuth legen / damit solche vor den Wurm verwahret wird / als erstlich unten Vermuth / dann eine Leg Angelica, alsdann wieder Vermuth und Angelica darauf und so fortan. Sie wird auch Brust- oder Heilig Geist-Wurz genannt.

Alcanna, Alcannen-Wurz / ist eine schöne rothe Wurzel / und dienet vielerley damit zu färben.

Asphodeli, Goldwurz.

Alchæ, Sibisch oder Nibisch Wurzel / ist länglicht zerschnitten / und eine weisse geschabte Wurzel.

Aspargi, Spargenwurz / ist eine kleine weisse Wurzel in Büschelein zusammen gebunden / gleichwie die Rad. Brusci allein das Brusci ist kleiner an Wurzeln / wird an einen truckenen Ort auf dem Boden gehalten da auch die Luft ein wenig mit durchstreichen kan / solche wächst in Spanien und Frankreich / in Teutschland wächst zwar solche auch / aber gar wenig.

Radices