

Radices Tussilaginis, Hufflattig Wurzel.
Tormentille, Tormentill Wurzel.

V.

Valeriana, Valtrian Wurzel.
Vince Oxiei, Schwalben Wurzel.
Veronica, Ehren Preis Wurzel.
Verbena, Eisenkraut Wurzel.
Ustica, Nestel Wurzel.

Z.

Zedoaria, Zitber / der grob ohne Staub und nicht fourmstichtig / ist der
bäste / er kommt vom Sandanischen Wermuth / wird auch gefunden
in der Insel Ceilon.

So viel kürzlich von Radices oder Wurzel.

RESINA, Harz in Blasen / aus den fichten Bäumen wird das Harz gesamb-
let / geschmolzen und in Blasen gegossen / solches hat man aus Thüringen
genug. Resina abietis, Dannen Harz. Pinus, Pinici, Rühn- oder Fichten-
Harz. Das Harz in Schweizerland / so allda von den weissen Dannen Bäu-
men gesamblet wird / ist köstlicher geschäft / als das an den rothen Dannen / ist
auch an ihm selbst bäsfer / und wird im Land Traan / Pech genannt.

RASURA EBORIS, geraspelirt Helffenbein.

RASURA LIGNI SANCTI, geraspelirt Bocken-Holz.

Kauchferlein / Candito pr. Fumo ist ein Compositum, und werden sol-
che schlecht und gut gemacht.

S.

S A C R U M.

Sacrum Zucker. In Ost-Indien seynd eine Art Baum welche
die Indianer Hakra nennen / von denen der schwarze Zucker
kommt / und von den Holländern Zucker-Baum genennet werden /
sie haben sehr grosse Blätter / die man brauchet wann es regnet /
tragen Aepffel so groß als ein Kinds-Kopff / seynd austwendig
braun wie Castanien aber intwendig gelb / und das Intwendige ist
wie ein Büschel Haar / hat einen grossen weissen Kern / von trefflicher Süßigkeit
und ist gut zu essen. In America oder West-Indien haben die Holländer viel
Zucker-Handlung angestellt / also daß an manchem Ort 5. 8. 10. in 12. Zucker-
Mühlen zu finden / da sie dann den Zucker-Safft aus den Zucker-Röhren / wel-
cher Stengel 8. Schuh hoch / eines Arms dick / die Blätter 2. Ein lang und die
Rohr-Stengel voller Zucker-Safft stecken / heraus nehmen und in kupferne
Kesseln sieden bis er dick wird / hernachmals in den Mühlen solgends zugericht
und in Zuckerhüt gemacht wird / welche Arbeit die schwarzen Mühren berrich-
ten / davon jährlich viel 1000. Centner Zucker in unser Land gebracht wird. Aber
nunmehr haben die Spanier die Herrschafft darinnen / dann wie vor wenig Jah-
ren die Havana übergangen / ist das Land von den Holländern quittirt worden.
Von Anghilia aus West-Indien kommt auch viel Zucker. In Java und in
der Insel Madagascar in Ost-Indien wächst auch viel Zucker. In Indien fängt
man

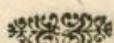
man Fisch mit Zucker-Röhren. Der König von Portugall hat gegen Barbarien zu/ auch ein Ort Eilga de Madera genanndt / da wächst viel Wein und Zucker. In Barbarien zu Cape de Gel ist viel Zucker. Es kommt auch Zucker von Cana Verde, Sanct Thomas, welches der Weg von Portugall auf America ist/ ein Zuckerreich Eyland/ aber gar ungesund/ es wohnen nichts als Portugiesen und schwarze Röhren allda. Ingenio, werden die Häuser genant / darinnen man Zucker macht. In America seynd die Papagoien so häufig wie in Teutschland die Kräuen oder Sauben / weil sie von dem Zucker gute Speise haben. In der Insel Canarie wächst viel Zucker / wie auch in Cicilia und Calabria und wird in diesen Refren in grosser Räng gepflanzet/ die Aecker und Felder werden mit Fleiß zugerichtet / und in dem Werken mit dem Kraut sampt den obern Gleichen so von den ertwachsenen Zucker-Röhren abgenommen wird/ gang überseht werden. Hernachmals wird es den Sommer durch fleißig gefälgt und bey hitzigem Wetter vielmals begossen/ also daß sie gegen dem November erzeitigen und lange Zucker-Röhren (so sie das erste Jahr Horti, das andere Jahr Cannemele. und im dritten Stroponi nennen) drauß werden. Wann solche Felder drey Jahr Frucht getragen / so müssen sie wieder drey Jahr ruhen. Wann sie nun erzeitiget und geschnitten seyn / so führet mans auf Eseln so es allda hat/ in die darzu gebaute Häuser und Höff so man allda Trapetti nennet: davon werden die oberste Gleich sampt den Kraut so obgedachter massen wieder außgesetzt wird/ abgeschnitten/darnach die Röhren zu kleinen Stücken zerhackt/ und in der Mühl zerstoßen und zermalmet; Ferner wird der Saft durch einen Sack herausgepreßt/ in einen Kessel gekocht und geläutert / alsdann in ein Geschir und endlich in die irdene Form gethan / darinnen es gestebet. Die Wurzel läßt man stehen vor das andere Jahr / es sihet dem andern Rohr gleich / aber diß hat intwendig süß Marck. An etlichen Orten in Spanien wächst auch Zucker/sonderlich zu Murcia bey dem Meerhafen Cartagena; Der Marck in den Röhren ist eigentlich der Zucker/dann außwendig seynd sie voller Knoden / und die Blätter seynd zwey Elnbogen lang; Das Ungezieffer thut den Zucker-Röhren grossen Schaden/ dann sie nagen die Wurzel sehr ab/dahero zu Zeiten Theurung in unsern Landen auf solche Wahr fällt. Die Zucker-Röhr welche bißweilen faulen/ werden hernachmals in ein Wasser geseicht / und weil sonst der Zucker von Natur süß / so wird doch dasselbige Wasser wieder die Art und Natur des Zuckers sauer und scharff/ daß es an statt des Essigs zu gebrauchen. Es wächst auch viel Zucker in Ambona. Sal Indus oder Succus Indicus das ist Zucker. Hamburger Zucker so allda gesotten wird ist härter dann der Amsterdamer.

Die Prob desselben ist. Zucker allerhand Sorten muß man am Gesicht haben/was er werth/der Zucker-Safft an ihm selbst ist graulich/ weil ihm die schöne Weiße in den Zurichten erst gegeben wird/dahero dero der Melis viel süßer/ als der schönste Canari.

SCHMALTA.

Schmalta unter Dehl gethan/ ist eine köstliche blaue Farb / sie wird aber in Hochteutschland nicht überflüssig gefunden. Schmalta aber unter Wasser ist nur eine gemeine blaue Farb / kommt von Schneeberg. Ultra Maryn-Blau/ wird für das allerköstlichste geacht / jedoch in Hochteutschland wenig gesehen. Eschblau hält viel Sand und Riß. Leckmus ist ein Vioiblau Farblein / welches keinen Zusatz leidet / als frisch Brunnen-Wasser / kommt aus Flandern. Das Rauschgelb leidet kein Gummi und keine grüne Farb. Wer mit solchen Farben zu thun hat und nicht recht damit umgeheth / der bekommt gar bald coneracte Glieder.

Schütgelb/



Schütgelb/wird gemacht von Ferber-Blumen / Flor. Tinctorius oder Rubinſchrotten/ mit Kalchwasser/ Kreiden und Allaun ꝛ. zugericht.

Spangrün/wird gemacht von Kupfferſeil / Eſſig und ein wenig Honig mit einem Zuſaß.

Saffgrün/wird gemacht von Creuß-Beer oder Hagen-Beer.

Schiffergrün/wird aus Erſtſteinen gemacht/ und iſt eine ſchwere Materi wie Laſur.

SCAMONEA.

Scamonea fini, wird erkannt an dem / wann dieſelbe rein / nicht ſandigt und darbey mittelmäßig ſchwer / doch mehrers leicht dann ſchwer / auch ſo ein wenig darvon gebrochen wird / durchſichtig / ſchwarzdunkel und ſich gleich einem Pech gar leicht zerreiben läßt/wann dann ein wenig zerrieben/in Wein oder Waſſer geworffen/ſolches eine weiſſe Milch-Farb von ſich gibt/ingleichem wann ſolche fein iſt und man ein wenig daran leckt/es alsobald blau wird / dieſelbe iſt die beſte. Fernere Prob / die Scamonea iſt auch zuweilen mittelschwarz / und ſo ſie ſchwer / hat ſie entweder Stein oder iſt ſandigt / wann ſie löcherigt / ſo iſt ſchon eine Eſſentia heraus gezogen worden. Diß Kraut dabon die Scamonea gemacht wird / wächst in der Probins in Frankreich / ſonderlich umb Mombelien, man verfälſchet ſolche mit Colophonium aber dardurch hat ſolche obige Prob nicht. In Syrien wächst ſolche auch / und iſt ein guter Purgir-Safft.

SANGUINIS DRACONIS.

Sanguinis Draconis, Drachen-Blut/kommt von der Inſel Zocatra oder wie ſes die Holländer nennen Sococora, wie auch in der Inſel Madagaſcar oder S. Lorenz genannt / ſie liegt in Zona Torrida erſtreckt ſich mit dem Süderteil ein wenig durch den Tropicum Capricornum, ſolche hält man für die größte Inſel ſo in der offenbaren See zu finden iſt / dann ſie über 150. Meil lang und 80. Meil breit / der Baum von welchem das Gum. Sanguinis Draconis fließt / ſind in ungehlicher Mäng allda / und zwar zu der Einwohner groſſen Verdruß wegen ihrer ſtachelichten Rinde des Stammes und der Zweige an denen ganz kein Laub iſt/dann ſie machen das Gehölze gar unwegsam/daß man ohne Verletzung nicht wohl darinnen fortkommen kan. Sanguinis Draconis findet man auch in Africa, iſt ein Safft oder Gummi der von einem verwundten Baum tropffet / iſt intwendig klar und roth/ſolcher Safft wird hernachgefotten und geläutert/ſo wird er wie Blut. Die Baum-Früchte ſehen den Kirſchen gleich / und ſeynd gut zu eſſen/das Kraut ſihet den hieſigen rothen Rüben gleich: Wann es gefotten und gepreß / ſo werden Kuchen dabon gemacht. Wann derſelbe hat eine ſchöne rothe Farb und doch darbey etwas dunkel iſt / der iſt der beſte. Sonſt wird es auch genannt Mengel Wurß.

SANDAL.

Sandal. In der Inſel Madagaſcar ſeynd ganze Wälder voll Sandel-Holz/ ſes wächst auch viel in Java, Sumatra und Maluces Inſeln / wie auch in der Inſel Ceilon und Pegu.

Sandali citrini, gelber Sandel/iſt dem Anſehen nach vor dem Weißen wenig Unterſcheid / wann derſelbe aber vor dem andern ſoll erkannt werden / ſo lege man ſolchen nur auf ein Kohlſeur ſo gibt er einen lieblichen Geruch von ſich und wirfft auch einen Gummi auf/welches alles der Weiße nicht thut/und dieſes iſt die Prob.

Sandal

SAndali albi, weisser Sandel/dieser hat gar keinen Geruch auffser umbher et-
was schwärzlicht.

SAnd. rubri fini, rother Sandel/wann der hartspaltig ist/ und sich nicht gerne
von einander spalten läßt/das ist der bäste/auch wann die Adern nicht gleich auf-
einander durchgehen.

SAnd. Rub. zum pulvisiren wird zu Hamburg das meiste Theil eingethan/und
zu Nürnberg pulvisirt.

SPODIUM de OSSA, von Bein gebrandt ist der wolfeilste } gebrandt
SPODIUM de CANA, kommt aus Italia ist theurer } Helffenbein.

SUCCUS ACATIE, Schlehen-Safft. Die Schlehen werden genom-
men und in ein Wasser gesotten / so lang bis sie gar hart und dann durch ein
Zuch gedrungen und in Form gemacht.

SUCCUS CITRI, Citronen-Safft/kommt aus Italia. Wann man son-
sten Citronen hat / werden die Faulen außgeschnitten/die Schalen gedörret zu
Conserven oder Conditen zuschnitten/das Safft geprest und aus den Hülsen die
Kern gelesen/das ist der Sem. Cic. und Vin. Citri.

SUCCUS GRANATORUM, Granaten-Apfel Safft / wird eben so
gehalten als mit den Citronen/ allein diese haben keine Kern/dabon Saamen
könnte gelesen werden. Vin. Granat.

SUCCUS LIQUIRITIE, Süßholz-Safft / dieser wird mit Schmals
oder Butter geschmieret/damit es nicht aufeinander klebet / solcher kommt von
Bamberg und Benedig/wie bey der Rad. Liquericie zu ersehen.

SAL ARMONIAC, ist Salmiac oder Armenisch Sals/es wird darumb
so genannt/weiln es in Armenien gefunden wird /jedoch wird solches auch von
den Künstlern aus gemeinen Sals gemacht. So dasselbe nicht viel Schwefel
oder sonst schwarz/auch nicht zu viel Grund hat/sondern fein weiß und in der mit-
ten klar und hell ist / das ist der bäste/ er wird auch Stein-Sals genannt. In
Africa wie auch in der Insel Ceilon Candi gibt es viel Salarmoniac.

SQUILLA, Meerzwieffel wann solche fein hart und nicht außgewachsen oder
sonst verdorben seyn/so seyn sie gut. Des Winters müssen solche in einem
Bäglein/im Keller mit Stroh übereinander unberührt und da keine Feuchtigkeit
oder Kält zukommen kan verwahret und gehalten werden / dann in der Feuchtig-
keit wachsen solche aus/ und die kalte Luft oder der Frost verderbet und erfrie-
ret solche. Im Frühling und des Sommers sollen die Squillen wiederum in
Kram/Gewölb oder Material-Stuben aufgehängt werden. Solche wachsen
in Italia/Spannien/Portugall/wie auch in der Schweiz und umb Tripoli, und
werden nach dem W. verkauft.

Sennegarn/kommt von Leon wird auch nach dem W. verkauft.

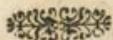
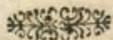
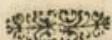
Schwaden/diese fallen zu Erfurt an der Oder.

Streumehl oder Streusand/wird in Nürnberg nach dem Mehen
verkauft/und in grosser Anzahl an andere Ort verführet.

Syrop/wann er dünn gesotten / ist er besser als der gar dicke / Kommt von
Damburg.

§

Sardellen/



Sardellen/diese werden gefangen in dem Adriatischen Golfo oder Meer bey Venedig. Wann solche intwendig sein roth/ sein zweckigt / weich und keine gelbe Laca haben/auch lieblich anzurüchen seyn/so seyn sie gut/solche werden zugerichtet mit Dehl und entzwey von oben herunter abgerissen/ sauber abgewaschen/ und in runde Stücklein weiß in die Schüssel gethan / Dehl und Essig gar ein wenig daran gegossen/ Pfeffer und Origanum Hispanicum ein wenig übergestreuet und darnach gegessen / schmecken sehr wohl / kommen aber selten auf meinen Tisch.

SALPETER, so er der bäste / soll er schön weiß und nicht schwer seyn/darbey sich gerne brechen lassen/so ist er gerecht / dessen kommt viel aus Amdabad / es fällt auch viel in Madagascar und St. Lorenz genant.

S E M I N A.

A.

Semen Ameos Veri, & Orientalisch ist ein Ding. Es ist ein kleiner Saamen / geartet wie Petrosilien Saamen / jedoch ist dieser gebogen wie ein halber Mond / und ist kleiner dann das Fini welches etwas gröber / und in dem Zerreiben einen andern Geruch.

Ameos Com. Ammey: Saamen / ist etwas schwarz und den andern beyden in Körnern gleich / allein daß er noch gröber dann das Fini ist.

Amomi veri, Amonien: Saamen / ist ein Saamen an der größe fast wie Cubeben, doch oben und unten nicht so vollkommen rund / sondern er ist etwas eingebogen / und an beyden Orten ein rund Lochlein / wie auch in der Mitte rund und strimigt.

Anethy oder **Agnety**, Dillen: Saamen / diß Kraut wird zu den Gurcken oder Kümmerling geleet.

Apy, Eppich: Saamen. In See: Städten wird es Marckt: Saamen genant / es ist ein kleiner Saamen und den Petrosilien Saamen nicht ungleich / aber anders Geruchs / und etwas brauners an der Farb.

Aspargi, Spargen: Saamen / ist an ihm selbst groß und dem Ansehen nach wie Juden: Döckle / doch ist seine Schalen gar dünn / hüßliche und hat intwendig 6. schwarze Kern aneinander sitzen.

Angelica, ist ein weißer breiter Samen.

Alhæa, Eupisch: Saamen. Ich halte dafür Eupisch: Saamen / sey derjenige Saamen / so man Käselein nennet / und überall an den Weg wachsen / dann es eben so außsiehet / allein daß das Kraut grün / der am Weg aber ist dürr und hat kein Geruch.

Anis Venet. ist kleiner dann der Magdeburgische und hat noch die Stengel und den Staub / dessen wächst auch viel in Puglia. Der Magdeburgische wann er fein grob körnigt / rein und nicht viel Stengel hat / so ist er gut.

Atripoticis, Milten: Saamen.

Agnicasti, Schaaffmilten: Saamen / ist rund wie Hanff: Saamen / und darbey halb schwarz und halb grau gesprengelt / er wird auch Piper Agrestus genant.

Aquilegia, Ackeley: Saamen oder Ageleyen: Saamen ist gar ein schwarzer Saamen.

Artischocki, Artischocken Saamen oder **Carduus altilius**, Artischocken / ist etwas groß / fast wie Pinien geartet / länglicht grau und gesprenglicht: Die Poloneser werden vor die größten und bästen gehalten.

Semen

Semen Anthos, Rosmarien-Saamen / denselben kan man am Geruch haben wann er frisch ist.

Acetosa, Sauer-Ampfer.

Anthera, ist der Saamen in rothen Rosen.

Alkakengi, Juden-Kirschen.

B.

Basiliconis, Basilien-Saamen / dieses Gewächs hat einen sehr lieblichen Geruch / aber darbey ist dieses zu beobachten / absonderlich im Wachsthum finden sich gemeiniglich kleine Würmlein darauf / wer nun an ein solches Blat rüchet / und ein solches Würmlein durch den Geruch in die Nasen ziehet / der wird davon unsinnig und närrisch / wie solches die Erfahrung genugsam bezeuget hat / darumb soll man bey dem Gebrauch solcher Kräuter das Abwaschen nicht vergessen. Es ist ein kleiner schwarz und rother Saamen.

Brusci, Meuse-dorn / ist ein grosser Saamen / und den Jujube nicht fast ungleich / aber es ist eine dünne Schalen darüber / inwendig hat es zwey weisse Kern aneinander / der sibet wie weisse Kieselstein / und ist eine jede so groß als eine gute Erbes.

Bombacis, Baumwollen-Saamen oder Kern / derselbe ist rund und mit Baumwollen herumb gar rauch. Die Wälder und Hölzer der Moren seynd durchaus ganz grau von zarter Wolle; dann bey den Indianern und Seriern seynd die Bombacys oder Würme auf den Bäumen / welche Bombyces das ist Baumwolle oder Seiden-Würme genannt werden / die die Seiden spinnen. Von der Coischen Baumwolle / welche seynd in der Insel da Cypressen, Serbint, Esch und Buchbäume wachsen / von welcher Blüth so von dem Ungewitter her unter geschlagen werden / und der Erden Luft sie wieder lebendig gemacht / daraus werden etliche Pfeiffholzer (wie bey dem Sericum Grudium zu ersehen) und hernachmals aus Unleidigkeit der Kält / werden sie von Haaren krauß / und gegen dem Winter verneuren sie ihren Roef auß dicke / sie werden von den Aesten mit einer Hechel herunter gezogen / es ist aber eine Landart immer anderst als die andere / dann die Art der Baumwollen wächst auch in einem Ort anderst als an andern. In Brasilien ist solche in den Gesträuß und Gebüß in grosser Mäng / die Baum wachsen nicht so gar hoch / es hat eine Blüth wie kleine gelbe Klößlein / so der Pseben oder Citrullen Art seynd / wann nun ein Apffel daraus worden ist / so gleichet er den Bucheckern. Wann es recht zeitig ist theilet es sich in 4. Theil / daraus kommen Pflocken so groß wie ein Schlag-Pall / das ist die Baumwolle / welche die Wilden Ameni Jou nennen / mitten in denselben Pflocken seynd etliche schwarze / gedüpfte und hart zusammen gedruckte Körner / geformirt wie eines Menschen-Miltz / dieselben klumpen Körner seynd nicht grösser als eine Bone / die wilden Weiber sambten solche ein zum spinnen / dann sie machen ihre Schlassgarn davon / gar schön und künstlich. Bombacis excorticirt, außgeschelster Baumwollen Kern-Saamen.

Berberis, Sauerachs-Beerlein / ist länglicht und etwas wenig rundlicht / hat inwendig 2. rothe Kern / jedes wie ein Korn-Körnlein groß.

Bacarium lauri, Lorbeern.

Semen Bulbi Cæpar, Zwiſſel-Saamen.
Barchame, groß Kletten-Saamen.

C.

- Coriander præp. Coriander-Saamen/grob/kommt ſolcher von Venedig/klein von Magdeburg und ſonſt auch aller Orten.
- Coculi de lephandi Indi, Fiſch oder Fiſch-Körner/iſt ein runder Saamen/groß und ſchwarz wie ein kleiner Gallapffel/hat eine Art wie ein eingebogner Schwamm/und wird gar ſtarck gebraucht.
- Coculi de leph. Gockels oder Fiſch-Körner/iſt eine Frucht kleiner als Lorbeer /kommen aus Indien oder Morgenländern / ſonderlich aus China und Orient/werden ſonſt Purgir-Körner genannt.
- Cinæ, Tina oder Zina, Wurmsaamen/Wurmkraut/Provingiſchkraut/Benediſch-Saamen/und Babiloniſch-Saamen/kommt her von Herba Abſinthium Bermuth / ſo man ſonſt auch Herba fortis nennet/ es iſt auch noch ein Bermuth nahmens Santenico, von dieſem Wurmkraut/kommt das Semen Cinæ oder Wurm-Saamen. Die Gelehrten haben wegen dieſes Sondoniſchen Bermuth viel Diſputats, dann dieſer Saamen wird auch genannt Granella Sanctolinum, Semen Sanctum, Semen Zedoaria oder Zitiver-Saamen/wann ſolcher grün grob und nicht viel klein Pulver darunter hat/ſo iſt er gut.
- Citri, Citronen-Saamen / iſt gelblicht und noch eins ſo groß und vollkommen/als ſonſt ein Apffel-Kern.
- Citiorum, Quitten-Saamen/der kommt aus Frankreich / wann er ſchön ſeyn ſoll ſo iſt er roth/schwarz oder ſonſt ſchmlicht belauſſen / iſt er nicht ſo gut/in der groß iſt er wie die hieſigen Quitten-Kern.
- Citrulli ſeyn Kürbs und kommen aus America.
- Cucurlos ſeynd ſchwarz geſtalt / und weiß wie die Cucurbite.
- Cucurbiti, Kürbs-Kern ſeynd gar weiß und den Citrulli nicht ungleich.
- Cucumeris, Gurcken-Saamen/iſt weiß/wie es die Tägliche Erfahrung bezeuget.
- Cocognidi, Kellerholzes-Saamen / iſt noch halb ſo groß als Hanff-Saamen / etliches iſt ſchwarz / etliches grau und rund / ſo man ein Körnlein davon iſſet / brennet ſolches gar ſtarck in Hals / ſo man aber deſſenzubiel genoſſen/iſt er gar ungesund.
- Carpobalkami, Balsam-Saamen / iſt faſt geſtalt wie die Cubeben und haben auch unten die Stiehl.
- Carduy Benedicti, Cardobenedicten-Saamen/iſt geſtalt wie eine Bürſten da oben der Stiel und Haar darinnen iſt.
- Canari, Carnarien-Saamen/ ein gelb mittel klein und glatt Saamen/ er iſt zweyerley lang und rund / doch wird nur allhier das Lange den Vögeln gebraucht.
- Claspi thalpi, Wegkreß-Saamen.
- Ciceris albi, weiſſe Kichern.
- - - rubri rotthe Kichern/ſehen faſt den Bohnen gleich/und ſeynd auch in derſelben groß.
- Cubebarum, Cubeben/das ſeynd runde Körner/größer als Pfeffer/allein daß ſolche unten die Stiehl haben / ſie werden auch Schwindel-Körner oder Bräutigams-Körner genannt. Solche wachsen in Ost-Indien in der Inſel Ceilon, Pegu und Java, es ſeynd theils der Meinung daß ſolche nicht heraus kommen / wie ſie gewachſen / ſondern es werde ihnen die Krafft erſt durch einen Liquor benommen.

Semen

Semen Cardamomi, Cardamomi in Schalen / zu excordiciren muß man solche in einen Sack thun und auf einen Stock mit runden Pangeln wacker geklopffet / alsdann geschwungen und gesiebet / darmit sie rein werden / kommen auch aus Ost-Indien von Cananor und Java, ingleichen von Ceilon Candi, in dieser Insel gibt es ganze Felder mit Cardamomi / welche allda wachsen in der Höhe wie der Reis / sie kommen zu uns heraus in Hülsen wie sie wachsen. In der Insel Sumatra seynd solche auch zu haben.

Capis, Cap-Saamen / ist ein runder brauner Saamen / in der groß wie runder Canari-Saamen.

Cauli viori, Welsch Kohl-Stengel Saamen / ist etwas kleiner dann Capis, aber an der Farb nicht so braun und rund.

Ceparum, Spenrischer Zwieffel-Saamen.

- - - Bambergisch / ist ein dreyeckiger gar schwarzer Saamen fast dem Heydel nicht ungleich.

Cicorea, Hindläufften oder Wegwarten / ist ein kleiner schwarz länglicher Saamen / den Endiben nicht ungleich / in den Schalen ist er schwarz und weiß.

Carthami, Safflor-Saamen / ist ein runder grausprenghchter Saamen / ist eigentlich wilder Safran-Saamen.

Carvi, Wiesen oder Feld-Kümmel.

Cumini, Kümmel / Kram-Kümmel ist noch so groß als Wiesen-Kümmel / wächst in Apulia, er ist besser als der aus Nigropont auch in etwas theurer / dann der von Nigropont ist kleiner an Körnern. Zu Malta wird zweyerley Kümmel gezeugt / der eine ist rösch wie Zimmet / der ander so süß als der Anis / er kommt auch von Venedig / der fein grob / rein und nicht viel Stengel hat ist der beste.

Carapatix major, grosse Spring-Körner / Treib-Körner / Wunder-Baum / Kreuz-Blumen / Römischer Hanff / Zerklen-Körner / wird auch genannt Pendactylus lathyris, von der Spring-Wurß / wie auch Spring-Kraut. So bald die Nüßlein zeitig und dürr werden / springen sie von der Sonnen Hiß auf / diese kommen aus Italia.

Calendule, Ringel-Blumen Saamen.

Calix ist ein Hülsen-Säcklein an den Blumen in welchen der Saame ist.

D.

Dauci credici, Vogelneß-Saamen / wird auch Möhren oder Rüb-Saamen genannt.

Dauci silvestris, wild Vogelneß wächst hier zu Land.

Diptami albi, weiß Diptam Kern.

E.

Endivie, Endivien / Früh-Salat / oder Wegwarten-Saamen / ist etwas weiß und schwärzlicht / wie oben gesagt bey der Cycorea.

Eruum ein Gemüß gleich wie Wicken das man dem Vieh zu füttern gibt / man nennet es auch Koh-Wicken.

Eruca, Senff-Saamen.

F.

Feniculi Vener. Fenchel-Saamen / der ist weißer als der hier zu Land wächst.

Fenic. silv. wilder Fenchel-Saamen / oder der so hier zu Land wächst.

Semen Fabarum, Bohnen-Saamen / die Kern seynd schwarz und etwas röthlich / die Türckischen oder Relschen seynd aber weiß.

Fœnum Græcum, Griechisch Heu-Saamen oder Siebenzeug / dieser muß schön gelb seyn ist viereckigt wie Linsen und in der groß wie Griechischer Klee-Saamen. Dieser Saamen verändert alle sieben Stund seinen Geruch.

Fraxini, Eschen-Saamen oder Vogel-Zungen-Saamen.

Fumaria, Feldrauten-Saamen.

G.

Geniste, Genisten-Saamen oder Pfrimenstaud-Saamen. Spartium Hisp. id est Spanische Pfrimen oder Genist.

Grana Tinctorum seu Alkermes, Scharlach-Beer oder Grana Alkermes, diese rothe Alkermes Beerlein wachsen in West-Indien / wird alle Jahr in grosser Mång gesamblet / dabon das Confectio Alkermes gemacht wird. Die Frucht ist gleich Corinthen oder kleinen Rosinen: Welches Confectio Alkermes zu meiner Zeit Anno 1638. als ich in Frankreich gewesen von Monf. Louis Cattilon zu Mompelier am bästen gemacht worden / welcher ein Teutscher vom Gebüth und eine grosse Tassel vor seinem Hauß hangen gehabt / darauf diese Wort gestanden:

Alhier wohnt Lorentz Cattilon

Der Teutschen Nation wohl zugethan.

Solches Confectio Alkermes wird auch zu Leon und Amsterdam zu gericht. Sonst ist auch ein Fisch welcher Conchyleum & Conchyle genannt wird / in einer Schalen / von welchen Purpurfarbig oder Scharlach- Art gemacht wird. Molochinus, ist Purpur oder Scharlachfarbig. Purpura ist eine Art Meerschnecken / welcher Safft oder Schweiß die Purpur-Scharlach-Farb gibt. Die Muscheln die gemeinlich 7. Jahr alt werden / die liegen in den Hunds-Sagen verborgen / also daß man ihrer keine merckt in 30. Sagen / wann sich der Frühling herzu nahet so empfangen sie vom Thau eine wunderbarliche köstliche Feuchte / diese Muscheln kommen auch in einem Jahr zu ihrer Vollkommenheit / also daß sie in ihrer Gröffe wie sie auch von Natur werden sollen / erwachsen seynd / wo sie aber diese obgemeldte Früchte vor dem Jahr empfangen / ist sie untauglich / darumb die jenigen so solche Feuchte Purpur oder Carmesin Farb sambten / die pflegen die Muscheln zu brechen / damit sie schnell erwachsen / dann solcher Safft oder Feuchtigkeit / gibt die Edle köstliche Purpurfarb oder schön Carmesin roth / damit das köstliche Seiden Gewand und Königliche Kleidung vor diesem mit gefärbet worden seynd / und ist diese Purpurfarb eigentlich dunkelroth / als ob rothe Farb mit schwarz verschattirt wäre / wie solche Farb Dato noch eigentlichen an den Edlen rothgefärbten grossen Mayländischen Röcken gemercket wird / welche eine rechte Purpurfarb haben. Diese Muscheln ob sie gleich halb todt wären / und nur wiederumb in die See geworffen werden / so bleiben sie bey dem Leben / und kommen wiederumb auf und zu Kräfften / von stinckenden Geruch empfängt es sonderliche Lust / und hat seine Freude darmit : Wann man den Fisch Rubeta an einen Angel steckt / fängt man die Ostern oder Meermuscheln Purpura damit / welche bey der Jungen solch Blut haben / so dunkelrothe Farb gibt / man findet in keinem Meer solche Edle Purpurfisch oder Purpurschnecken / als bey der Stadt Tyrus, dieser Fisch hat den Safft in seinem Rachen / solcher muß

Semen muß aber lebendig gefangen werden / anders läst er den köstlichen Saft von sich fahren. - Es gibt auch noch ferners unter mancherley Art Affen in Ost-Indien / darunter eine Art Singing genant / derer Blut eine köstliche Purpurfarb gibt. Coxenil aber seynd Mucken oder Fliegen in Spannen / werden an einem aufgespannten Tuch so mit Honig gesmirt / daran sie kleben bleiben / gefangen / davon die Coxenil-Farb gemacht wird. Enab ist eine Frucht Purpurfarb / und schmeckt süß wie Weintrauben / die Persianer färben ihre Nägel / Hände und andere Sachen damit.

Grana Paradisi, Paris-Körner / seynd zweyerley / wachsen in Spannen und Frankreich / in gleichen kommen auch solche aus Ost-Indien / es ist ein scharffer Saamen / jedoch dem Pfeffer nicht gleich / es ist aber wohl acht zu haben / daß sich solcher nicht unter die ganzen Cordamomi menget / es sihet solchen fast gleich / aber am Geschmack findet man den Unterschied.

H.

Hiosquiami, Dillen-Saamen ist ein kleiner schlechter aber etwas breiter Saamen.

L.

Lactuca alba, Salat-Saamen / wächst hier zu Land / er wird auch genant Lattig / Schmalzkraut / Dillkraut / grober Salat. Der schwarze Lactuca Saamen aber / kommt aus Italia.

Levistici, Liebstockel-Saamen / sihet den Dillen-Saamen nicht gar ungleich / allein daß dieser Saamen noch wohl halb so lang als jener ist.

Lavendel, Spiranarden-Saamen / ist ein runder / kleiner und schwarzer Saamen / im reiben kan man den Geruch haben ob er frisch.

Lupini, Hopfen-Saamen / Feigen-Bohnen / es ist ein grosser weißer Saamen / und die Körner seynd in der groß wie Küchen / allein daß er viereckigt / und auf beyden Seiten im Bauch eingebogen ist.

Lini, Lein-Saamen.

Lingue avis fraini, Eschen-Saamen.

Lentium, Linsen-Saamen.

Lapitiacuti, Mangel-Saamen.

Leti, Dorten-Saamen.

M.

Majorane, Majoran-Saamen / ist ein kleiner rother wohlriechender Saamen.

Mirtillorum oder Mirilli nostri, Heidelbeer / ist ein schwarzer Saamen / hat oben wie ein Köpfflein von einer Birn / ist an der groß länger als eine Cubeben / inwendig ist er voller weißer Körner und in die Krüm gebogen wie ein Wirtensbaum-Frucht.

Melisse Turciae, Türckische Melissen.

Mily Solis, Meer-Linsen / ist ein klein rund und gar glatter Saamen / er ist weißgleissend und kleiner daß Hanff / man nennet ihn auch Meer-Hirschen.

Meloni, Melonen oder Pfeben-Kern / seynd weiß und den Cucumeris gleich / jedoch vollkommener oder dicker.

Macedonici, ist ein schwarzer Saamen / mittelmäßiger groß und eckigt.

Mily, Hirschen-Saamen.

Malve, Pappel-Saamen.

Semen

N.

Semen Nigelli albi, weissen Kümmel/ diesen kan man aus Italia haben.

- - nigri, schwarzer Kümmel/ dieser kommt von Magdeburg/ er wird auch genant Bauer-Kümmel/ Henderich/ Raden/ Unrath und Sarraden.

O.

Orobi, Wicken.

Oryza, Oryza, Uricæ, Reis/ der bäste wächst in Sina, weil er von solcher Fürtrefflichkeit alda / wird er Silberkorn genant / daraus auch ein scharffer Brandentwein gebrant wird. In Sumatra wie auch in den Spanischen gibt es viel Reis/ deßgleichen auch in der Schweiz. In der Tartarey bey dem grosser Cham ist ein Überfluß am Reis. Es wächst dessen auch so viel in den Mayländischen Gebieth / daß die Pferd an statt des Habers darmit gesuttet werden. Der Mayländische und der Schweizerische wird in Teutschland verführet. In Franckreich ist solcher öftters versuchet worden / er kommt aber nicht darinnen fort/ weil er einen feuchten Grund haben will. Wann solcher schön weiß/grob/ganz und nicht mucheleinigt ist/so ist er gut.

P.

Purtulace, Purzel-Saamen/ist klein und schwarz.

Petroselini macedonici veri, seu Muscati macedonici, Petrosilien-Saamen.

Petroselini com. ist gemeiner kleiner Petrosilien-Saamen.

Peonie, Peonien-Körner/diese seynd schwarz und werden für die Sicht angehängt.

Perfoliate Durchwachs-Saamen.

Papaveris albi, weisser Moen-Saamen.

- - - nigri, grauer Moen / ist ein kleiner Saamen.

Plantaginis, Wegbreit-Saamen / ist gar der kleinsten Saamen einer / dann er brauner und kleiner als Sem. Psilli und an der rothen Farb auch höher.

Psilly, welscher Flob-Saamen/ist imgleichen des gar kleinsten Saamen eines / jedoch etwas gröber als Plantaginis, allein die Farb ist etwas schwarzröthlich.

R.

Rutæ, Rauten-Saamen/ist ein schwarzer Saamen und anzusehen wie Zwiebel-Saamen/er ist aber nicht so groß/und in der Hand etwas hart anzugreifen.

Raparum, Rüben-Saamen/ der weisse ist wie Capis, der gelbe aber sibet rauh und ist kleiner.

Raphani, Rettig-Saamen.

S.

Sumachi, Gerberbaum/Ferberbaum-Berln/Syrisch Uche/Sumach-Körner.

Sesamini, Leindotter-Saamen.

Saxifragie, Steinbrech-Saamen.

Seselios veri, Siller montani oder Seseloes, Haseln-Saamen.

- - - com. Polnischer Haber / es ist ein grauer Saamen und sibet fast wie Zillen-Saamen/allein daß er noch eins so lang/ rauer und stenglichter ist.

Semen

Semen Stephifagrie, Stephans-Körner / dieses ist ein körnichter Saamen / voller Duppeln: Wann die Körner vollkommen seyn/so seynd sie fast dreyeckigt.

Scariole, Scariol-Saamen / ist dem Lactuca-Saamen nicht ungleich / allein daß dieser mehrentheils schwarz / und hat ein wenig weiß darunter / der Lactuca hingegen gantz weiß ist / er wird auch klein Endiben-Saamen genamt.

Sanguinarie, klein Blut-Saamen.

Saturegie, Kreuz-Blumen-Saamen.

Synapis, Senff-Saamen.

T.

Thimi, Thimien-Saamen oder Welscher Quendel-Saamen / ist auch einer von den kleinsten Saamen / er ist an ihm selbst schwarzbraun und rund.

Trifoli Dreyfaltigkeit Blätter-Saamen.

Thapsi, Dese oder Bauersenn-Saamen.

U.

Urtice Rom. Röm. Nessel-Saamen.

So viel nun auch kürzlich von denen Saamen: wiewohl von den Flores, Herbarum, Radices und Semina noch viel zu anten wäre/dann derer nicht nur etliche Hundert / sondern etliche Tausend könnten benahmet werden. Weiln aber die Deutschen Kräuter-Bücher davon genugsam Bericht geben / habe ich solche unterlassen alle zu benahmen / jedoch aber darben anzeigen wollen was nemlich aus dem Römischen Reich und Sachsen-Land nacher Hamburg/und von dar in andere See-Stadt und Länder von Burseln / Saamen und Kräutern / wie auch von andern Wahren geführet wird / welches man sonst in keinem Buch findet oder einen fürgeschrieben wird. Der nun die Mittel / Gelegenheit und Wissenschaft hat / kan sich dessen bedienen. Als:

FLORES. Flor. Boragini, Buglosa. Sticad. citrini oder gelb Stein-Blumen.

HERBARUM. Herb. Camedrios, Camepitos. Scordeum, Scopolendria.

RADICES. Rad. Api, Alchæ, Angelica, Aronis, Afari, Aspargi. Boleti Cervi, Brusci, Bryonie. Catapatia, Ciclamines. Diptami albi. Enulæ, Esulæ, Eringi, Eleboris albi, Eleboris nigri. Fæniculi. Gentiana, Glyritie. Levistici. Meu. Obstrucy, Peucedanum, Pimpinella, Pionie, Polipodium, Pirretum, Penthophili. Scorzonera. Tormentil. Valeriane, Vincæ toxicum oder Schwalben-Wurz.

SEMINA. Sem. Alchæ, Anethi, Angelica, Alkekengi. Card. Mariæ, Card. Benedicti, Ciceris albi, Ciceris rubri, Charthami, Cicorey. Fœnum Græcum. Hiosquiama. Levistici, Lupini. Malvæ, Mile solis. Nigelli. Pastinaci, Peonie, Pimpinell, Plantaginis, Sanguinari. Thlaspi.

Ingleichen auch Eisenfarb / Blutstein / Rödelstein / Cantharides, Kausch gelb / Arsenicum alb. & citr. Epar lupi, Pulmo vulpis Antimoni Ung. Elistir Röhrlein / Schmirgel-Stein und ledige Futter-Schachteln.

S A L

SAL Alkali oder Alkali, Aschen-Salz / Schmals-Salz oder Soer-Salz. Wann dessen ein Mangel ist / so wird die blaue Blafgall ausgelesen und dafür verkauft.

M

Sal

SAL INDII, Indianisch Sals. Wann solches Sals dieses Zeichen  bey welchem es erkannt wird/führet/so ist es gut/und kommt aus Indien.

SAL GEMMI, kommt aus Pohlen von Cracau / und von dar bringen es die Juden. Sonst wird es auch Stein-Sals oder Crystallen-Sals genannt.

SAL NITRI, Salpeter / wann derselbige fein lang und viel Röhlein hat / das nicht eitel klein Ding ist / so ist er gut.

Die Prob desselben ist / wann man ein wenig Salpeter auf ein Holz leget und mit Kohlen anzündet / so er starck von sich speyet / so ist er nicht saltigt.

SAL COMUNE, gemein Sals / zu Rastell in der Probins wird viel Sals gesotten / und weit verführet / sonderlich in Niederland. Das alte Sals ist bässer dann das Neue / weil desselben weniger abgeheth. Lisaboner und Sandhuber-Sals bringen die Spannischen Schiff viel über / dann es ist bässer als das Probindisch. Der Abgang im Sals ist 10. peso. das erste Jahr / darnach nicht mehr / je truckner solches liegt / je bässer es ist. Im Reich bedienet man sich des Salsburgers. In Sachsen / das zu Lüneburg / Hall in Sachsen und Stasfurter Sals. Das Lüneburgische Sals ist hart und tauerhaft über die See zu führen / welches auch weit und breit über See und sonderlich gegen Norden geführet wird / da hingegen das andere Sals nicht so tauerhaft ist / sondern wann solche auf das Wasser gebracht werden / so zerschmälzet es.

SAL MARUCUM, Meer- oder Niederländisch-Sals / bey Capo Verde in Africa. Das Land gibt viel Sals / so die Niederländer Sals-Inseln nennen. In Sicilien gibt es ebenmäßig viel Sals / nehmlich Meer-Sals / zu dem Ende grosse Gruben gemacht seyn / da man das Meer-Wasser läst einlauffen / welches sich hernach von der Sonnen Hitz in gewisser Zeit præparirt. Dieses Sals ist knollicht und sehr hart wie Stein oder Allau. In Sardina welches dem König in Hispanien zuständig / gibt es auch viel Sals / ingleichen in Frankreich zu Roschella wird schön weiß Meer-Sals gemacht. In Teutschland wird es aus Brunnen gesotten / welche Salswasser führen / wie oben gemeldt. In Spanien in der Stadt Cordona eine Graffschafft in Catalonia davon der König in Hispanien sich Graffschreibet / hat es viel weiß / grün / gelb / blau und roth Sals.

SALSAPARILLE.

Salsaparille, Spalteparille / ungebunden / derer ist zweyerley / die eine Sort ettwas rundlicht gelegt / wächst in America, in West-Indien und Hispanica nova, wie auch in Peru. Die andere Sort wird länglicht gelegt / die hält man für bässer / es ist aber noch eine Sort / welche nicht so lang als die andere / auch nicht so gut. Die Salsa zu erkennen / wann sie am bästen seyn soll / so muß sie seyn vollkommen / nicht Wurmsichtig und im brechen fein weiß. Die Salsa aber zu binden muß man also darmit umbgehen. Die langen Stück müssen erstlich aufgeslesen werden / alsdann das Rauhe davon gepflücket / und das kleine zu Bündlein gebunden / doch nicht dicker als man es mit den fördern Fingern halten und darinnen umbgreiffen kan / zuweilen auch nicht so dick / hernach muß es wohl eingeneget werden / und dann also feucht zwey Bündlein zusammen genommen / die Köpffe aber müssen gegeneinander gewandt werden / und an beyden Orten einmal oder zwey umbgewunden / alsdann die Köpff mit einem Schlägel breit geklopffet / und sie wieder auftrucknen lassen / wann das geschehen / so müssen die langen ausgelesenen Stück auch wohl feucht gemacht werden / und dann auf die andern Bündlein

delein von einem Kopff zum andern oben und unten mit zwey Hölzlein gelegt/und von oben bis unten immerfort umbher gewunden/bis man vermeinet daß es genug und das Kleine inwendig bedeckt sey: Alsdann wird es wieder mit einem Band einmal oder zwey umbwunden/und wieder etwas trucknen lassen/darnach so löset man einen Band auf/ dargegen mit einer starcken Schnur in die Krüm hinab gebunden/ hernachmals so werden die schönsten/ dicksten/ lang/ feucht/ und weissesten Stauden herumb gewunden/ aber man darff mit derselben nicht anziehen/ sondern daß muß zuvor mit der Schnur geschehen/ dann wo die Schnur gelegen/ da muß hernach die Stauden liegen/ damit nun/so muß allezeit mit der Schnur nachgelassen/und hingegen mit der Salsa oder Stauden darauf gewunden werden/ wann es zu Ende gebracht/ wird solches mit einem kleinen Hölzlein befestiget. Die Bünd sollen von 1. in 1½. lb. zum grösten seyn/dann je dünner solche zusammen gebunden/ je rarer ist sie/ hernachmals wird solche mit einem Messer oben und unten schön gleich geschnitten. Die kleine Fragmenta von der Salsa oder was sonst überbleibet und abgeheth/ das kan unter die Nieswurk gestossen werden.

STINCI MARINI, Erd:Crocodill/ die müssen vor dem Sturm in Beremuth gelegt und darin verwahret werden/ so dieselben weiß/ auch nicht wurmstichigt/dümpffigt oder verlegen rüchen/ so seynd es die bästen/ dann wann sie alt werden/fallen ihnen die Schwanz ab/ und werden die Bäuch nur in die Arzney gebraucht welches das bäste ist.

S U L P H U R.

Sulphur Griseum, grau oder Roß:Schwefel/ ist eine schlechte Materia, muß an ganzen Stücken seyn/ oder an ganzen Boden. Dieser wird hier zu Land gemacht.

Sulphur Citrinum, gelber Schwefel/ wann er dünn von Röhren und gelb an sich selbst ist/ auch wann man denselben in die Hand nimmt zu knacken pflegt oder Schläg von sich gibt/so ist er gut/kommt von Goslar und aus Island. Zu Neapoli bey dem Berg Sulphero oder Sulfero wird viel Schwefel gemacht. In den Sicillischen Inseln gibt es auch viel Schwefel. Aus Persien kommt viel Schwefel in Ost:Indien.

S P E R M A C E T I.

Spermaceti, Wohltrath kommt vom Wallfisch/ der da schön weiß ist wie der Schnee/ und nicht reucht oder stinckt/ der ist der bäste. Denselben zu läutern/ wann er so in ganzen Tonnen nacher Lübeck oder Amsterdam aus Norwegen ankommt/wird also darmit umgegangen: Es werden die Tonnen mitten voneinander geschnitten und unten am Boden 5. 6. oder mehr Löchlein geboret/darnach er dick ist/ alsdann in ein ander Gefäß gesetzt und so an die Sonnen gestellt/ dieselbe wircken lassen/was nun unten davon laufft das ist Tran/ doch so Fisch:Schmalz noch viel darinnen schwimmt/ kan man ihn noch mehrer läutern/übers Kohlfeuer setzen/warm werden und alsdann an einen kalten Ort gesehen lassen/ so kan man dann das Gestandene oben abnehmen und wieder an die Sonnen setzen/ der dann oben in dem Gefäß ist/muß man so lang an der Sonnen wircken lassen/bis er weiß wird/ wann er noch unrein/ muß man ihn wieder übers Kohlfeuer setzen und schmalzen lassen/ alsdann durch ein Tuchzwingen/ wann er wieder gestanden/ muß er an die Sonnen gesetzt werden und so lang stehen lassen bis er weiß wird/ jedoch muß er wohl in acht genommen werden daß kein Regen darein fällt/ sonst hat man wieder Müß darmit/ wann er dann weiß genug/so nimb ihn mit einem

M ij

starcken

starken Köffel sein von den Bestandenen wo es weiß ist/ab/jeden Tag so viel als die Sonnen gewircket haben wird/ und mehrers nicht. Diese Materia gibt auch Anlaß von dem Walfisch ein mehres zu gedencken. Nämlich/der Walfisch hat seine Geburts-Glieder innerhalb im Leib/ wie der Delphin, und so er begierig zur Unkeuschheit/hencket er aus/dann der Walfisch hat viel Saamen/ also daß er denselben zu Zeiten von sich läset/oder in den Lächchen außgießet/ das schwimmt auf dem Wasser/ und das nennet man noch Ambra, solche Materia wird aufgesamblet/und bey den Materialisten und Apothekern zu befinden/ solches wird auch gesotten und mit sonderm Fleiß zugericht/so heisset es hernach Spermaceti oder Sperma Ceti. Die Apotheker können auch das Spermaceti aus dem Walfisch Hirn machen. Die Ursach warumb die Gemächte innerhalb im Leib von der Natur verordnet soll seyn/ darmit sie ihm nicht hinterlich/ und von dem Wasser nicht erkaltet noch unfruchtbar darnach werden/ das gelbe Spermaceti ist das geringste. Anno 1640. als ich noch bey der Handlung gedienet/ hat das W 30. in 36. Groschen zu Leipzig gekostet. Anno 1660. ist's auf 30. in 36. Reichsthl. kommen/ das W. jeziger Zeit gilt es 16. Reichsthl. mehr und weniger. Albertus Magnus sezet im 3ten Buch der Fischen/von den Walfisch/daß sie lange Zähne haben/ damit sie sich an die Felsen anhencken wann sie schlaffen wollen/ dann nähern sich die Fischer hinzu/und so ihnen möglich/ledigen oder schneiden sie ihme die Haut ab vom Speck am Schwanz/ in solche abgelegigte Haut ziehen sie starke kräftige Seil/und an die Stein-Klippen hart angefässelt/auch mit eingeschlagenen Pfählen wohl befastiget/ dann haben sie ihre sondere Schlencken darmit sie ihm grosse Stein gegen das Haupt treiben/darmit sie ihn erwecken/so er dann erwachet und hinweg wil/ so ziehet er ihm selber ein groß Stück Haut von dem Leib hinweg/kan aber von solchem Ort nicht weit kommen/ weiln er zu ohnmächtig ist/ wird er davon ganz schwach und krafftlos/ und also gefangen. Die Riemen so man von der Haut schneidet/seynd stark und zehle/darumb werden sie gebrauchet umb schwere Lasten damit aufzuwinden: Zu Eöllen am Rhein sollen solche Riemen genugsam zu kauffen seyn/ und sezet der Auctor daß dieses warhafftig ist. Colin ist der allergröste Walfisch unter allen Meerwundern/ das Weiblein von diesem Geschlecht wird Balena genannt. Über Island und über Norwegen/ auch weiter hinein bis zu den Inseln Spis-Bergen/alda werden die Walfische gefangen/ und von denen kommet viel Oehl/ Salck und Fischtraan so zu uns gebracht wird. So groß nun der Walfisch ist/so hat er doch seinen Feind nelmlich den Schwertfisch/ das Schwert davon der Fisch seinen Nahmen hat/ ist so lang als ein Mann/ist darbey einer Hand breit/und hat an beyden Seiten Zäncken wie Schweinszähne. Dieses Schwert stehet dem Fisch vorn an dem Kopff/so ihm der Walfisch merckt/begibt er sich auf die Höhe den Schwertfisch zu fangen/dieser aber weichet auch nicht/sondern begiebet sich etwas tieffer/ damit er unter ihm durchschwimmen/und mit besagtem zänckigten Schwert den Bauch durchschneiden kan/ damit er sich verblutet und endlich sterben muß. Die Materialisten haben gemeiniglich ein solches Schwert von einem Schwertfisch oder Stella Meerstern-Fisch/welcher in Occidentalischen Meer gefangen wird/oder Humor das seynd grosse Meer-Krebs/oben in den Gewölben hangen.

Die Indianer in Florida fangen ihren Walfisch auf eine sondere Art/wie Merian meldet in seiner Beschreibung/ nelmlich daß ein einiger Indianer einen Walfisch bezwingt und fängt/ und geschiehet es auf solche weis: Der Indianer rudert mit seinem Schifflein oder Nachen/ auf des Walfisch Rücken/hernach springt er ihm geschwind auf dem Nacken/und schlägt ihm alsofort einen spizigen Pflock in die Nasen-Löcher eines/ scheusst also mit dem Fisch zu Grund/welcher sich greulich stellet/ und gleichsam unsinnig ist/ der Indianer aber sisset best auf seinem

seinem Pferd/ und schlägt ihm in das andere Nasenloch dergleichen Pfahl / durch wird dem Fisch der Athem genommen / springt hernach wieder in seinen Rachen / und läßt das Seil weit genug schießen biß der Walfisch vertobet und müde wird / zeucht ihn also sachte an das Land/ alda er wegen seiner Ungeschicklichkeit bald liegend bleibt / und tod schlagen / theilen ihn hernach in Stücken / solch Fleisch wann es trocken wird / gibt schön Mehl / und wird Brod darauß gebacken / welches sich lange Zeit halten kan. Hist. Antip. Merians. pag. 12. 13. & seqq.

Die Holländer aber haben eine ganz andere Art/ die Walfisch in Island/ und selbige Gegend zu fangen/ davon ich folgende Nachricht hab/ nemlich diß Inhalts:

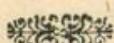
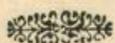
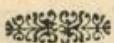
Es finden sich sonderlich in der Nord-See zwischen Nova Zembla und Freto Davids wol 7. Art Walfisch deren wir doch mehr nit/ als einen suchen und nachstellen / als welcher uns wegen seiner Fettigkeit und Grösse am meisten Speck gibt / und wegen seiner Ungeschicklichkeit und Summigkeit am besten zu fangen ist / dann diß Thier ist so ungeschickt als groß und starck es ist / der halbe Leib ist fast das Haupt / hat kleine Augen / in der Größ wie ein Pferd/ der Apffel ist nicht grösser als ein Erbs / die stehen ihme mitten im Leib/ die Ohren sind auch außwendig nur 2. kleine Löcher / so klein/ daß man sie kaum finden / und mit einem Strohaln darcin kommen kan / intwendig des Leibs sind sie weiter / und wie sonst Ohren formirt / hört gleichwohl damit sehr scharff und wol / oben auff dem Leib hat er eine Röhre etwan eines Schubes lang/ mit 2. Löchern/ welche wie Menschen Naaslöcher sich auff und zu thun können / die man seine Nase oder Lufftröhre nennen möchte/ wiewohl man nicht spüren kan daß Er Odem dadurch holet. Sein Rachen oder Maul ist seiner Grösse halben erschrecklich: Er kan denselben 4. in 5. Klaffter weit aufsperrren/ seine Lippen wägen ungesehr 6000. Pfund / hat sonst keine Zähne / man weiß auch nicht wovon er lebt / oder so fett wird/ die Balainen oder Walfisch-Beine sind seine Riessen oder Hauptfedern / die aber an ihme nicht/ wie an unsern Fischen außwendig des Leibs sich erzeigen können/ sondern seyn ihme intwendig des Rachens an der Zahl 800. klein und groß von 16. biß in 3. Schuh lang / auf jeder Seiten die Helffte / oben kommen die breite Ende / unten aber die Schmale zusammen/ die dicken Endestehen außwärts zu / und die scharffe Ende einwärts / und darin liat seine Zung wie in einem weichen Bette/ von Haaren/ wie an einem Pferdschwanz/ damit das scharffe Ende/ dieser Baleinen versehen ist / und die der Zungen/ ein weiches Bette bereiten / damit sie nicht / als auf scharffen Schwertern sich verlege. Diese Zunge ist ungesähr 18. Schuh lang/ und 10. breit/ am Gewicht in 6000. Pfund schwer/ wann sie auf dem Lande liat / kan kein man darüber hinsehen. Sein Getwehr damit er sich schüget / seynd seine Finnen oder Floss federn / und sein Schwanz/ auf jeder Seiten/ hat er eine Flossfeder 1 Klaffter lang und $\frac{1}{2}$ breit: sein Schwanz stehet ihm nicht wie unsern Fischen in die Lufft perpendiculariter, sondern über zwerg / wie an den Krebsen/ im Schwimmen thut er denselben auf und zu/ und beweget sich damit als ein Pfeil/ dann er ist voller Nerben und SpannAdern/ daß er damit grosse Krafft thun kan/ und ist 27 Schuh breit oder lang/ und $1\frac{1}{2}$ in 2 Schuh dick / am Gewicht in 4000 Pfund schwer. Der ganze Fisch ist gestalt wie unsere Rülköpff / vorn dick/ und hinten dünne/ also daß sein Schwanz auf beeden Seiten des Leibs weit überreichet / weil der Leib hinten so schmal ist: Das Weiblein ist ordinarie viel grösser / als das Männlein / ganz zu wider andern Thieren / auch sind beede Geschlechter / nicht wie die andern Fisch/ an dem Rogen und Milcher/ unterschieden / sondern haben ihre Membra genitalia wie die animalia terrestria, Membrum virile, ist an der gestalt wie ein Ochsen Pessel

13 in 14 Schuh lang/und so dick als 2. Spann umbgreiffen können; das Weib-
lein trägt seine Jungen im Leib/ wie lang/ ist niemand bewusst/ bringt nur eins
auf einmahl/ hat 2. Remmen/ wie eine Kuh oder Pferd/ dabon das Junge
sauget wanns geworffen ist/ und folgt seiner Mutter überall im Wasser. Die
Größe nun des ganzen Fisches/ sonderlich das Weiblein/ ist 80. Schuh lang/
und über 8. Klafter dick in die Runde/ wann nun diß Wunderthier mit Ver-
stand und Geschicklichkeit des Leibs/ bey seiner Stärke begabt wäre/ so würden
wir wol unangefochten lassen/und nur froh sein/ daß es uns passiren und mit
frieden liesse/ ja/ wir würden ihn eben so wenig anhaben können/als den Fin-
fisch/ welcher länger als er/ aber nicht so dick ist/oder als dem Schwertfisch/ wel-
cher kaum 6 in 8 Schuh lang ist/ dann so viel den ersten belangt/dörffen wir uns
an denselben gar nicht richten/ und müssen uns für denselben/ auch auf den grossen
Schiffen fürchten/ wann er unser innen werden solte; und wird beständig dafür
gehalten/ daß er ein ganzes Schiff mit sich in den Grund ziehen/und alles was er
antrifft/ zertrennen würde; und so viel den kleinen Schwertfisch belangt/ob man
wohl 5 in 6. Stund auß 3. und mehr Chaloupen mit ihme gefochten/der Hoff-
nung daß man mit grosser Mühe und Lebensgefahr endlich ihn überwinden und
tödtet würde/so hat man doch bis auf diesen Tag noch nie keines mächtig werden
können/ sondern alle Säule abhauen und von ihm ablassen musten; und ist dem-
nach kein kleines Wunder/ wer den Menschen so kühn gemacht hat/ daß er an
ein so ungeheures Thier sich wagen dörffte/ wann man sonderlich den Ort und
auch die Art und Weise betrachtet/ wo/ und wie man seiner mächtig wird/ der
Ort seines Aufenthalts ist mehrentheils in Noorden von 79. bis in 80. Grad/ in
einem grundlosen Meer/ da man auf 1400. Klafter keinen Grund findet/ und
also kein Ancker werffen kan/ da man wegen des immerwährenden Eises nicht wei-
ter kommen kan/und da man allenthalben mit Eys umgeben/ oder desselben mit
grossen Schrollen immerzu gewärtig ist/ da hält er sich am meisten auf/ und da
wird er am meisten gefangen. Er hat aber sonderlich 2. Feinde zu fürchten/ die
ihn beide übermeistern und fällen können; der eine ist der Schwertfisch/ dessen ich
hieoben erwehnt hab/ derselbe umgibt ihn wie die Fliegen im Sommer ein Kuh
oder Pferd/ und wo er mit der Flucht sich nicht salvirt. und von ihm reisset/ so ist
umb ihn geschehen/ dann sie bekriegen ihn allein an seinem Schwanz/ zwacken ihn
denselben mit Strücken ab/ unangesehen wie sehr er sich damit wehret und umb
sich schlägt/ bis sie ihme denselben ganz abgezwicket/ seiner Stärke dadurch be-
raubet/ und so gar getödtet haben/ dann kriechen sie ihme in den Mund/ und fres-
sen ihm die Zunge auß dem Hals/ welche wie es scheint/ ihre Speiß und Wilpret
ist/ damit ziehen sie dabon/ und lassen ihn tod liegen/ dadurch er dann uns bistwei-
ten ohne Müß in die Hand kombt/ und noch einmahl herhalten muß/ denn was
jene nicht möchten/ nemlich seinen Speck/ das ist erst dasjenige/ was wir für-
nehmlich suchen/ bistweilen finden wir ihn streitend mit diesen seinen Feinden/
dann geben diese die Flucht/ und wir treten an ihre statt den Streit zu continui-
ren und außzuführen/ kommen wir aber an der See an einen Ort da die Schwert-
fisch herum schweben/ da ist unser bleibens nicht/ wol versichert/ daß da kein
Walfisch anzutreffen ist/ sonst würden sie ihn bald auffgespürt/ und sich umb ihn
versamlet haben. Ist aber gleich der Walfisch diesen seinen Feinden entrunnen/
oder gar nicht in die Hand gekommen/ so ist er doch für den Menschen nirgends
sicher/ welche alle Fröling ungefähr umb den Anfang oder Mittel Monats May
von allen Orthen als auß Frankreich/ Engeland/ Dennemarck/ wie auch auß
Holland/ Seeland/ Friesland/ Gröningen/ &c. mit ganzen Schiffs Armaden ge-
gen ihm zu Feld ziehen: Diese durchkreuzen die See an allen Orten/ wie ein
hauffen Spürhund/ ein jedweder Schiff für sich selbst auff gerathwol/ bis sich
einer

einer herfür thut / und sehen läßt / dann man hat hie sonst keiner Spur zu folgen. Folgt nun die Art und Weiß / wie diß grausame Thier von den Menschen angefallen / bekriegt und tractirt wird / so bald man in einem grossen Schiff eines Walfisches gewahr wird / so fallen etliche vom Volck in Chaloupen. (seynd kleine Rachen / deren iedweders Schiff 3. bey sich hat.) zu jedwedern Chaloupen gehören 6. Menschen / 1. Stierman / 1. Harpoenier, 1. Leinenschiesser / und 3. die keine Bedienung haben / als daß sie rudern helfen / damit rudern sie auf den Walfisch mit 10. Rudern und unterschiedlichen Waffen / der Harpoenier aber ist der einige der mit dem Fisch sich in den Kampf begibt / dann wann derselbe ihn so nahe kombt / daß er ihm getraut zu treffen / so wirfft er ihm ein eisern Wurffspieß in seinen Leib / den man ein Harpoen nennet / ist ein Pfeil mit 2. Widerhacken / sonst 2. in 3. Schuhe lang / daran ist ein Seil fest gemacht (welches wir ein Lyne nennen / dicker als ein Daume) das andere Ende dieses Seiles ligt in Chaloupen, das übrige Seil aber welches in die 200. Klafter lang ist / liegt in einen fast ordentlich in die Runde / umb die Wände / ferner in der Harpoen steckt ein langer Stiel von Holz / umb des bessern Schwungs willen / damit man weiter und gerahter auf ihn zu werffen könne. Dieser Stecken steckt nur los in der Harpoen, und hat am andern Ende auch ein Schnur / die an der Chaloupen fest ist / so bald nun der Walfisch mit der Harpoen getroffen ist / so begibt er sich in die Tiefe / so gehet der Stiel auß der Harpoene, sie aber die Harpoen bleibt in ihm stecken / der Lyne-schiesser dann / und übrige Gefellen lassen die Lyne, die an der Harpoene fest ist / auf solche Weiß folgen / wie man die Weinfässer in den Keller läßt / gehet doch mit solcher Schnelligkeit zu / daß ein dicker Rauch davon auffgehet / und in eine Flamme außbricht / wann man nicht stetig mit Wasser leschet / wann Er / der Fisch nun tieffer gehen will / als die Lyne lang ist / so kommen die übrigen 2. Chaloupen mit ihren Lyenen zu Hülff / darumb dann das eine Ende allezeit im Rachen fertig ligt / daß mans geschwind an einander fest machen kan / auch muß der Lyne schiesser allezeit ein Messer bey sich ligen haben / damit er / im Fall der Noth / wann es irgend haften oder unrichtig werden wolte / das Seil augenblicklich abhauen könne / und der Fisch Menschen und alles nicht verfencke.

Ich hab zuvor in Beschreibung des Orts berichtet / daß die See allda so tieff ist / daß man auch auf 1400. Klafter keinen Grund finden kan; dann so weit hat mans versicht / und wer weiß wo der Grund noch zu finden wäre / wo man noch tieffer forschen solte. Wann nun der Fisch / so tieff als er wolt / und der Ort leidet sich hinab lassen könnte / so würde schwerlich einer gefangen werden können / dann entweder würde der Fisch den Grund erreichen und los würcken / oder man würde so viel Lyen nicht nachführen können / als man vonnöthen hätte. Nun aber hats Gott also versehen / daß er nach empfangener Wunde / wie es scheint / nicht lang in Wasser bleiben kan / sondern wann er etwan 2. in 300. Klafter hinunter gefahren / so kombt er wieder herauf / und gibt durch die Lufttröhre / eine solche Stimm von sich / daß mans auf eine halbe oder ganze Meilwegs hören kan / doch der eine gibt ein grösser Geläut als der ander. Wann er nun wieder heroben ist / so fahren alle 3. Chaloupen wieder auf ihn zu / und die Lyne daran der Walfisch fest ist / weißt ihnen nun den Weg / wo sie ihn suchen müssen / der nun am ersten zu ihm kommen kan / der schiesset ihm noch eine Harpoen in den Leib / und diß gehet allerdings wieder zu / wie vor / wann er nun wieder herauf / und sie das drittemal an ihn kommen / so geben sie ihm kein Harpoen mehr / sondern haben alsdann andere Instrumenta die man Lensen nennet / und seynd in Form wie Schweinspieß / deren haben sie zweyerley Wurfflensen / und Stoßlensen / die Wurfflensen seynd etwas länger / als die Harpoenen, werden aber auf einerley Weiß / wie die Harpoenen gebraucht / ohne allein daß diese nicht in Leib stecken bleiben /

bleiben /



bleiben / sondern jedesmahl wieder heraus kommen / weil sie keinen Widerhacken haben / und werden nur gebraucht den Fisch durch viel Wunden und Arbeit müde zu machen / bis man mit der Stoßlense an ihn kommen kan / dann so lang Er noch starck ist / darff mans so wohl nicht wagen / die weil er jedesmahl / wann er getroffen / und verlegt wird / mit seinem Schwanz und Finnen gewaltig umb sich schlägt / wie ich bald melden werde / und was er in solcher furia antrifft / das muß alles zu Trümmern und zu Stücken gehen / wann er aber so müde und etwas still worden ist / daß sie mit der Stoßlense an ihn kommen dörfen / so fahren sie damit in den Leib hinein / nicht allein in seinen Speck / wie mit den vorigen Instrumenten , sondern gar durchs Fleisch und die Rippen / in den Leib hinein / bis sie nobilium partium unam verlegen / und diß ist das Zeichen daran sie es er mercken / wann nemlich auß seiner Lufftröhren das Blut heraus kompt / wie ein Strom / in grossen Stücken geronnen Blut / wie ein Sigküsse / alsdann lassen sie von ihm ab / und dann fängt der Fisch erst an zu wüten und zu toben / daß die See wie ein Seiffwasser und lauter Schaum davon wird / bis er sich verwütet / vertobet / und zu tod geblutet hat.

Ich hab zuvor erwehnet / wann der Fisch seinen Fang hat / daß er dann mit seinem Schwanz und Finnen gewaltig von sich schlage / diß von sich schlagen aber / ist ein viel grösser Werck als jemand aus so blosser Erzehlung ihm selbst einbilden kan / dann wann er mit den Finnen / wieder sein Leib schlägt / das gibt einen solchen Schall daß mans auf ein $\frac{1}{2}$ Meilwegs hören kan / wann er aber mit dem Schwanz ins Wasser schlägt / das ist anderst nicht / als wann man ein grob groß Stück Geschütz los brennere / das Wüten und Toben des Walfischs / wie auch das Fechten der Menschen / gibt so ein anmühtig Spectaculum , daß mans nicht satt wird anzuschauen. Ich habe von einem alten Mann welcher 25. Jahr nacheinander / als ein Commendeur und General über eine ganze Flotta / diese Käiß gethan / und selber auß seinem Munde gehört / ob ers gleich in dieser geraumen Zeit / oft und mannigmal gesehen / so habe er doch seinen Lust nicht genugsam büßen noch Ersättigung diß als erlangen können ; Er habe auch niemals so wohl und ruhig geschlafen / und so warm und weich gelegen / daß er nicht darumb aufgestanden / auf das Schiff gestiegen und dieser Jagt / vom Anfang bis zum End zu gesehen habe / wann er sich nun von ihm selbst außgewütet hat / und tod ist / so machen sie alle 3. Chaloupen an ihm fäst / und rudern damit nach dem grossen Schiff zu / und machen ihn da fest an / mit grossen Cabel / eines Arms dick 1100. Klafter lang / bis sie ihn mit Gelegenheit und stäten Wetter entwenden können / auch lassen sie ihn darumb desto lieber etliche Tag ligen / auf daß sie so viel gemächlicher mit ihme umgehen können / dann der todte Fisch kombt alle Tag höher auß Licht / und am dritten Tag ist er so hoch als das Schiff / daß man gleiches Tritts auß dem Schiff / auf ihn steigen kan ; nehmen darnach ein groß lang Schneidmesser / damit schneiden sie einen Riemen auß seinem Leib / so lang der Fisch ist / und ziehen denselben in das Schiff / und so einen nach dem andern : wann er auf der einen Seiten seinen Speck hergeben hat / so kehren sie ihn umb und lassen die andere auch empor kommen. Wann wir ihm nun alles seines Specks / Zungen / Balanien und Schwanges beraubet / so haben wir das unserige davon / das Fleisch und übrige / das lassen wir treiben zu einer Speiß / entweder den Vögeln / oder den Beeren / welche an denen Orthen schneetweiß seynd / und vermittels der Eyßschrollen bis in 50 und 60. Meil von dem Land sich in die See begeben dörfen / ein jeder Rieme Speck wiegt ungefehr in 2000. lb. da er am dicksten / ist er $1\frac{1}{2}$ in 2. Schuhe dick / denselben hackt man in biereckichte Stück / das Hackbrett bringt der Fisch auch mit sich / und ist sein Schwanz / wie vorgedacht / voller Spann Adern / die halten wol wider / und verderben die Hackmesser nicht. Wann nun

nun

nun der Speck also gebackt ist / so kochet man ihn in Spitz-Bergen oder in Mayer
 Eyland / weil er noch frisch ist zu Fran / die Fischer aber die am Land nicht kochen
 dörfen / thun diesen gebackten Speck in Fässer / und kochendenselben hie zu Land /
 gibt aber nicht so lieblichen Fran / als der von frischen Speck kommt / dann der
 frische Speck ist so lieblich und süß / wie von einem Schwein / und können aus ei-
 nem Fisch wohl / wann er groß ist 150. Quartelen Speck / und aus so viel Speck
 100. Quartel Fran gemacht werden. Als diese Fischerey anfänglich gesucht
 und erfunden ward / hat man sich alsobald umb Land bemühet / und Spitz-Bergen
 entdeckt / welches nunmehr biß auf 80. gradus latitudinis befahren / aber noch
 nicht bekannt worden / obs ein Insula oder Terra continens ist / damals hat man
 allein denen Fischen nachgetrachtet / die man vom Land ab entdecken und sehen
 können / aber nicht gemeinet daß man den Walfisch auch in der weiten See mäch-
 tig werden und genießen könne / und weil der Walfisch-Fang damals in einer Hand
 war / und auch zimliche Nothdurfft fingen / und was sie fingen / ihren Gefallen nach
 beneficiren konnten / hat man nicht Ursach gehabt / dem Werck weiter und bäsfer
 nachzudencken. Demnach aber die gute Nahrung Männiglich in die Augen ge-
 stochen und der Compagnia Potroy in so viel versehen worden / daß zwischen
 Nova Zembla und Freto Davids niemand am Land kochen / noch auf 10. Meilen
 beynd Land fischen dörfte / nicht aber das jemand in der See nicht fischen möge / so
 habens etliche getragen und den Fischfang in der weiten wilden See tentiret / und
 nunmehr so wohl angegangen / als der Fischfang bey dem Land / welches gleichwol
 zu verwundern ist / weil man da kein Ancker werffen kan / sondern die ganze Zeit in
 4. Monat lang für und für den Wind und Wellen folgen muß / weil auch das
 Meer und Gewitter daselbst extraordinari ungestüm ist / aber am meisten / weil
 man für dem erschrecklichen Eys sich ohne unterlaß zu befahren hat / welches in
 Norden und Westen auch mitten im Sommer (der dann nicht viel wärmer ist / als
 hie zu Land unser Winter) nimmermehr hinweg kommt / ohne das bißweiln ein
 Eyschrollen etliche Meil wegs groß von den gefrorenen Meer ledig wird / und
 in die See treibet / würde auch kaum fehlen können / daß nicht mit Wind und Wel-
 len entweder ein solcher Eyschrolle wider das Schiff oder das Schiff wider das
 Eys getrieben werden solte / mit ungezweifelten Untergang des ganzen Schiffes /
 und was darinnen ist : Wann es alda / wie bey uns alhie Tag und Nacht gebe / aber
 diß ist / daß die See-Fischerey nechst Gott erhält / daß es daselbst in 4. oder 5.
 Monat keine Nacht gibt / noch die Sonne bey hellen Wetter aus den Augen sich
 verlieret / also daß man durch continuirliche Schildwach / den Stiermann für den
 ankommenden oder bevorstehenden Eys allezeit warnen / und also dieser Gefahr
 mit Gott entgegen kan. Umb den halben September beginnet die Sonne sich
 zu verlieren / und alsdann ist unser Bleibens da nicht länger / sondern da müssen die
 Schiff ex Oceano glaciali sich hinweg machen. Spitz-Bergen ist ganz unbe-
 wohnt / wegen des langwürigen Eyses und Schnees / dann wann wir im Junio
 dahin kommen / seynd die hinterlassene Hütten noch ganz mit Schnee bedeckt / daß
 man keine sehen kan / sondern darüber hergeheth / also daß man durch den Schnee
 darzu grabt und raumen muß / biß man hinein kommen kan / sobald nun der Schnee
 ganz hinweg schmelzet / da offenbahren sich eine grosse Menge Rehen / welche
 nichts anderst als nur Haut und Bein sind / ehe aber 2. oder 3. Wochen verflossen /
 haben sie mehr als drey Finger dick Speck / unangesehen in dem ganzen Land / so
 viel man weiß / weder Laub oder Gras wächst / ohne daß an den Seelanden / auf
 den Klippen und auf den Eysbergen hie und da Löffelkraut wächst / welches bey
 uns die Cochlearia ist / also / daß diß sonderlich delicate Rehfleisch den unsern
 gleich eine angenehme Erfrischung und Hülf wider den Scorbott oder Scharbock
 ist / und seynd diese Rehe gar zahm und scheuen dem Menschen nicht / wann sie nicht
 N gejaget

gejaget werden / sondern kommen zu den Menschen / und wann man unter sie geschossen/lauffen sie zwar ein wenig weg / kehren aber bald wieder umb / und wollen sehen / wo ihre Gefellen blieben seynd / daher man derselben wohl 40 bis 50 in einer Stund fällen kan. In den Rievieren und Bayen gibts unterschiedene Sorten Fisch / wie auch eine grosse Quantität von Enten und Gänfen / alles den Menschen zur Erquickung. Einmahl hat man es gewaget und sieben Männer auf Spiz-Bergen bleiben und über wintern lassen / eins theils zu erforschen ob man daselbst austauen / anders theils ob man durch den Fischfang / oder sonsten erhaltene Possession der Compagni besondern Dienst leisten könnte: Diese nun sind gar fleißig auf die Jagt außgegangen / haben Beeren Fisch und was sie gekunnt gefangen / und seynd also allesamt leben blieben. Das darauf folgende Jahr hat man wieder Sieben daselbst über wintern lassen / aber diese sind alle an den Scorbot gestorben / vermuthlich allein darumb / daß sie sich nicht / wie jene tapffer genug geübt und bewegt / sondern das Geblüth haben erstarren lassen / welches ihnen dann wie gemeldt allen insgesampt den Tod gebracht hat.

Wie Albertus Magnus in seinem Thier-Buch und Münsterus in seiner Cosmographia die Walfische beschreiben ; werden solche von ihnen viel grösser und ungeheurer dargestellt / auch wohl ungläubliche jedoch warhafftige Dinge bezeugen / ich lasse es aber bey diesem bewenden / was zuvor in Holländischer / anjeso aber von mir in Teutscher Sprach zu finden ist.

Aus Island kommen Stockfisch / Plateis / und Hering / ingleichen auch aus Norwegen kommen die Stockfisch / diese nun muß man fangen im Jenner / wann es noch kalt ist / dann man dörrt sie mit Kält an der Luft / und nicht mit Hiß / dann wann sie nicht mit grosser Kält gedörrt werden / bleiben sie weich und zerfallen / daß man sie nicht heraus bringen kan. Wiewohl die Stockfisch nicht zu den Materialen gehören / so geschiehet doch darmit grosse Handlung / ingleichen auch mit mehr andern Wahren und sonderlich mit Pelzwerck / dann weit hinter Schweden in dem Land daß man Biarmiam nennet / ist ein Wald 80. Meilen lang / den man Land srück nennet / in demselben finden sich allerhand wilde Thier / als Zobeln / Worder / Hermlein / Graueh / Sieber / Laset / Luren / Ottern und Beern / daher kommen die köstlichen Pelzwerck oder Pelzfell : Armelini seynd Eichhorn-Bälz / Baffette seynd Kröpf.

Sebesten / Diese sollen schwarz und nicht angelauffen seyn / sofern aber solche angelauffen / müssen sie mit einem frischen Wasser oder Bier in einem reinen Sack gescheyret und zurecht gebracht werden / des Winters sollen sie an einem reinen truckenen Ort / des Sommers aber an einem feuchten Ort und sonderlich im Keller gehalten werden / solche kommen aus Egypten / Syria und Alexandria.

Mixa seynd schwarze Brust-Beerlein.

Staniol / grün / gelb weiß und roth. Alle Sorten seynd in Amsterdam und Hamburg am bästen zu haben.

Schwammen / Meerschwammen / Badschwammen / Spongiae Marinae wachsen am Meer-Gestad in Italia / und kommen von Venedig. Die Schwammen werden sortirt gar Groß / Mittel-Groß / Mittel / Mittel-Klein / Klein / gar Klein / die Grossen werden zum Baden / und die Kleinen zu andern Sachen gebraucht.

Schmack / dessen ist zweyerley / Portoportischer ist der bäste / das Malgisch ist geringer. Der Portoportische hat einen lieblichen Geruch / und röthlich jedoch wenig

wenig Stengel aber viel Kern/so er schön grünlicht/nicht dumpfige oder schwarz/so ist er gut. Malgisch Guth hat vielmehr Stengel und ist weiß / darumb ist er auch nicht so gut.

SERICUM GRUDIUM.

Sericum Grudium, Seiden-Bolligt Seiden-Häuflein oder ungefärbte Seiden. Bombyx wird ein Seidenwurm genannt/welcher die köstliche Seiden spinnet / davon man in Orientalischen Landen viel hält. In Asia bauen sie ihre Nester von Roth und Laimen gar best / in welcher dieser Wurm die Seiden spinnet. Der Seiden-Wurm wird auch Lan-ficus genannt / und ernehret sich von Maulbeer-Blättern. Weiß und gelbe Farb ist natürlich gesponnen / die andern Farben werden gefärbet. Der Seiden-Wurm spinnet sich selbst ein Häuflein/darinnen er sitzt/verwandelt sich von einem Wurm in eine andere Gestalt / gleichwie ein überlegt Ey / und aus dem Ey ein fliegend Thierlein wie ein Pfeiffholter gestalt / wann sich solche Pfeiffholter in 3. Tag lang miteinander vermischen oder paaren / so sterben alle Männlein / so man aber die Weiblein auf ein weiß leinen Tuch oder Schreib-Pappier setzt / so legen sie Eyer / oder lassen ihren Saamen darauf fallen/in fast grosser Menge/darnach so sterben sie auch/solches Tuch muß an kein frostig Ort gelegt werden/das diese Eyer nicht erfrieren / oder von Kält Schaden nehmen. Wann es nun gegen dem Sommer gehet so wird dieser Saamen an die warme Sonne gelegt / aus welchen Saamen oder Eyer wieder der Seiden-Würmlein wachsen / dieselbe werden gleichfalls mit Maulbeeren gespeiset/und spinnen auch Seiden wie ihre Vor-Eltern. Davon sie nun die Seiden spinnen / das haben sie innerhalb im Leib / und zeucht es forne zum Maul heraus. Papiliones seynd Sommer-Vögel / Pfeiffholter oder Molcken. Wann nun die Bälchlein voll Seiden nicht Schaben-oder Wurmfressig seynd / so seynd sie gut.

Diese Materia gibt Anlaß zu der Seiden/wiewohl solche nicht zu den Materialen gehöret/weiln aber damit gross Handlung geschiehet / nehme ich Anlaß davon auch zu gedencken. Sericus, Serica, Sericum Seiden / davon es den Nahmen hat. Seres seynd Völcker in S. ychæ Asiatica bey welchen erstmals die Seiden gemacht worden / und diese seynd auch die Erfinder gewesen. In China oder Sina in der Provinz Xantung ist unter andern Fruchtbarkeiten / auch diese / das die Seiden alda nicht von den gemeinen zahmen Seiden-Würmen / sondern von den andern Wilden / so den Raupen nicht ungleich / an den Wäurmen / in offnen Felde gesponnen wird / indem sie eine dünne Feuchtigkeit aus den Mäulern lassen / daraus lange Fäden gezogen und an die Zweige gehäfftet werden; Diese Seiden ist weiß und glänzend wie Silber/dann sie hänget wie Spinnweben an den Bäumen und Büschen / wovon sie die Einwohner absambeln und Seiden-Zeug daraus machen. In Sumatra wird auch viel Seiden gemacht. In Virginia in West-Indien oder America wächst viel Seiden Gras / gleichwie in Teutschland der Flachs / haben aber doch darby viel Seiden Würme und Maulbeer-Bäume von welchen Blättern sie erhalten werden. Die Spanische Handlung ist in Granaca die Seiden das principalest / und wird in zimlicher Quantitet verkauft/dann dieselbe so allda gemacht wird / ist die beste davon man zu sagen weiß. Die Zeit zum Einkauffen ist im Julio bis Ult. Augusti / dahin kommen die Portugiesen / Castilianer / Floridaner und viel Genueser / von denen Orten seynd statts Factoren allda / die Sammet / Damast / Atlas / Taffet / Neh- und Flith-Seiden machen lassen / also das auch Neh- und Robe-Seiden / wie auch Seiden-Beiwand / meistens in Spanien und andere Ort wie auch in Italia verfabret wird. Die Castilianer tragen meist lauter seidene Strümpff.

Das Gewicht in Granata und Anholosia darbey man Fleisch/ Fisch/ Holz und Kohlen pflegt zu verkauffen/ist 32. Unß pr. 1. W. das kleine Gewicht aber darbey man Specerey/ Zucker/ Mehl/ Oehl und anders zu wägen pflegt ist 16. Unß pr. 1. W. seynd alte Moisch. Kisch Unß thut 18½. pr. 1. W. Das Gewicht in Granata, Sivilia, Anchalusia und gang Castilia dergleichen Maas und Ein seynd fast gleich/ auffer das Gewicht von der Seiden thut 18½. Unß 1. W. Bey allen Wahren so Zara haben/wird 4. peto. abgeschlagen/ aber an Zucker nur 2½. peto. Zu Calis Malis 12. Weil von Sivilia ist von allen Wahren mehrers Verschluß als in Sivilia/ denn solches eine offene Meer-Pfort ist/ es kommt auch vielmehr Botel dahin/ als in Sivilia/ allda zu Calis Malis gehet die Münz gleichwie in Sivilia und gang Anholosia, haben auch einerley Eten/darbey Seiden/Wollen und Leinen-Gewand verkaufft wird. In Sicilianischen gibt es auch viel Seiden. Zu Bollonien in Italia wird auch viel Seiden verkaufft von allerhand Farben/ und ist 1. W. allda/ in Ulm 25. Loth. Von dar aus Italia gehen solche heraus auf Augspurg/ Nürnberg/ Erfurt und Antorff/ w. alda zu Antorff wird viel Bruckischer Atlas aus Bolognischer Seiden gemacht. Genua verkaufft auch viel Seiden-Gewand/ alles bey den Palmen/ allein den Saffet nach dem Gewicht. Zu Genf in Sovoyen wird gemacht viel Seiden-Zeug/ Damast/ Carmisin/ Sammet/ Saffet und dergleichen. In der Tartarey bey dem grossen Cham ist ein Ueberfluß an Seiden. Cambalu liegt mitten in der grossen Landschaft Caray in der Tartarey wird auch viel Seiden-Zeug getragen. Aus Italia kommt die meiste Seiden in Teutschland/ und sonderlich von nachfolgenden Farben. Als:

Colori, Farben.

Colori ordinari, gemeine Farben.

Colori Sguardi o forti, hohe Farben.

Argentini oder Fratelscha, Silberfarb.

Azura, Laffurblau.

Color Angelico, Abendelblau.

Argentino, Aschgrau.

Bastel oder Orange, Goldfarb.

Biancha, Weiß.

Bleumoran, Blemoran.

Carmesin, Carmesin.

Cavellino, Haarfarb.

Celadon, Seladon.

Cartato, Himmelblau.

Cattato Chiarro, Flechtblau.

Color d' Cedro, Citronen-Farb.

Colombino, Columbin.

Color di Carosse, Kirschbraun.

Cremesino, gut Cremesin.

Color di Diamant, Diamant-Farb.

Fratelco, Silber-Farb.

Granato, Granat.

Giallo, Gelb.

Giallo cargo, Hochgelb.

Giallo ½ Colleur, Lichtgelb.

Giallo paglia, Strohgelb.

Isabella, Isabella-Farb.

Incarndino spagna rosato, Spanisch Leib-Farb.

Incarnadino spagna ranzo, Früh-oder Nackra-Farb.

In car-

In carnat oder Sguardo, Leidsfarb.
 Color di Miscio vel Muschio, Muscus oder Muscat-Farb.
 Morello, Weilbraun.
 Marino, Meergrün.
 Negro vel Nero, Schwarze Farb.
 Naccara, Naccra-Farb.
 Color d' Olivo, Oliven-Farb.
 Color d' oro, Goldgelb.
 Perseghino, Pfirsingblüh.
 Color d' Perla, Perla-Farb.
 Postello, Postell-Farb.
 Rosso, Roth.
 Rosso atto Cremesino, Roth auf Cremesin.
 Rosato, Rößlein roth.
 Color die Re, Königsfarb.
 Color di Rose, Rosenfarb.
 Solterina, Schwefelgelb oder Gialdo sol ferina.
 Scarlato, Scharlag oder Granaten-Farb.
 Tanni, Tannet.
 Tristamin, Tristamin-Farb.
 Turchin, Blau.
 Turchino, Hochblatt.
 Turchino $\frac{1}{2}$ Color, gemein Blau.
 Verde, Grün.
 Verde Marino, Meergrün.
 Verde Gaio, Sittigrün.
 Verdone vel verde Scuro, dunkel Stahlgrün oder Sammet
 Seiden.
 Verde ordinario, Grasgrün oder gemein Grün.
 Verde mezo oder $\frac{1}{2}$ Color, grün $\frac{1}{2}$ Farb.
 Verdesino, Sittig oder Pappagai-grün.
 Verde Chiaro, Lichtgrün.

Sonsten haben die Alten Teutschen auch ihre Opiniones und Meinung
 gehabt/und den Farben gewisse Eigenschaften zugeeignet/als nehmlichen:

**Auflegung etlicher der Fürnehmsten Farben/neben bey-
 gefügten Ursachen.**

Weiß/diese Farb ist vor Alters jederzeit für Keusch/Rein und Aufrecht
 gehalten worden / ohne zweiffel ihrer habenden Eigenschaft halber/ und daß man
 an derselben mehr und eher/als an keiner andern Farb einen Mackel oder Flecken
 spüren und sehen kan/derowegen man solche Farb auch deutet auf die jenigen wel-
 che sich schön und weiß machen wollen/auch niemaln einigen Mackel oder Flecken
 bey sich befunden/da doch wann sie in weiß solten gekleidet gehen / man gewiß
 mehr Mackel und Flecken an ihnen sehen und spüren wird/als sie bey sich selbst ab-
 nehmen könnten/dann oft wohl in einem weissen Gemüth ein schwarz und fal-
 sches Herz stecken kan/derohalben man diese Farb auch auf die Liebe deuten kan/
 weilnes bißweiln wanckelmüthig darinnen zugehet / darumb die weiße Farb für
 aufrecht/keusch/rein und ohne Mackel gehalten werden und seyn soll.

Schwarz/ diese ist unter allen Farben die dunkelste / derowegen auch
 solche fast in der ganzen Welt von den traurigen Personen gebraucht wird/damit
 die

die trüben und tunceln Gedancken ihres Gemüths an den Tag zu geben/ wird derohalben billich für öffentliche Klag gehalten.

Grasgrün/ diese Farb ist alt / jedoch wird solche meistens Jährlich in den Frühling neu: dann wann was in die Erden gefähet wird / und man noch zwischen Forcht und Hoffnung schwebet ob solches seinen Wachstumb erlangen werde / und sihet man immerfort ob es nicht bald zu grünen anfangen will / beginnet es zu grünen / so hoffet man schon daß es auch blühen und fortkommen werde; derowegen dieser Farb nicht unbillich die Hoffnung zugeeignet wird.

Dunkelgrün/ ist etwas dunkler dann Grasgrün / und wird gleichsam für eine todte Farb geachtet / dann die jenigen Blätter oder Aest / deren Baum zum Dorn verglichen werden / an welchen keine Frucht zu hoffen ist / die haben eine solche Farb / derowegen sie nicht unrecht für todte Hoffnung gehalten wird.

Waldgrün/ hat den Nahmen von dem Meer bekommen / welches / wann der Himmel trüb / von weiten anzusehen / wird fast der Farb / wie es etliche Meersgrün nennen; Dieses scheint nun / daß man sich bey trüben Himmel Veränderung des Gewitters zu befahren hat / für das ander weiß ich nichts unbeständigers auf der ganzen Erden als das Glück und dann hernach das Meer / sintemal es keinen einzigen Menschen der darauf fischet eine bleibende Statt gibt. Fürs dritte ist diese Farb so gar nicht beständig / dann sie sich von der Luft / will geschweigen von der Sonnen verliehret / wird also der Einfältigen Meinung nach gesprochen / man solte sie für Unbeständigkeit / oder für Vermessenheit auslegen und halten.

Ohne fernere Weilläufftigkeit etwas kürzer zu begreifen.

Haarfarb/	Gedult/heimlich Leiden.
Meerfarb/	Scheiden/ungründliche Lieb/
Regel- oder Bohnen-Farb/	Mal condent. ich bin übel zu frieden.
Beilbraun/	Berschwiegene Pein.
Leberfarb/	Betrübt.
Aschenfarb/	heimliche Klag.
Silberfarb/	Widerwärtigkeit oder verlassen von Freunden.
Liecht oder bleich Aschenfarb/	verborgene Lieb.
Grau/	Unglück.
Pfeffergestoffene Farb/	Unwürdigkeit.
Zimmetgestoffene Farb/	Ungedultig.
Püffel-farb/	Unleydlich.
Königsfarb/	Empfindlich.
Leibfarb/	Schmerzen.
Roth/	brennende Lieb.
Schwefelfarb/	Verdruß/Untreu.
Goldfarb/	Schabab.
Pfirsingblaufarb/	Einsamkeit.
Bleichgoldfarb/	unmögliches Begehren.
Fiartoli-Farb/	Betrogen/
Ziegelfarb/	Unbeständigkeit.
Gelb/	Content.
Blau/	Eyfer.
Himmelfarb/	hobe Gedancken.
Sittigrün/	neue Lieb.
Feuerfarb/	Zweifflung oder Leichtsinig.
	Lißfarb/

Lißfarb/	Ungedult.
Rosellera-Farb/	Vorbietung.
Gelb so gar bleich/	übelangewandte Lieb.
Rosensfarb/	Nachböllige Lieb.
Dunckel Ziegelfarb/	Untreusamkeit.
Viechtweißbraun/	Bergnügung der Gedanken.
Bleich Leibfarb/	Argwohn.
Weißelbraun/	Zweiffelung.
Viecht Lannetfarb/	Betrüglichkeit der Lieb.
Bleich Laventelfarb/	Unfried in der Lieb.
Dunckelroth/	verlohrene Hoffnung.
Bleich Weißelbraun/	Bitterkeit der Lieb.
Sinnawelle oder Isabelle-Farb/	verborgenes Mitleiden.
Lavendelblaufarb/	Versäumung.
Strohfarb/	Verdruß.
Steinbroth/	Es steht übel.
Geriebene Saffranfarb/	Du mußt bleiben.

Und biß daher der Alten Bedeutung und Auflegung
der Farben.

Saffegrün/wird von Creusbeern gemacht.

SANDARACA ADULTERIA, ist Parisroth.

Schmalta Bergascha/so von Schmalta kommt. Aspalta oder Juden
Pech/der sein blaulichet sihet/ ist gerecht.

S A P O.

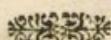
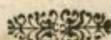
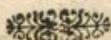
Sapo, Seifen /Wond-Seifen kommt von Benedig /welche wird vor die bäste
Saehalten/weil die Aschen darzu aus Türckey gebracht wird: Sonsten wird al-
ler Orten Seifen gemacht. Sonderlich ist auch Aschen in Ost-Land unterschied-
dener Art: Blau hart und trucken ist der bäste / Beernklau ist der bäste Brannt/
dann die Cron ist nicht so gut. Die Färber in ganz Holland brauchen allermeist
den rauhen Aschen / so seynd auch noch zwey Brannt zu Hannekam und Herrn-
Kritisch Aschen. Es ist aber von allen diesen Wahren / von dieser Gegend in
Holland zu führen/schlechter Provit/weil es überführet mit der Mäng. Aschen
wird zu Danzig auch gekauft / und in Sonnen überbracht / dann zu Amsterdam
viel Aschen verbraucht wird / weiln es viel Seiffensieder alda gibt / welche alle
schwarze Seifen machen.

SUCCUS ACTEA POMORUM, ist ein Saft von Aepffeln eines
Egyptischen Baums.

Speceren/dessen kommt eine grosse Mänge aus Batavia in Ost-Indien/
(Batavia wird Holland genannt:) Von der Specerey ist zur Gnüge in diesem
Werck gehandelt worden / wann man solches nur nach dem Alphabeth recht
durchgeheth.

S C H M E L T Z - G L A S.

Schmeltz-glas oder Amalirsel, dieses ist von allerhand Farben von Benedig
aus der Insel Murano zu haben / allda die schönsten/künstlichsten und zier-
lichsten



lichsten Crystallinen Gläser geblasen werden. Allhier muß ich auch ein Arcana offenbahren / die weiln es Liebhaber gibt / die mehr von einem schön-geschnittenen Glas als von einem Silber-vergoldenen Becher halten: Nun geschieht es oftmals / daß solche Gläser Mackelhaftig werden / Flecken bekommen und verderben / welches daher den Ursprung hat / die weiln kein Glas ohne Zusatz des Salzes kan gemacht werden. Nun solche rare und schön-geschnittene Gläser werden selten gebrauchet / derentwegen beisset sich das Salz endlichen durch das Glas / davon einige Flecken entspringen / derohalben soll ein solcher Liebhaber der Gläser bedacht seyn / auf das wenigste alle halbe Jahr / sie werden gebrauchet oder nicht / mit frischem Salzwasser dieselben aufwaschen lassen / so werden sie keinen Schaden noch Flecken bekommen: Dann sich deswegen nicht zu verwundern / weiln das Salz dergestalt eine lebendige Materi durch das Glas dringen thut / daß also das Lebendige hierinnen in den Sodten unsichtbar verborgen ist. Allhier aber muß ich noch ein Geheimniß an Tag geben / daß auch der Tod in einem todten Metall stecken kan. Es hat sich zugetragen daß Anno 1618. da die Mannsfeldische Armee allhievor der Stadt vorbeymarchirt, da hat eine Ehrliche Bürgers-Frau unter ihrer Garten-Thür solchen March der Armee zugesehen / unter andern auch eine Soldaten Frau geritten kam / welche nicht allein hoch schwanger gewesen / sondern auch noch ein kleines Kind bey sich auf dem Pferd sitzen gehabt / da die Bürgers Frau mit diesen Worten anfang: Ach lieber Gott! ihr Leuth habt weder Tag und Nacht Ruhe / und bringet doch eure Kinder lebendig fort / da ich mich doch aufs bäste fürsehe und kan kein Kind zu rechter Zeit auf die Welt bringen / welches die Soldaten Frau wohl angehört / und ihr zur Antwort geben / Frau / ihr traget was an euren Leib / darinnen eines gestorben / damit ist die Soldaten Frau ihren Weg fort geritten / die Bürgers Frau aber dencket diesen Worten nach / und läset ihr ganz neue Kleider machen / der Meinung / es solte etwan ins künftige besser mit ihr gehen: aber da sie wieder schwanger / und das Kind fast wieder auf die Hülff gebracht / geschah ihr eben / wie zuvor etliche mahl / daß ihr das Kind abgieng / hielte also der Soldaten Frauen Worte nicht warhafftig; Endlich aber besinnet sie sich daß sie einen Ring an ihrem Finger getragen / welcher ihrer Frau Mutter Seel. nach ihrem Todt von dem Finger abgezogen worden / und ihr in der Erbschafft zugefallen / diesen Ring nun läset sie auch umbschmätzen / da solches geschehen / hat sie nechst Gottes Hülff Söhne und Töchter zur Welt gebracht / welche bis dato noch im Leben und wieder Kinder gezeugt haben: Also ist (wie ich zuvor gedacht / das Lebendige in den Todten) hier aber der Todt in den Todten stecken und wirken kan. Nun könnte ich wohl ein mehrers von solcher Materi gedencken und anführen daß in der Natur verborgen ist / aber ich gienge in dieser Materi zu weit dann solches ein anders Buch erfordert / welches sich hierzu nicht vergleichet.



T.

TAMARINDI.

Amarindi, saure Datteln / die müssen ganz schwarz / mit Kern und kleinen langen Fasern vermischet seyn / es muß auch seyn durchsichtig / wann aber solche ein wenig abgerissen zu sehen / und daß solche ein wenig fett darbey anzugreifen seyn / so seyn sie gut. Diese wachsen in der Insel Madagascar so auch St. Lorens genant wird. Auf solchen Samarinden-Bäumen halten sich allerhand Meers